



Gebbruksaanwijzing **NL**    User instructions **EN**    Bedienungsanleitung **DE**    Mode d'emploi **FR**  
Instrucciones de uso **ES**    Istruzioni per l'uso **IT**    Betjeningsvejledning **DK**  
Bruksanvisning **SE**    Bruksanvisning **NO**

**SMART ADVENTURE**



Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



PAPER / CARTA



PAPER / CARTA



PLASTIC / PLASTICA

Separate collection / Check your local municipal guidelines  
Racolta differenziata dei rifiuti / Controlla le linee guida del tuo comune

**HOT AIR FRYER  
MA-400**

# NEDERLANDS

## Specificaties en functies

- Spanning: 220-240V~50-60Hz
- Wattage: 1300 watt
- Inhoud van mand: 3 liter
- Instelbare temperatuur: 80°C-230°C
- Timer: 0-60 min

## BELANGRIJKE WAARBORGEN

Wanneer je elektrische apparaten gebruikt, moet je altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht nemen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan.
3. Om u te beschermen tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekkers of het voetstuk niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
4. **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook andere dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Omdat temperaturen door verschillende personen verschillend worden waargenomen, moet dit apparaat met **VOORZICHTIGHEID** worden gebruikt. Raak de apparatuur alleen aan bij de bedoelde handgrepen en grijpvlakken en gebruik hittebescherming zoals handschoenen of iets dergelijks. Andere oppervlakken dan de bedoelde grijpvlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.
5. Haal de stekker uit het stopcontact als je het niet gebruikt en voordat je het schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u de onderdelen verwijderen.
6. Type Y: Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
10. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander plaatsen, of in een verwarmde oven.
11. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete stoffen bevat.
12. Steek de stekker altijd eerst in het apparaat en daarna in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet u een willekeurige knop op "uit" en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
15. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- Keukenruimtes voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- Boerderijen;
- Door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- Bed and breakfast-achtige omgevingen.

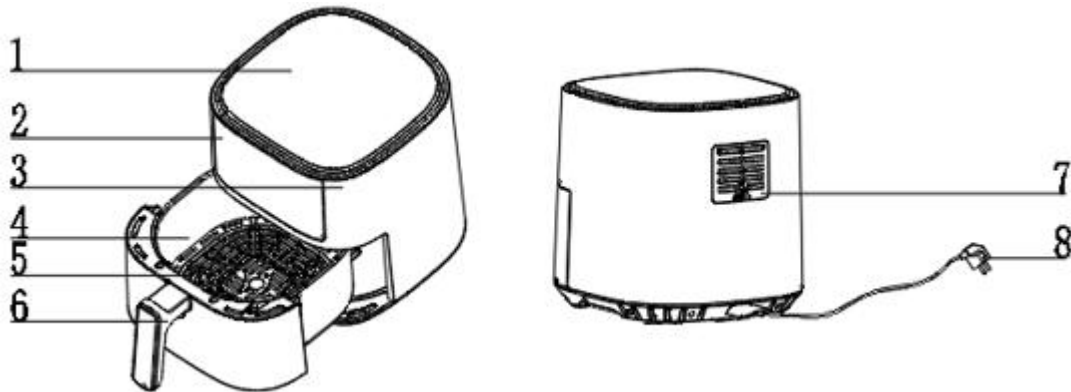
## Inleiding

Deze heteluchtfriteuse biedt een gemakkelijke en gezonde manier om je favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van hete snelle luchtcirculatie en een bovengrill kan hij talloze gerechten maken. Het

beste is dat de heteluchtfriteuse voedsel in alle richtingen verwarmt en dat de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

### Algemene beschrijving

1. Deksel
2. Bedieningspaneel
3. Behuizing
4. Mand
5. Grill
6. Mandgreep
7. Luchtuitlaatopeningen
8. Netsnoer



### Belangrijk


Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar hem voor toekomstig gebruik.

### Gevaar

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel hem nooit af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Leg de ingrediënten die gefrituurd moeten worden altijd in het mandje om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaat en de luchtuitlaatopeningen niet af terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de pan niet met olie, want dat kan brand veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het werkt.  
De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

### Waarschuwing

- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Ga niet naar een onbevoegd persoon om een beschadigd netsnoer te vervangen of te repareren.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen.
- Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
-  Alle toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de stekker uit het apparaat haalt.

#### Let op

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor veilig gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.
- Als het apparaat niet op de juiste manier of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt of als het niet op de juiste manier of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en kunnen wij elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade afwijzen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
- Het apparaat moet ongeveer 30 minuten afkoelen om veilig te kunnen worden gehanteerd of gereinigd.

#### Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat .
3. Maak de mand en de pan grondig schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.  
Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

#### Klaarmaken voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.  
**Plaats het apparaat niet op een niet-heat-resistent oppervlak.**
2. Plaats de mand in de pan.
3. Trek het snoer uit het opbergvak aan de onderkant van het apparaat.  
**Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.**  
**Plaats niets bovenop het apparaat, de luchtstroom wordt verstoord en beïnvloedt het heteluchtfrituurresultaat.**

#### Hetelucht frituren

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
3. Doe de ingrediënten in het mandje.
4. Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse.  
Let erop dat u deze zorgvuldig uitlijnt met de geleiders in de behuizing van de friteuse.  
**Gebruik de pan nooit zonder het mandje erin.**

**Let op: Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan, want hij wordt erg heet. Houd de pan alleen vast aan het handvat.**

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt (zie sectie 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie hoofdstuk "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de pan aan het handvat uit het apparaat en schudt u hem. Schuif de pan vervolgens terug in de air fryer.

**Let op: Druk niet op de knop op het handvat tijdens het schudden.**

*Tip: Om het gewicht te verminderen, kunt u het mandje uit de pan halen en alleen het mandje schudden. Trek hiervoor de pan uit het apparaat, plaats deze op een hittebestendig oppervlak en druk op de knop van de handgreep. en til het mandje uit de pan.*

*Tip: Als je de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, hoor je de timer afgaan wanneer je de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat je de timer opnieuw moet instellen op de resterende bereidingstijd na het schudden.*

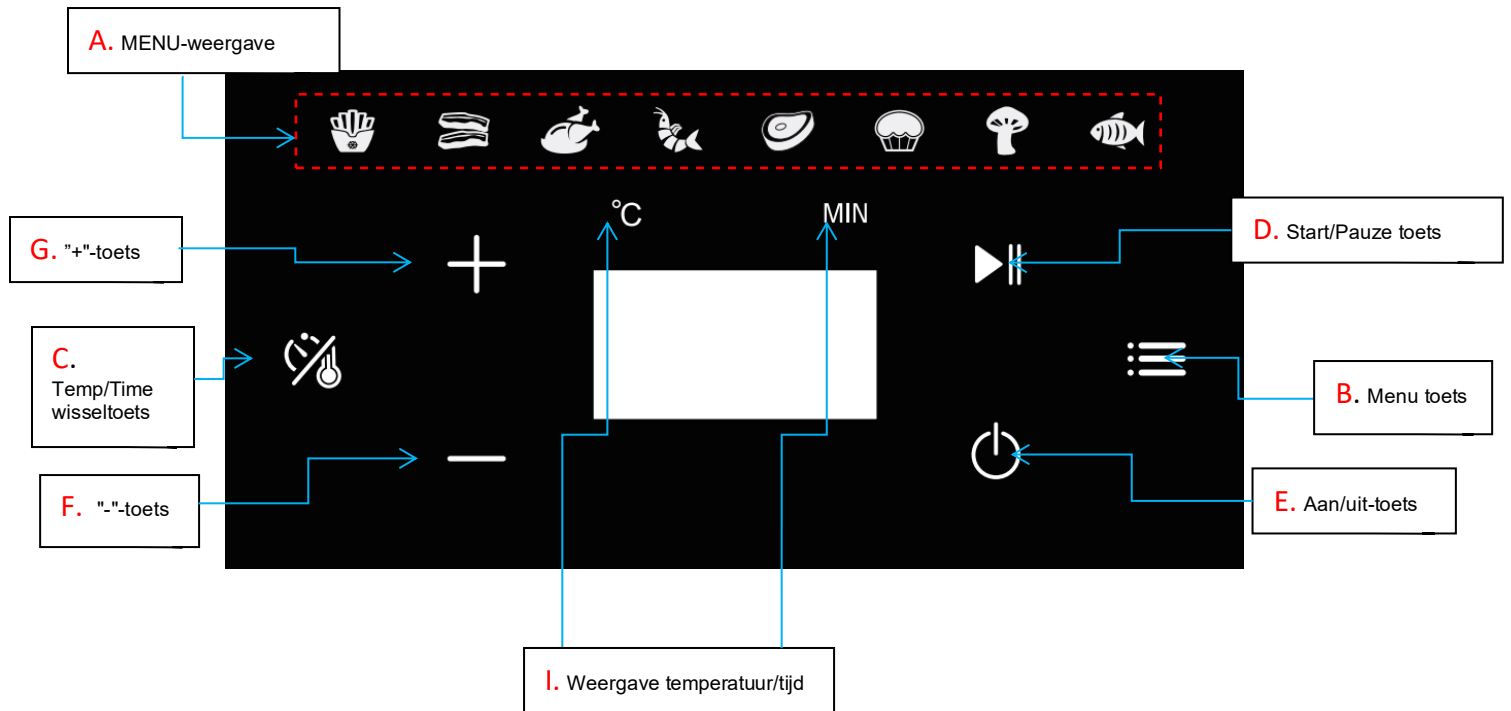
7. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.  
Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif je de pan gewoon terug in het apparaat en stel je de timer in op een paar extra minuten.
8. Om ingrediënten te verwijderen (bijv. frietjes), trekt u de pan uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op het rooster, drukt u op de knop voor het losmaken van het mandje en tilt u het mandje uit de pan.

**Draai het mandje niet ondersteboven met de pan er nog aan vast, want overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld, zal op de ingrediënten lekken.**

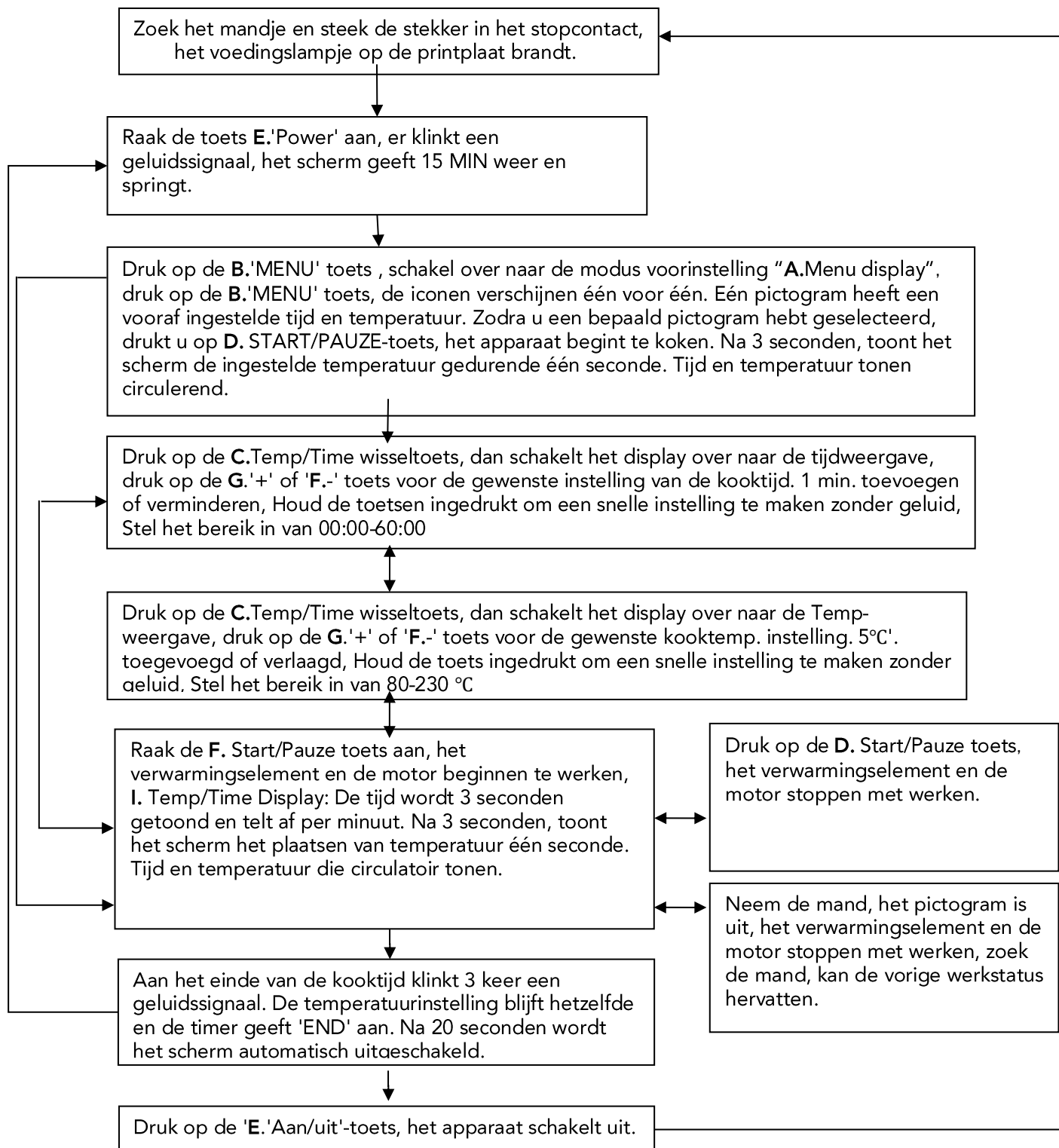
**De pan en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het type ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de pan ontsnappen.**

9. Leeg het mandje in een kom of op een bord.  
*Tip: Om grote of breekbare ingrediënten te verwijderen, til je de ingrediënten met een tang uit het mandje.*
10. Als een partij ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse meteen klaar om een andere partij te bereiden.

**Instructies bedieningspaneel**



## Bedieningsinstructies:



## Instellingen

De onderstaande tabel helpt je bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen wat de beste instelling is voor jouw ingrediënten.

Omdat de Rapid Air technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt

Trek de pan kort uit het apparaat tijdens het heteluchtfrituren om het proces nauwelijks te verstoren.

### Tips

- Kleinere ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist alleen een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist alleen een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak je ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worst in de heteluchtfriteuse .
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in het mandje van de heteluchtfriteuse als u een cake of quiche wilt bakken of als u fragiele ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om ingrediënten opnieuw op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C voor maximaal 10 minuten.

	Min-max Bedrag (g)	Tijd (min.)	Temp (°C)	Schudden	Extra informatie
<b>Aardappel &amp; friet</b>					
Dunne diepvriesfrietjes	400-500	18-25	200	Ja	
Dikke diepvriesfriet	400-500	20-25	200	Ja	
Aardappelgratin	500	20-25	200	Ja	
<b>Vlees en gevogelte</b>					
Biefstuk	100-500	12-18	180	Nee	
Karbonades	100-500	12-18	180	Nee	
Hamburger	100-500	10-20	180	Nee	
Worstenbroodje	100-500	13-15	200	Nee	
Trommelstokken	100-500	25-30	180	Nee	
Kipfilet	100-500	18-25	180	Nee	
<b>Snacks</b>					
Lenterolletjes	100-500	8-10	200	Ja	
Diepvries kipnuggets	100-500	8-12	180	Ja	
Bevroren vissticks	100-500	6-10	200	Nee	
Bevroren broodkruimels kaassnacks	100-500	8-10	180	Nee	
Gevulde groenten	100-500	12-20	160	Nee	
<b>Bakken</b>					
Taart	500	8-15	180	Nee	
Quiche	500	20-22	180	Nee	
Muffins	500	15-18	200	Nee	
Zoete snacks	500	20	160	Nee	

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u begint met frituren terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.

## Schoonmaken

Reinig het apparaat na elk gebruik.

**De pan en het mandje met antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.**

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.  
*Opmerking: Verwijder de pan om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.*
2. Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.  
Je kunt ontvettingsvloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.  
*Tip: Als er vuil vastzit aan het mandje of de bodem van de pan, vul de pan dan met heet water met wat afwasmiddel. Zet het mandje in de pan en laat de pan en het mandje ongeveer 10 minuten weken.*
3. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.
4. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om etensresten te verwijderen.

## Opslag

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

## Milieu

Gooi het apparaat niet weg met het normale huisvuil als het op is, maar lever het in bij een officieel inzamelpunt voor recycling. Zo helpt u het milieu te beschermen.

## Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, neem dan contact op met uw plaatselijke erkende servicecentrum

## Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de airfryer worden gebakken, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te groot.	Doe kleinere porties ingrediënten in het mandje. Kleinere batches worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat').
	De voorbereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk "Instellingen" in het hoofdstuk "Het apparaat gebruiken").
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie het gedeelte 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Je hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.	Vul de korf niet verder dan de MAX-indicatie.
	Het mandje is niet goed in de pan geplaatst.	Duw het mandje in de pan tot je een klik hoort.

Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Als je vette ingrediënten frituurt in de airfryer, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog vetresten van vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat je de pan goed schoonmaakt na elk gebruik.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de airfryer.	Je hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze ging bakken.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.



#### **Correcte wegwerp wijze van dit product.**

Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijk afval mag worden weggegooid (2012/19/EU). Om mogelijke schade te voorkomen aan de omgeving of menselijk gezondheid van ongecontroleerd afvalverwijdering, recycle het verantwoord om duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Om je gebruikte apparaat terug te brengen, lees de garantievoorwaarden van waar het product gekocht is. Zij kunnen het product terugnemen voor omgevingsveilige recycling.

#### **Conformiteitsverklaring**

Hiermee verklaart Gimeg Nederland B.V., dat het apparaat MA-400, voldoet aan de basiseisen en andere relevante voorschriften die in de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit (2004/108/EC) en laagspanningsrichtlijn (2014/35/EU) worden genoemd. Een volledige conformiteitsverklaring kunt u aanvragen op het adres dat op de achterzijde is vermeld.

# ENGLISH

## Specifications & Features:

- Voltage: 220-240V~50-60Hz
- Wattage: 1300 Watts
- Capacity of basket: 3 Litre
- Adjustable temperature: 80°C—230°C
- Timer: 0-60 min

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

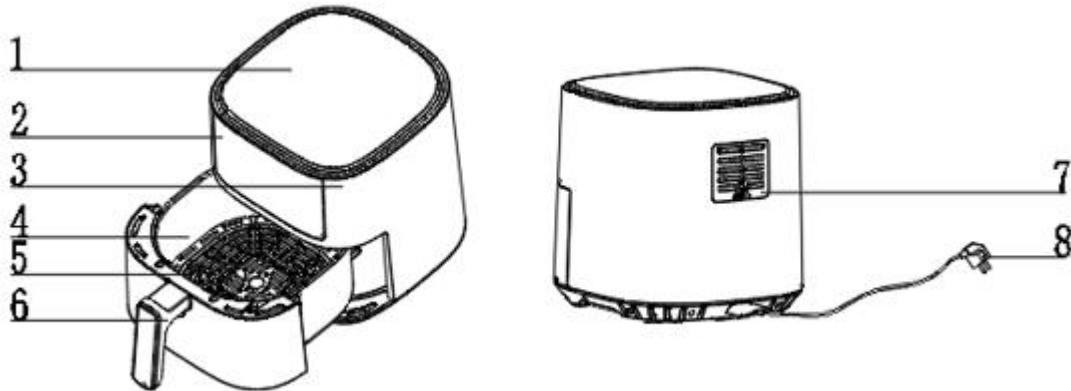
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

## Introduction

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

## General description

1. Lid
2. Control panel
3. Housing
4. Pot
5. Grill
6. Basket handle
7. Air outlet openings
8. Power cord



## Important


Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

## Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.  
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

## Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

-  Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

#### Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

#### Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.  
This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

#### Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.  
**Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.**
2. Place the basket in the pan.
3. Pull the cord from the storage compartment which is located on the bottom of the appliance.  
**Do not fill the pan with oil or any other liquid.**  
**Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.**

#### Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in the basket.
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer.  
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.  
**Never use the pan without the basket in it.**

**Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.**

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.

**Caution: Do not press the button on the handle during shaking.**

*Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pan*

*Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.*

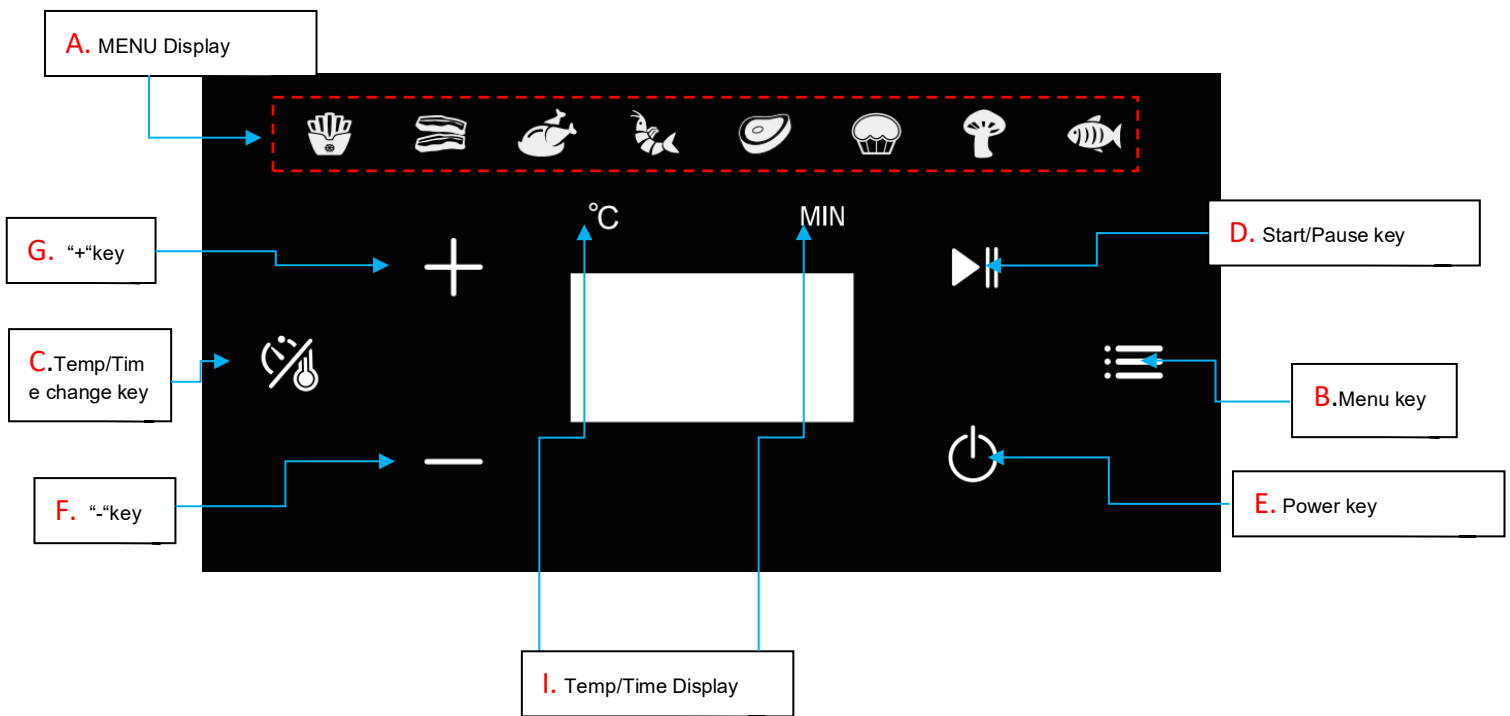
7. Check if the ingredients are ready.  
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
8. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

**Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.**

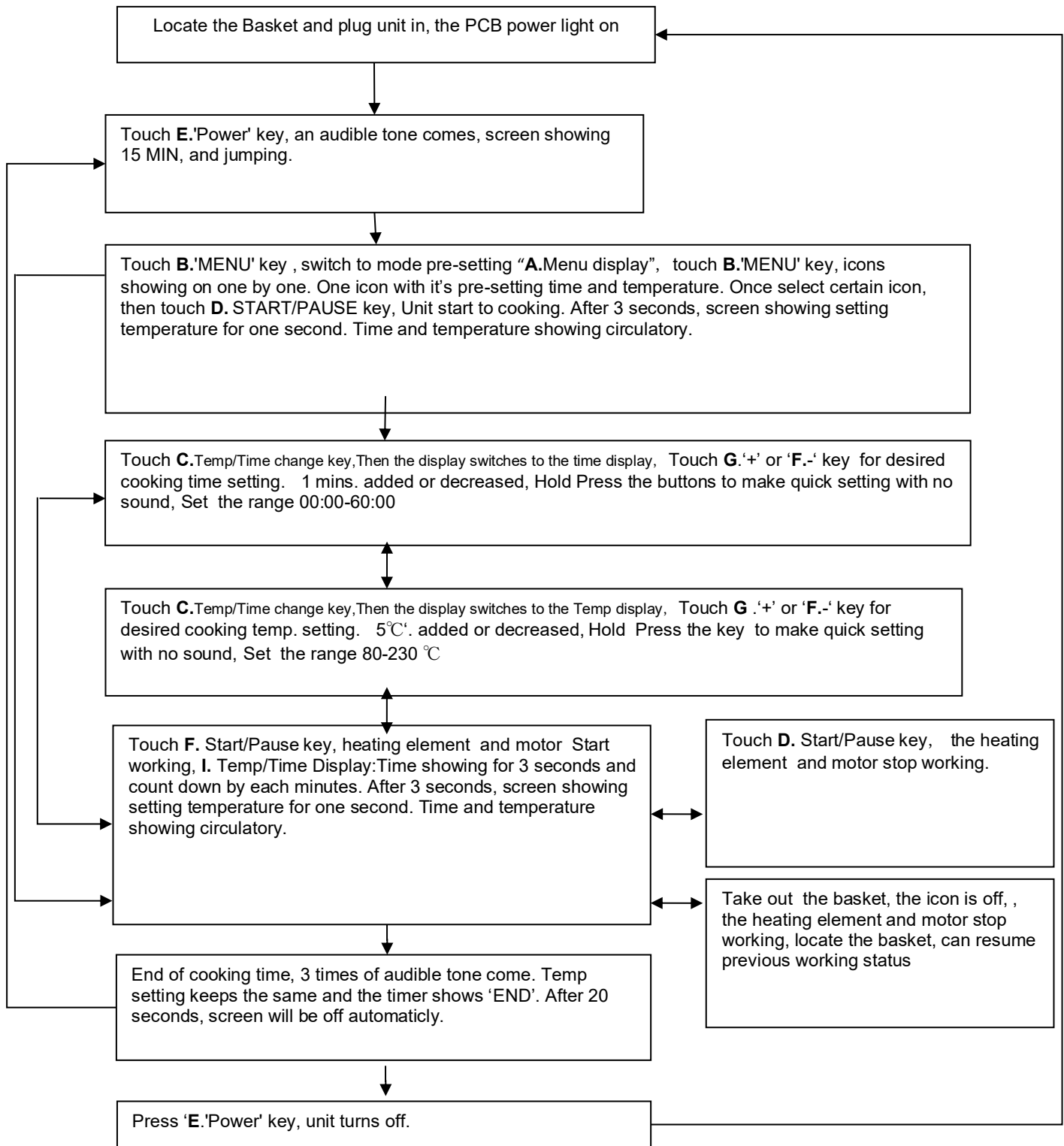
**The pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.**

9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.  
*Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs*
10. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

### Control panel instructions



**Operation instructions:**



## Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

### Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake	Extra information
<b>Potato &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	400-500	18-25	200	Yes	
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	Yes	
Potato gratin	500	20-25	200	Yes	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-500	12-18	180	No	
Pork chops	100-500	12-18	180	No	
Hamburger	100-500	10-20	180	No	
Sausage roll	100-500	13-15	200	No	
Drumsticks	100-500	25-30	180	No	
Chicken breast	100-500	18-25	180	No	
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-500	8-10	200	Yes	
Frozen chicken nuggets	100-500	8-12	180	Yes	
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	No	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180	No	
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	No	
<b>Baking</b>					
Cake	500	8-15	180	No	
Quiche	500	20-22	180	No	
Muffins	500	15-18	200	No	
Sweet snacks	500	20	160	No	

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

## Cleaning

Clean the appliance after every use.

**The pan and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.**

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.  
*Note: Remove the pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.*
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.  
You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.  
*Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.*
3. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

## Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

## Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more

		than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.



### Recycling

This product bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment. This means that this product must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact your local or regional authorities. Electronic products not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

### Declaration of conformity

Hereby Gimeg Nederland B.V. declares that the device MA-400, applies all basic requirements and other relevant regulations listed in the European directive for electromagnetic compatibility (2004/108/EC) and low voltage directive (2014/35/EU). If you require a full declaration of conformity, you can contact the address listed on the backside of this manual.

# DEUTSCH

## Spezifikationen und Merkmale:

- Spannung: 220-240V~50-60Hz
- Wattleistung: 1300 Watt
- Fassungsvermögen des Korbes: 3 Liter
- Einstellbare Temperatur: 80°C-230°C
- Zeitschaltuhr: 0-60 min

## WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die Funktionsflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit **VORSICHT** zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst werden, und es ist ein Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches zu verwenden. Andere als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Vor dem Aufsetzen oder Reinigen abkühlen lassen Teile abnehmen.
6. Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder den Tresen hängen, und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen stellen.
11. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Stoffen bewegt wird. Flüssigkeiten.
12. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann den Stecker in die Steckdose. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie einen beliebigen Regler auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

## DIESE ANWEISUNGEN SPEICHERN

Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

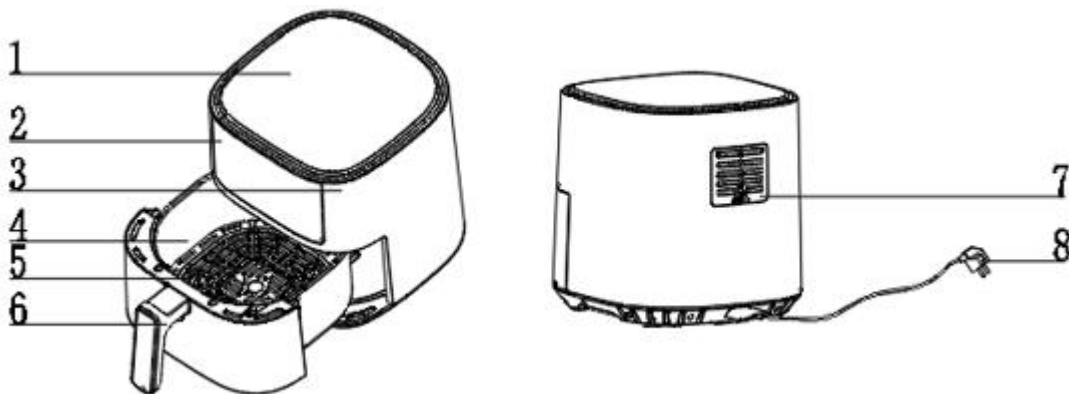
- Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.

## Einführung

Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Art der Zubereitung Ihrer Lieblingszutaten. Mit Hilfe der schnellen Heißluftzirkulation und des oberen Grills lassen sich zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Lebensmittel in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

## Allgemeine Beschreibung

1. Deckel
2. Bedienfeld
3. Gehäuse
4. Topf
5. Grill
6. Korbgriff
7. Luftaustrittsöffnungen
8. Netzkabel




## Wichtig

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

## Gefahr

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.  
Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

## Warnung

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an eine unbefugte Person, um ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten sowie 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
-  Alle zugänglichen Oberflächen können während der Benutzung heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Stecker aus dem Gerät ziehen.

## Vorsicht

- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht geeignet für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnumgebungen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnbereichen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie, und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät muss etwa 30 Minuten abkühlen, damit es sicher bedient oder gereinigt werden kann.

## Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.  
Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.

## Vorbereitung der Nutzung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.  
**Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.**
2. Legen Sie den Korb in die Pfanne.
3. Ziehen Sie das Kabel aus dem Staufach an der Unterseite des Geräts.  
**Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.**  
**Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Heißluftfritierergebnis beeinträchtigt wird.**

### **Frittieren mit Heißluft**

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.
4. Schieben Sie die Pfanne zurück in die Heißluftfritteuse.  
Achten Sie darauf, dass Sie die Führungen im Gehäuse der Fritteuse sorgfältig ausrichten.  
**Benutzen Sie die Pfanne nie ohne den Korb darin.**

**Vorsicht! Berühren Sie die Pfanne während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.**

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Pfanne zurück in die Fritteuse.

**Vorsicht! Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf den Knopf am Griff.**

*Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage und drücken Sie die Taste am Griff. und heben Sie den Korb aus der Pfanne*

*Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit eingestellt haben, hören Sie das Klingeln des Timers, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln wieder auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.*

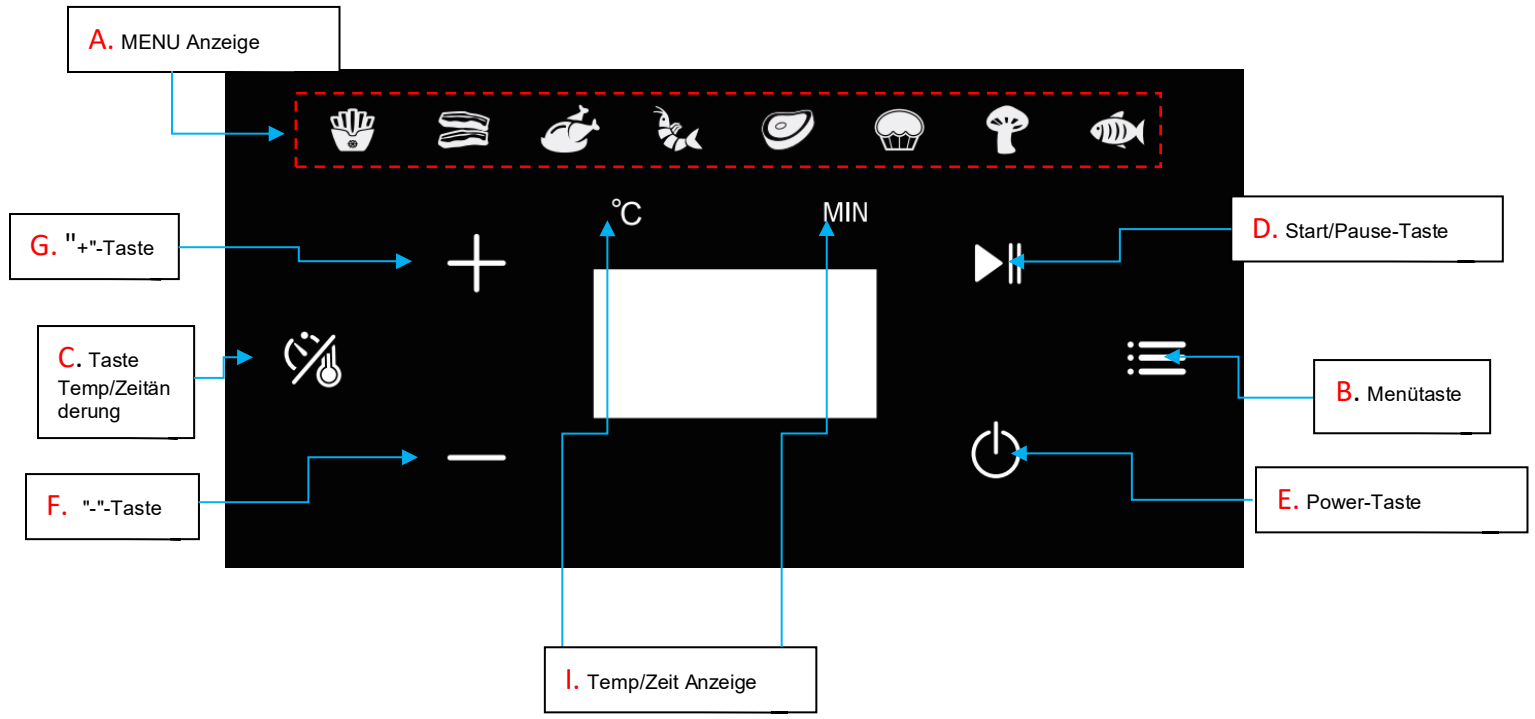
7. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.  
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.
8. Zum Herausnehmen von Zutaten (z. B. Pommes frites) ziehen Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse und stellen sie auf ein Testgestell, drücken die Korbentriegelungstaste und heben den Korb aus der Pfanne.

**Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn die Pfanne noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Zutaten tropft.**

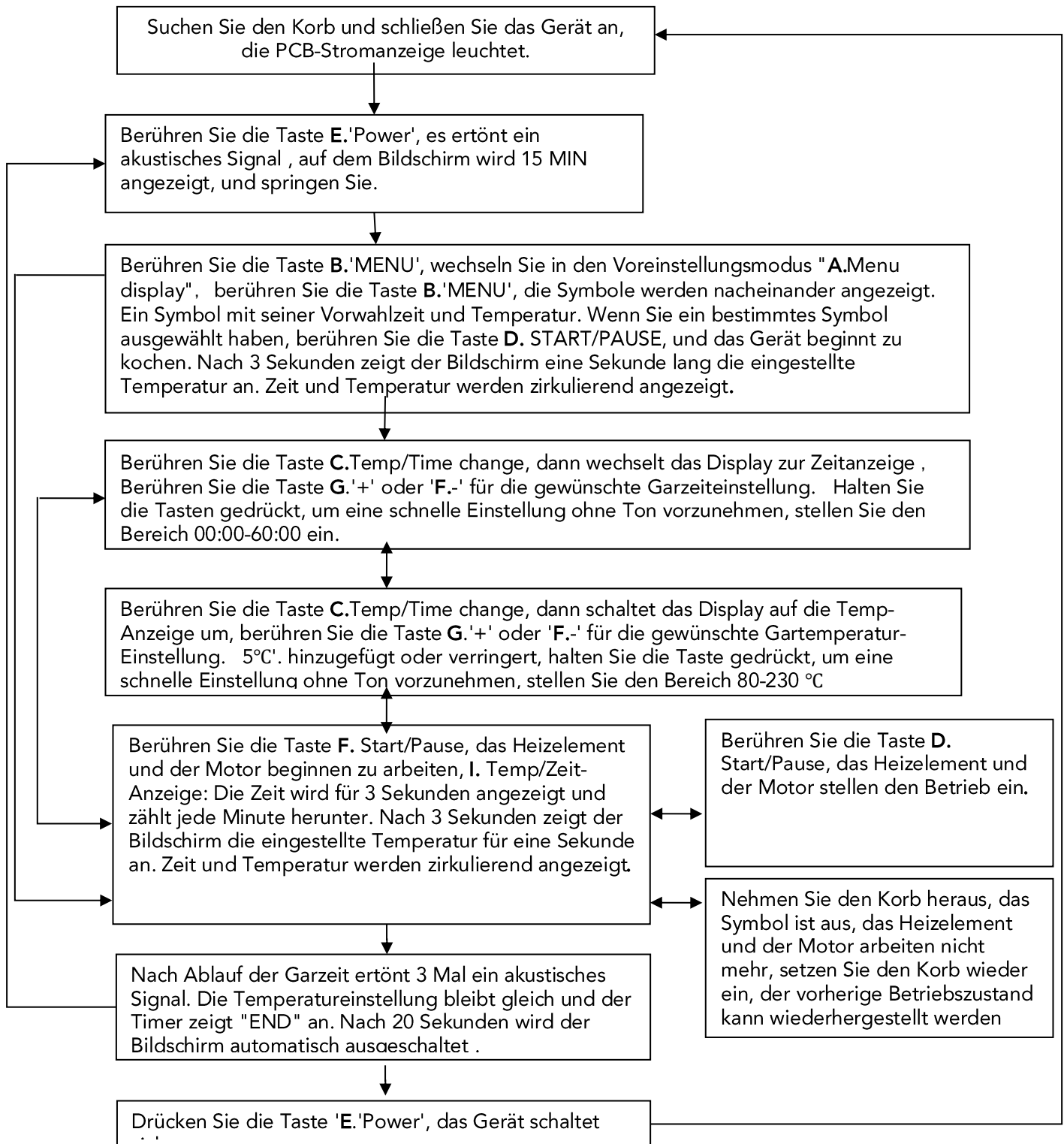
**Die Pfanne und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus der Pfanne entweichen.**

9. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.  
*Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entnehmen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.*
10. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Charge bereit.

# Anweisungen für das Bedienfeld



## Betriebsanleitung:



## Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht für die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Weil die Rapid Air Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizt

Wenn Sie die Pfanne während des Heißluftbratens kurz aus dem Gerät ziehen, wird der Prozess kaum gestört.

### Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Mit vorgefertigtem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.

	Min-Max Betrag (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
<b>Kartoffeln und Pommes frites</b>					
Dünne gefrorene Pommes frites	400-500	18-25	200	Ja	
Dicke gefrorene Pommes frites	400-500	20-25	200	Ja	
Kartoffelgratin	500	20-25	200	Ja	
<b>Fleisch &amp; Geflügel</b>					
Steak	100-500	12-18	180	Nein	
Schweinekoteletts	100-500	12-18	180	Nein	
Hamburger	100-500	10-20	180	Nein	
Wurstsemmel	100-500	13-15	200	Nein	
Trommelstöcke	100-500	25-30	180	Nein	
Hühnerbrust	100-500	18-25	180	Nein	
<b>Imbisse</b>					
Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	Ja	
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	8-12	180	Ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	Nein	
Gefrorene Brotkrümel Käse-Snacks	100-500	8-10	180	Nein	
Gefülltes Gemüse	100-500	12-20	160	Nein	
<b>Backen</b>					
Torte	500	8-15	180	Nein	
Quiche	500	20-22	180	Nein	
Muffins	500	15-18	200	Nein	
Süße Snacks	500	20	160	Nein	

Hinweis: Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

### Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

**Die Pfanne und der Korb mit der Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.**

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.  
*Hinweis: Nehmen Sie die Pfanne heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.*
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.  
Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um den restlichen Schmutz zu entfernen.  
*Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne klebt, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.*
3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

### Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

### Umwelt

Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll, wenn es aufgebraucht ist, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit helfen Sie, die Umwelt zu schonen

### Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches autorisiertes Servicezentrum

### Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die in der Heißluftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Benutzung des Geräts").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts").
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts".
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Friteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.

	Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne platziert.	Drücken Sie den Korb nach unten in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch Fett verursacht, das sich in der Pfanne erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig ab gespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.



#### Richtige Einweg-Methode von dieses Produktes.

Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Gerät EU-weit nicht zusammen mit Hausmüll entsorgt werden sollte (2012/19/EU). Zur Vermeidung von möglichen Umwelt- oder gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung recyceln Sie es verantwortungsvoll zur Förderung einer nachhaltigen Wiederverwendung von Rohstoffen. Nutzen Sie bitte Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Einzelhändler, bei dem sie das Gerät erworben haben, um es zurückzugeben. So kann das Gerät umweltschonend recycelt werden.

#### Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Gimeg Nederland B.V., dass sich das Gerät MA-400 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet. Brauchen Sie eine völlige Konformitätserklärung, bitte nehmen Sie Kontakt auf mit die Adresse am Rückseite diese Bedienungshinweise.

# FRANÇAIS

## Spécifications et caractéristiques :

- Tension : 220-240V~50-60Hz
- Puissance : 1300 Watts
- Capacité du panier : 3 litres
- Température réglable : 80°C-230°C
- Minuterie : 0-60 min

## DES GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Les températures étant perçues différemment selon les personnes, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. L'appareil ne doit être touché que par les poignées et les surfaces de préhension prévues, et il faut utiliser une protection contre la chaleur, comme des gants ou autre. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débrancher la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laisser refroidir avant d'enfiler ou de le démontage des pièces.
6. Type Y : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
11. Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres substances chaudes. les liquides.
12. Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placez n'importe quelle commande sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.
15. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

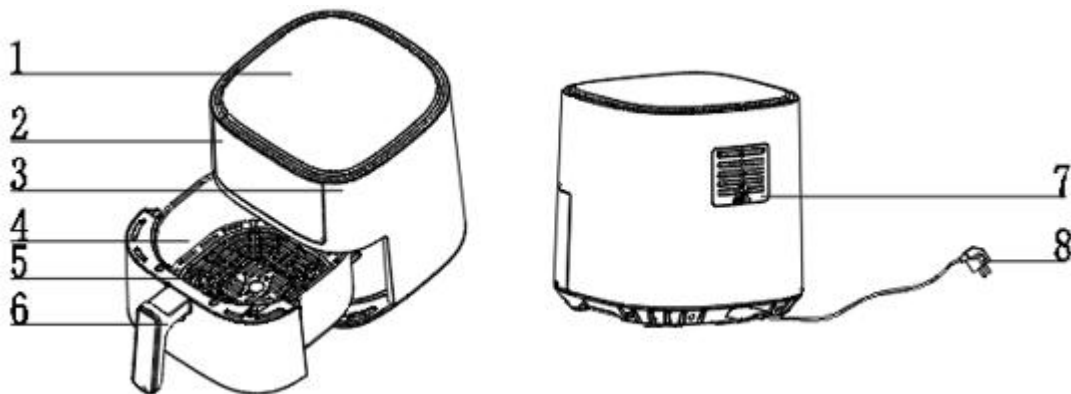
- Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- Maisons de ferme ;
- Par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
- Environnements de type chambres d'hôtes.

## Introduction

Cette nouvelle friteuse à air chaud permet de préparer facilement et sainement vos ingrédients préférés. En utilisant la circulation rapide de l'air chaud et un grill supérieur, elle est capable de préparer de nombreux plats. Le plus intéressant est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

## Description générale

1. Couvercle
2. Panneau de contrôle
3. Logement
4. Pot
5. Grill
6. Anse de panier
7. Ouvertures de sortie d'air
8. Cordon d'alimentation



## Important


Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour toute référence ultérieure.

## Danger

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne jamais immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ni le rincer sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas couvrir les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez pas le bac d'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

## Avertissement

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne confiez pas à une personne non autorisée le soin de remplacer ou de réparer un cordon d'alimentation endommagé.

- Tenir le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de commande si vous avez les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
-  Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le câble de l'appareil.

### Attention

- Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne peut pas être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines de personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et nous pourrions décliner toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes de refroidissement pour être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

### Avant la première utilisation

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et le bac avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.  
Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la poêle d'huile ou de graisse de friture.

### Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.  
**Ne pas placer l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.**
2. Placer le panier dans la casserole.
3. Retirez le cordon du compartiment de rangement situé sous l'appareil.  
**Ne remplissez pas la casserole avec de l'huile ou tout autre liquide.**  
**Ne posez rien sur l'appareil, le flux d'air serait perturbé et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.**

### Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air chaud.
3. Placez les ingrédients dans le panier.
4. Remplacez la poêle dans la friteuse à air chaud.  
Noter de s'aligner soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.  
**Ne jamais utiliser la casserole sans le panier.**

**Attention : Ne touchez pas la poêle pendant et quelque temps après son utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez la poêle que par la poignée.**

5. Déterminez le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient (voir la section "Réglages" dans ce chapitre).
6. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir la section "Réglages" dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Glissez ensuite le récipient dans la friteuse.

**Attention : Ne pas appuyer sur le bouton de la poignée pendant l'agitation.**

*Conseil : pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la casserole et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, sortez la casserole de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée. et soulevez le panier pour le sortir de la casserole.*

*Conseil : si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après avoir secoué les ingrédients.*

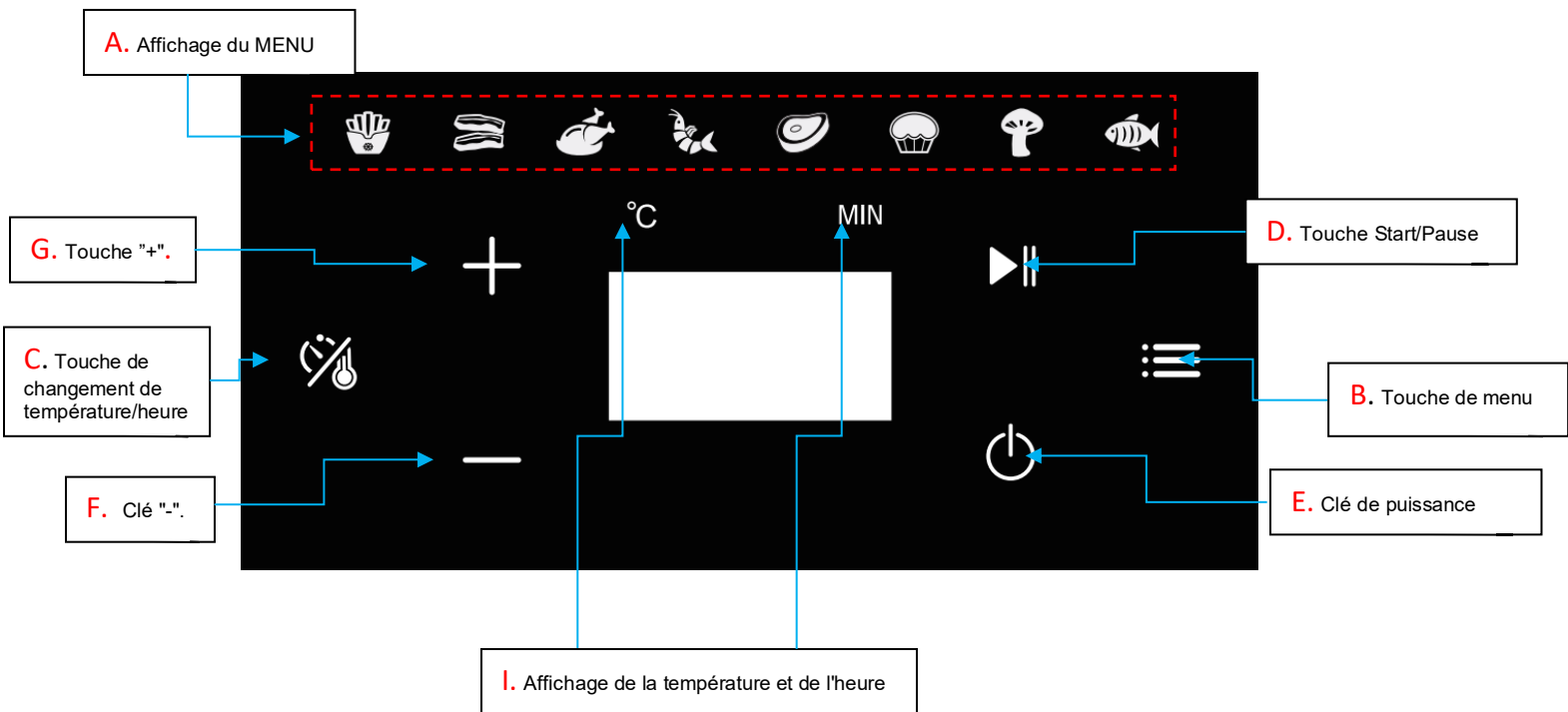
7. Vérifier si les ingrédients sont prêts.  
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de replacer le plat dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
8. Pour retirer des ingrédients (par exemple des frites), sortez la cuve de la friteuse à air chaud et placez-la sur un cadre d'essai, puis appuyez sur le bouton de dégagement du panier et soulevez le panier pour le sortir de la cuve.

**Ne retournez pas le panier avec la casserole encore attachée, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la casserole s'écoulera sur les ingrédients.**

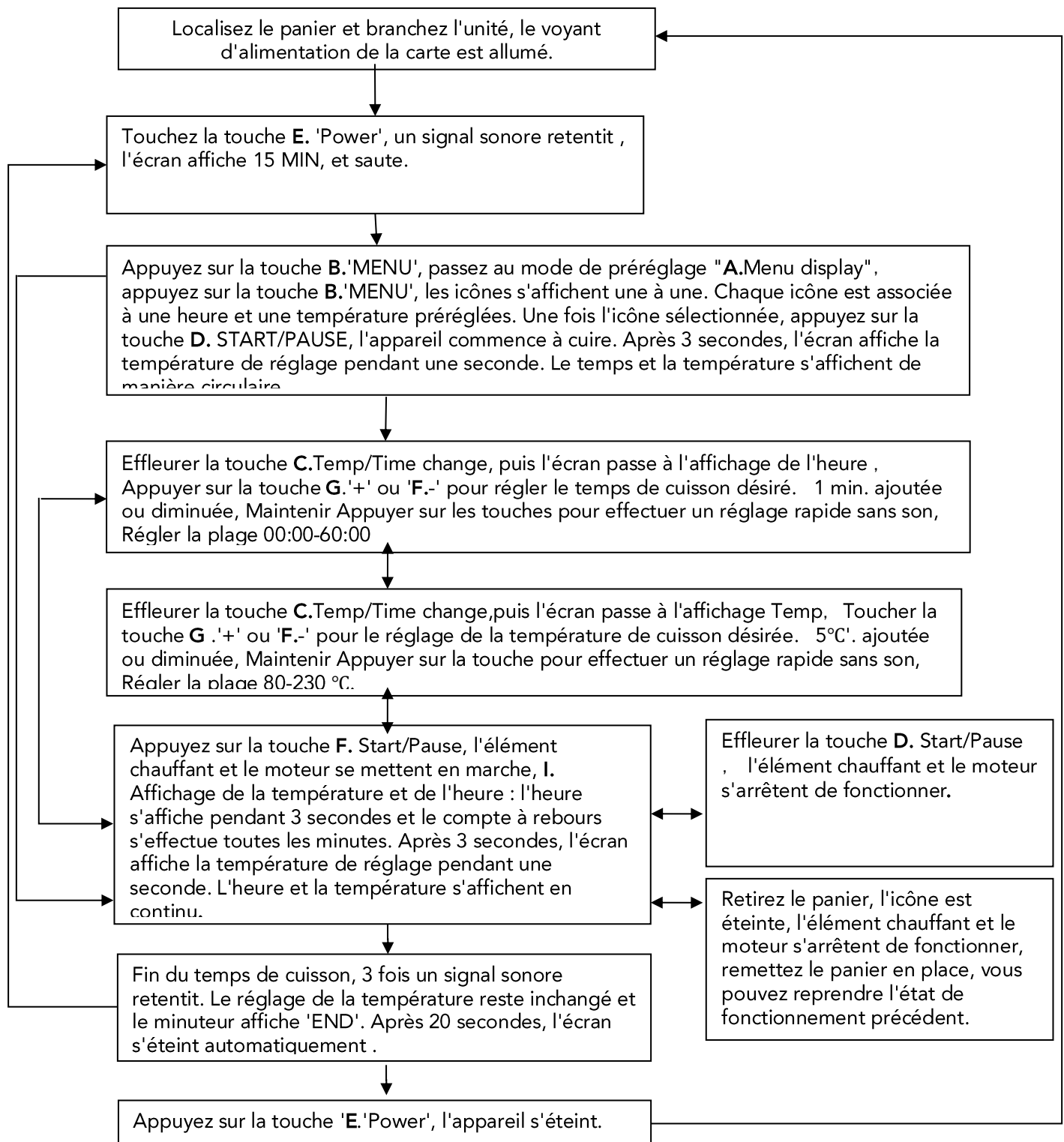
**La poêle et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la poêle.**

9. Vider le panier dans un bol ou sur une assiette.  
*Conseil : pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez-les du panier à l'aide d'une pince.*
10. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est instantanément prête à préparer un autre lot.

## Instructions relatives au panneau de contrôle



## Instructions d'utilisation :



## Paramètres

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

Note : Gardez à l'esprit que ces réglages sont indicatifs. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage le mieux adapté à vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil.

Le fait de sortir brièvement la poêle de l'appareil pendant la friture à l'air chaud ne perturbe guère le processus.

### Conseils

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les ingrédients de grande taille.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de secouer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous voulez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

	Min-max Montant (g)	L'heure (min.)	Temp (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
<b>Pommes de terre et frites</b>					
Frites minces surgelées	400-500	18-25	200	Oui	
Frites surgelées épaisses	400-500	20-25	200	Oui	
Gratin de pommes de terre	500	20-25	200	Oui	
<b>Viande et volaille</b>					
Steak	100-500	12-18	180	Non	
Côtelettes de porc	100-500	12-18	180	Non	
Hamburger	100-500	10-20	180	Non	
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200	Non	
Baguettes de batterie	100-500	25-30	180	Non	
Blanc de poulet	100-500	18-25	180	Non	
<b>En-cas</b>					
Rouleaux de printemps	100-500	8-10	200	Oui	
Nuggets de poulet surgelés	100-500	8-12	180	Oui	
Doigts de poisson surgelés	100-500	6-10	200	Non	
Pain surgelé émietté collations au fromage	100-500	8-10	180	Non	
Légumes farcis	100-500	12-20	160	Non	
<b>Pâtisserie</b>					
Gâteau	500	8-15	180	Non	
Quiche	500	20-22	180	Non	
Muffins	500	15-18	200	Non	
En-cas sucrés	500	20	160	Non	

Remarque : ajoutez 3 minutes au temps de préparation si vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

### Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

**La poêle et le panier à revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.**

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.  
*Remarque : retirez la casserole pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.*
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.  
Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les salissures restantes.  
*Conseil : si des saletés sont collées au panier ou au fond du bac, remplissez le bac d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la casserole et laissez tremper la casserole et le panier pendant environ 10 minutes.*
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

### Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

### Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères lorsqu'il est épuisé, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement

### Garantie et service

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations ou si vous avez un problème, veuillez contacter votre centre de service local agréé.

### Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur la température souhaitée (voir la section "réglages" dans le chapitre "Utilisation de l'appareil").
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients superposés ou croisés (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil".
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à faire glisser	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.

correctement la casserole dans l'appareil.		
	Le panier n'est pas placé correctement dans la casserole.	Enfoncez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le bac contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la casserole. Veillez à nettoyer correctement la casserole après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer correctement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.



### Recyclage

Ce produit porte le symbole de tri sélectif pour le matériel électrique et électronique de rebut. Cela signifie que le produit doit être manipulé conformément à la Directive (2012/19/EU) du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Pour des informations complémentaires, contactez vos autorités locales ou régionales. Les produits électroniques non inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

### Déclaration de conformité

Commandes Gimeg Pays-Bas B.V. déclare que l'appareil MA-400 applique à toutes les exigences de base et autres règlements pertinents énumérés dans la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique (2014/30/EU) et la directive basse tension (2014/35/EU). Si vous avez besoin d'une déclaration de conformité complète, vous pouvez contacter l'adresse indiquée au dos de ce manuel.

# ESPAÑOL

## Especificaciones y características:

- Tensión: 220-240V~50-60Hz
- Potencia: 1300 vatios
- Capacidad de la cesta: 3 Litros
- Temperatura regulable: 80°C-230°C
- Temporizador: 0-60 min

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, también diferentes de las funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de forma diferente por las distintas personas, este equipo debe utilizarse con **PRECAUCIÓN**. El equipo sólo debe tocarse en las asas y superficies de agarre previstas, y utilizar protección térmica como guantes o similar. Las superficies que no sean las superficies de agarre previstas deberán tener tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarlas.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de poner o quitando piezas.
6. Tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilizar al aire libre
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otras sustancias calientes. Líquidos.
12. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, gire cualquier mando a la posición "off" y desenchúfelo de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:

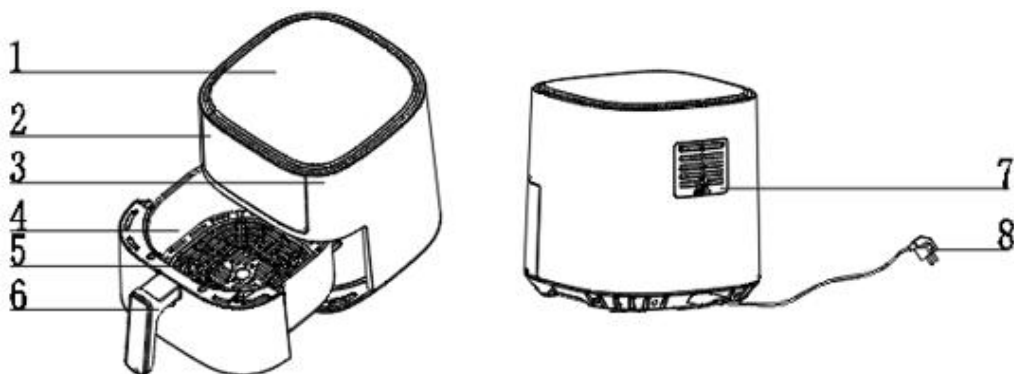
- Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Granjas;
- Por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Entornos tipo bed and breakfast.

## Introducción

Esta freidora de aire caliente ofrece una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante la circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

## Descripción general.

1. Tapa
2. Panel de control
3. Vivienda
4. Olla
5. Grill
6. Asa de la cesta
7. Aberturas de salida de aire
8. Cable de alimentación



## Importante


Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

## Peligro

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No sumerja nunca la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes que vaya a freír en la cesta, para evitar que entre en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la cubeta de aceite, ya que podría provocar un incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.  
La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento

## Advertencia

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato coincide con la tensión de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para sustituir o arreglar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni maneje el panel de control con las manos mojadas.

- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes cuando retire la olla del aparato.
-  Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de desenchufar el aparato.

#### Precaución

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es adecuado para ser utilizado con seguridad en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está diseñado para ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de forma adecuada o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía perderá su validez y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.

#### Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato .
3. Limpia a fondo la cesta y la cubeta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.  
Se trata de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír.

#### Preparación para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.  
**No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.**
2. Coloque la cesta en la bandeja.
3. Saque el cable del compartimento de almacenamiento situado en la parte inferior del aparato.  
**No llene la sartén de aceite ni de ningún otro líquido.**  
**No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de la fritura con aire caliente.**

#### Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.
3. Coloque los ingredientes en la cesta.
4. Vuelva a colocar la sartén en la freidora de aire caliente.  
Observando alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.  
**No utilice nunca la sartén sin la cesta dentro.**

**Precaución: No toque la sartén durante el uso y algún tiempo después, ya que se calienta mucho. Sujete la sartén sólo por el asa.**

- Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (véase el apartado "Ajustes" de este capítulo).
- Algunos ingredientes requieren ser sacudidos a mitad del tiempo de preparación (consulte el apartado "Ajustes" de este capítulo). Para sacudir los ingredientes, saque la sartén del aparato por el asa y sacúdala. A continuación, vuelva a introducir el recipiente en la freidora de aire.

**Precaución: No pulse el botón del mango durante la agitación.**

*Consejo: Para reducir el peso, puede retirar el cestillo de la olla y agitar sólo el cestillo. Para ello, saque la cesta del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón de asa. y levante la cesta para sacarla de la sartén.*

*Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oirá el timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar.*

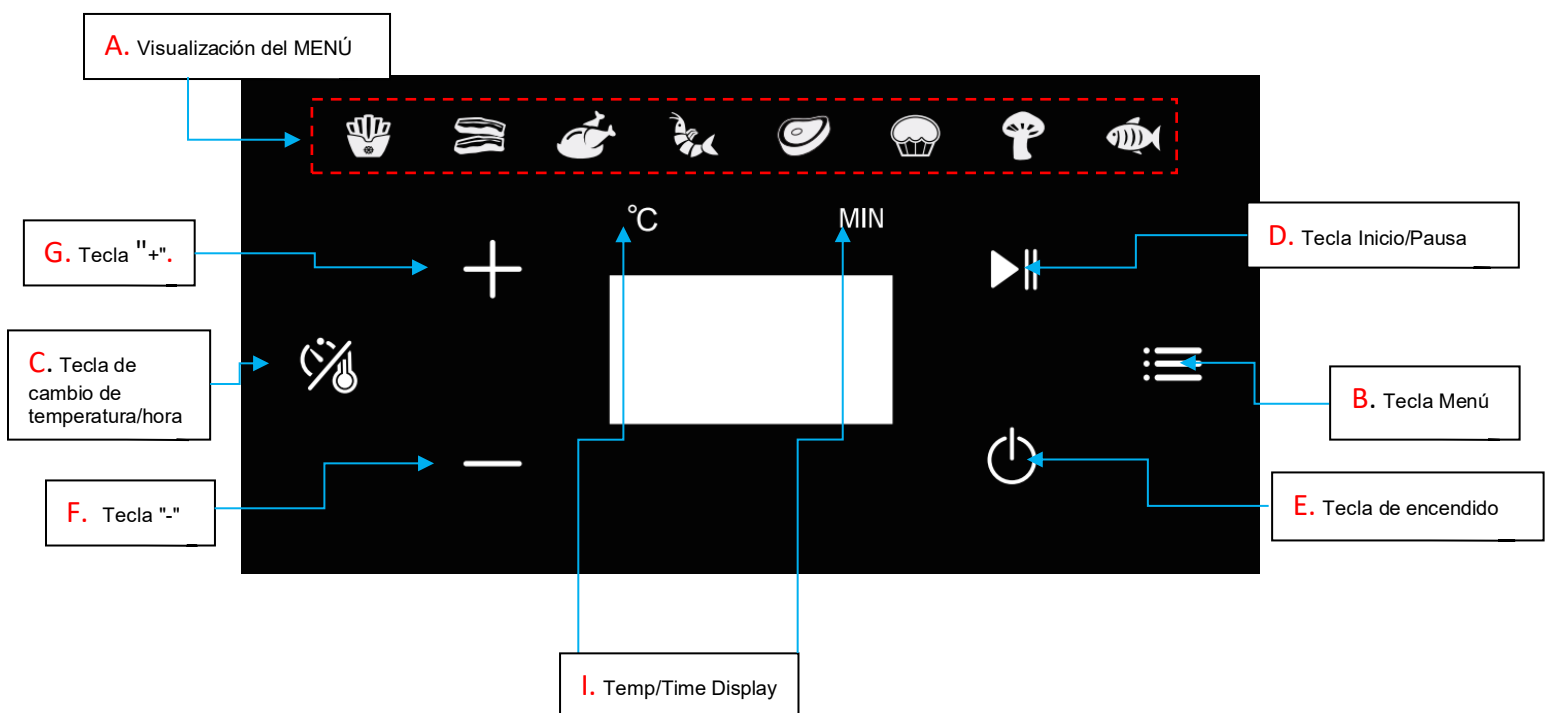
- Compruebe si los ingredientes están listos.  
Si los ingredientes aún no están listos, basta con volver a introducir la olla en el aparato y programar unos minutos más.
- Para retirar ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la cesta de la freidora de aire caliente y colóquela sobre un marco de prueba, pulse el botón de liberación de la cesta y levántela para sacarla de la cesta.

**No dé la vuelta a la cesta con la sartén todavía unida a ella, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la sartén se derramará sobre los ingredientes.**

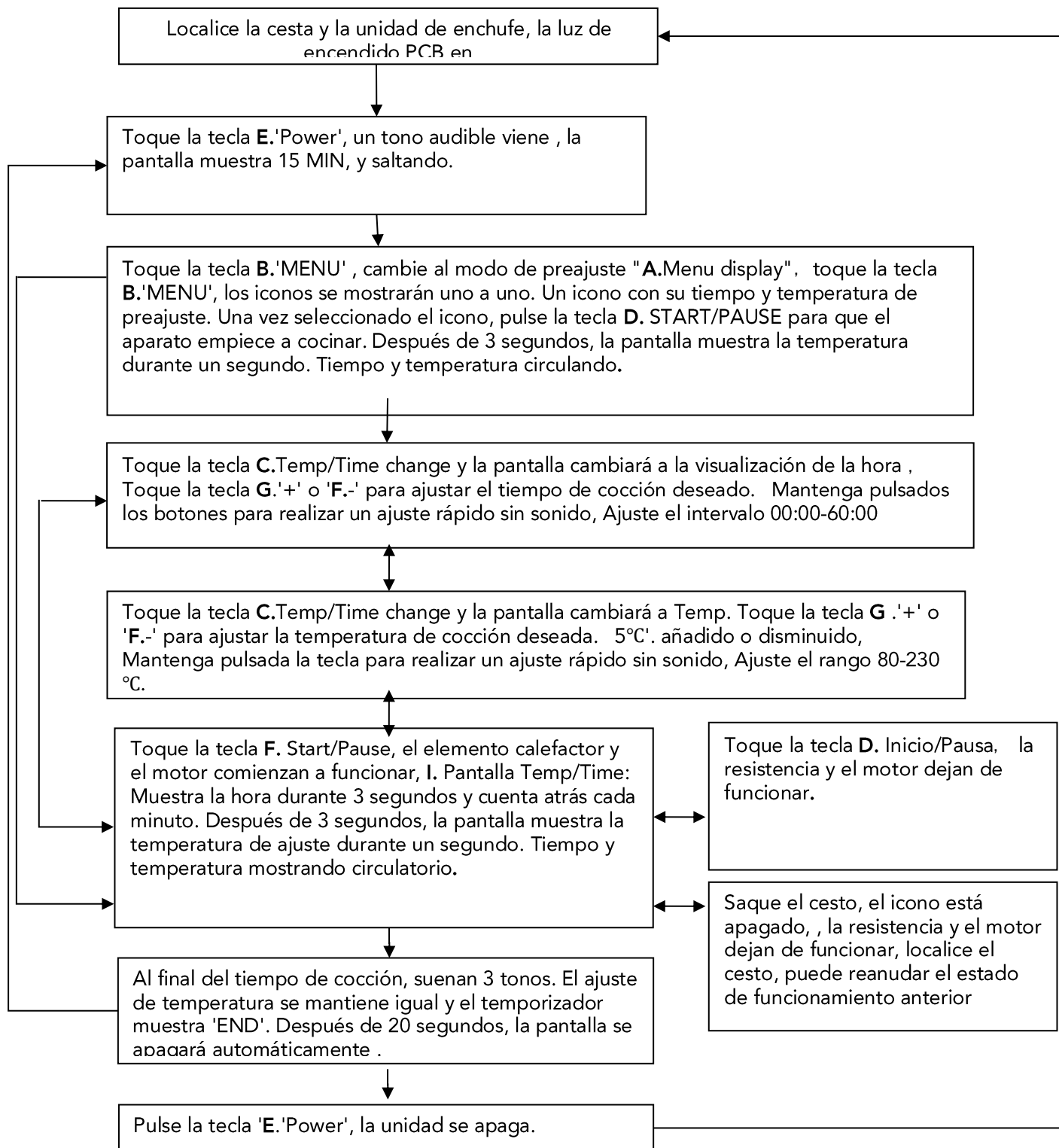
**La sartén y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora de aire, puede salir vapor de la sartén.**

- Vaciar la cesta en un cuenco o en un plato.  
*Consejo: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, levántelos de la cesta con unas pinzas.*
- Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está lista al instante para preparar otro lote.

**Instrucciones del panel de control**



## Instrucciones de uso:



## Ajustes

Esta tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Porque la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire del interior del aparato

Sacar brevemente la sartén del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

### Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que pueden prepararse en el horno también pueden prepararse en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa precocinada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Coloque un molde o una fuente de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

	Min-max Importe (g)	Tiempo (min.)	Temp (/°C)	Agitar	Información adicional
<b>Patatas fritas</b>					
Patatas fritas finas congeladas	400-500	18-25	200	Sí	
Patatas fritas gruesas congeladas	400-500	20-25	200	Sí	
Patatas gratinadas	500	20-25	200	Sí	
<b>Carne y aves de corral</b>					
Bistec	100-500	12-18	180	No	
Chuletas de cerdo	100-500	12-18	180	No	
Hamburguesa	100-500	10-20	180	No	
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200	No	
Baquetas	100-500	25-30	180	No	
Pechuga de pollo	100-500	18-25	180	No	
<b>Aperitivos</b>					
Rollitos de primavera	100-500	8-10	200	Sí	
Nuggets de pollo congelados	100-500	8-12	180	Sí	
Palitos de pescado congelados	100-500	6-10	200	No	
Pan rallado congelado aperitivos con queso	100-500	8-10	180	No	
Verduras rellenas	100-500	12-20	160	No	
<b>Horneado</b>					
Pastel	500	8-15	180	No	
Quiche	500	20-22	180	No	
Magdalenas	500	15-18	200	No	
Aperitivos dulces	500	20	160	No	

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación si empieza a freír cuando la freidora de aire caliente aún está fría.

## Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

**La sartén y la cesta con revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.**

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.  
*Nota: Retire la sartén para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.*
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.  
Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.  
*Consejo: Si hay suciedad adherida al cesto o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloca el cestillo en la olla y deja que la olla y el cestillo se empapen durante unos 10 minutos.*
3. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

## Almacenamiento

1. Desenchufa el aparato y deja que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

## Medio ambiente

No tire el aparato con la basura doméstica normal cuando esté agotado, sino entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. De este modo, contribuirás a preservar el medio ambiente.

## Garantía y servicio

Si necesita servicio o información, o si tiene algún problema, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado.

## Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no se hacen.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el regulador de temperatura hasta la temperatura deseada (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado (consulte el apartado "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	Algunos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato".
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice bocadillos de horno o unte ligeramente los bocadillos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar bien la sartén en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la cesta hacia abajo en la sartén hasta que oiga un clic.

Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La sartén aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe a la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No has utilizado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No has enjuagado bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuagar bien los bastones de patata para eliminar el almidón del exterior de los mismos.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Corta los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.



#### Reciclaje

Este producto lleva el símbolo de clasificación selectiva para residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Esto significa que este producto debe manipularse de acuerdo con la Directiva europea (2012/19/EU) para su reciclaje y desmontaje, minimizando así su impacto en el medio ambiente. Para obtener más información, póngase en contacto con las autoridades locales o regionales. Los productos electrónicos no incluidos en el proceso de clasificación selectiva son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.

#### Declaración de conformidad

Por la presente, Gimeg Nederland B.V. declara que el dispositivo MA-400, aplica todos los requisitos básicos y otras normativas relevantes enumeradas en la directiva europea de compatibilidad electromagnética (2014/30/EU) y la directiva de baja tensión (2014/35/EU). Si necesita una declaración de conformidad completa, puede comunicarse con la dirección que figura en la parte posterior de este manual.

# ITALIANO

## Specifiche e caratteristiche:

- Tensione: 220-240V~50-60Hz
- Potenza: 1300 Watt
- Capacità del cestino: 3 litri
- Temperatura regolabile: 80°C-230°C
- Timer: 0-60 min

## IMPORTANTI SALVAGUARDIE

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde.
3. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o la base in acqua o altri liquidi.
4. **AVVERTENZA:** Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Le superfici, anche diverse da quelle funzionali, possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questo apparecchio deve essere utilizzato con CAUTELA. L'apparecchio deve essere toccato solo in corrispondenza delle impugnature e delle superfici di presa previste, utilizzando una protezione termica come guanti o simili. Le superfici diverse da quelle di presa devono avere un tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
5. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzata e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di indossare o smontaggio di parti.
6. Tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare un pericolo.
7. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio potrebbe provocare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
10. Non collocare su o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.
11. Quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altre sostanze calde, occorre prestare la massima attenzione. liquidi.
12. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi inserire il cavo nella presa a muro. Per scollegare l'apparecchio, ruotare qualsiasi comando su "off", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
13. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
15. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
16. Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

## SALVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:

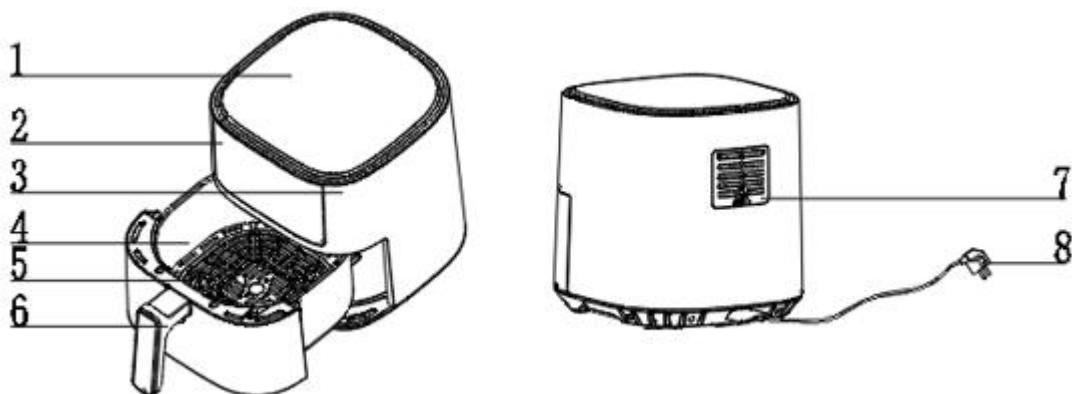
- Aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Agriturismi;
- Da clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- Ambienti di tipo bed and breakfast.

## Introduzione

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo semplice e sano di preparare i vostri ingredienti preferiti. Grazie alla rapida circolazione dell'aria calda e alla griglia superiore, è in grado di preparare numerosi piatti. La cosa migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda gli alimenti in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

## Descrizione generale

1. Coperchio
2. Pannello di controllo
3. Alloggiamento
4. Pentola
5. Gridiron
6. Maniglia del cestino
7. Aperture di uscita dell'aria
8. Cavo di alimentazione



## Importante


Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per future consultazioni.

## Pericolo

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non immergere mai l'involucro, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, nell'acqua e non sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Per evitare scosse elettriche, non far entrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non riempire la vaschetta di olio per evitare il rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.  
La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

## Avvertenze

- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
- Non rivolgersi a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo principale danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.

- Non collocare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, dalle aperture di uscita dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.
- Fare inoltre attenzione al vapore e all'aria calda quando si rimuove la pentola dall'apparecchio.
-  Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di togliere la paga dall'apparecchio.

### Attenzione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Non è adatto a essere utilizzato in sicurezza in ambienti quali cucine del personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Non è nemmeno destinato all'uso da parte di clienti di alberghi, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o se non viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per i danni causati.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non lo si utilizza.
- L'apparecchio deve raffreddarsi per circa 30 minuti per poter essere maneggiato o pulito in modo sicuro.

### Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e la padella con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.  
È una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire la padella con olio o grasso di frittura.

### Preparazione all'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.  
**Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.**
2. Posizionare il cestello nella teglia.
3. Estrarre il cavo dal vano portaoggetti situato sul fondo dell'apparecchio.  
**Non riempire la padella con olio o altri liquidi.**  
**Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio: il flusso d'aria verrebbe interrotto e il risultato della frittura ad aria calda ne risentirebbe.**

### Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina di rete a una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre con cautela la padella dalla friggitrice ad aria calda.
3. Mettere gli ingredienti nel cestello.
4. Riportare la padella nella friggitrice ad aria calda.  
Fare attenzione all'allineamento con le guide presenti nel corpo della friggitrice.  
**Non utilizzare mai la padella senza il cestello.**

**Attenzione: Non toccare la padella durante e dopo l'uso, perché diventa molto calda. Tenere la padella solo per il manico.**

5. Determinare il tempo di preparazione richiesto per l'ingrediente (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre la padella dall'apparecchio tenendola per il manico e scuoterla. Quindi far scivolare nuovamente la padella nella friggitrice ad aria.

**Attenzione: Non premere il pulsante sull'impugnatura durante l'agitazione.**

*Suggerimento: per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dalla pentola e scuotere solo il cestello. A tal fine, estrarre la pentola dall'apparecchio, appoggiarla su una superficie resistente al calore e premere il pulsante della maniglia. e sollevare il cestello dalla pentola.*

*Suggerimento: se si imposta il timer su metà del tempo di preparazione, si sente il suono del timer quando si devono agitare gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente dopo l'agitazione.*

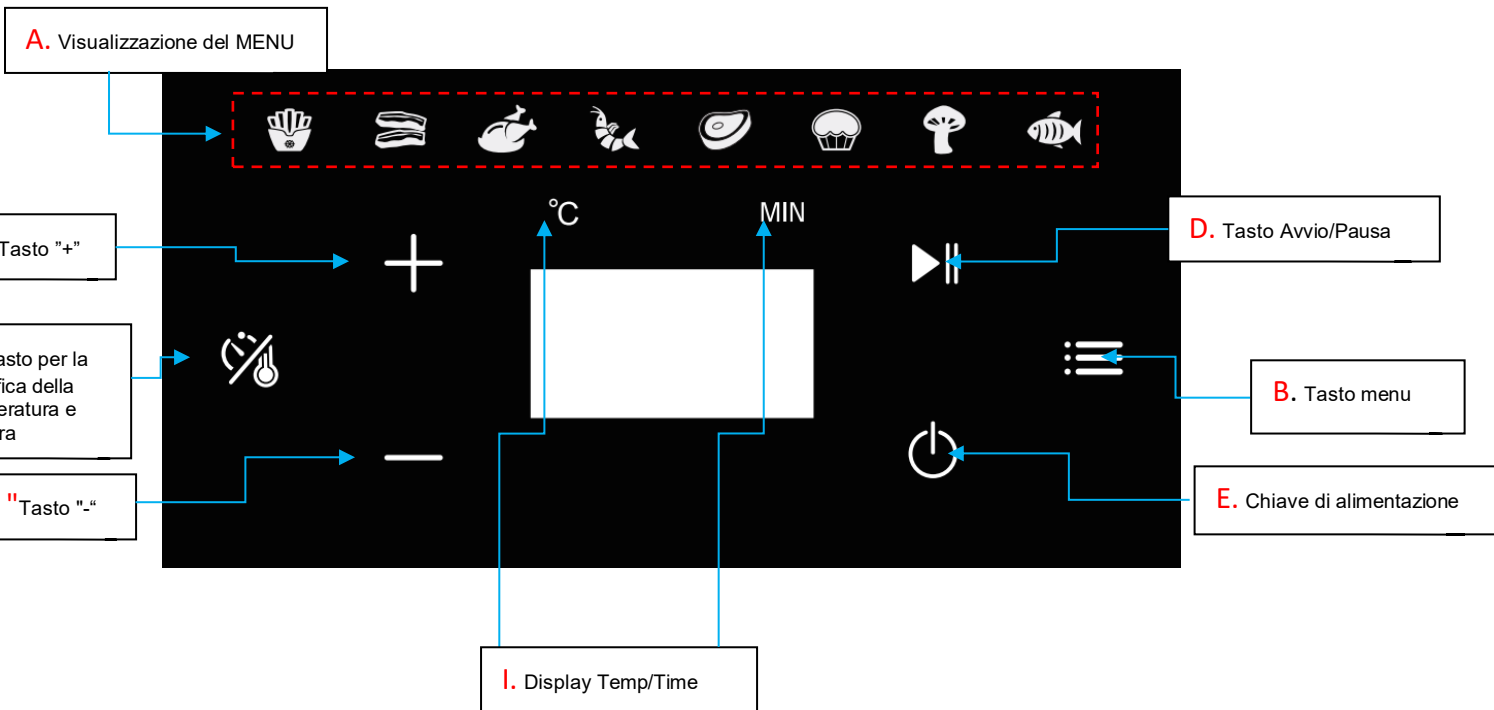
7. Controllare se gli ingredienti sono pronti.  
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire la padella nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto in più.
8. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine), estrarre la padella dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su un piano di prova, quindi premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello dalla padella.

**Non capovolgere il cestello con la padella ancora attaccata, perché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo della padella colerà sugli ingredienti.**

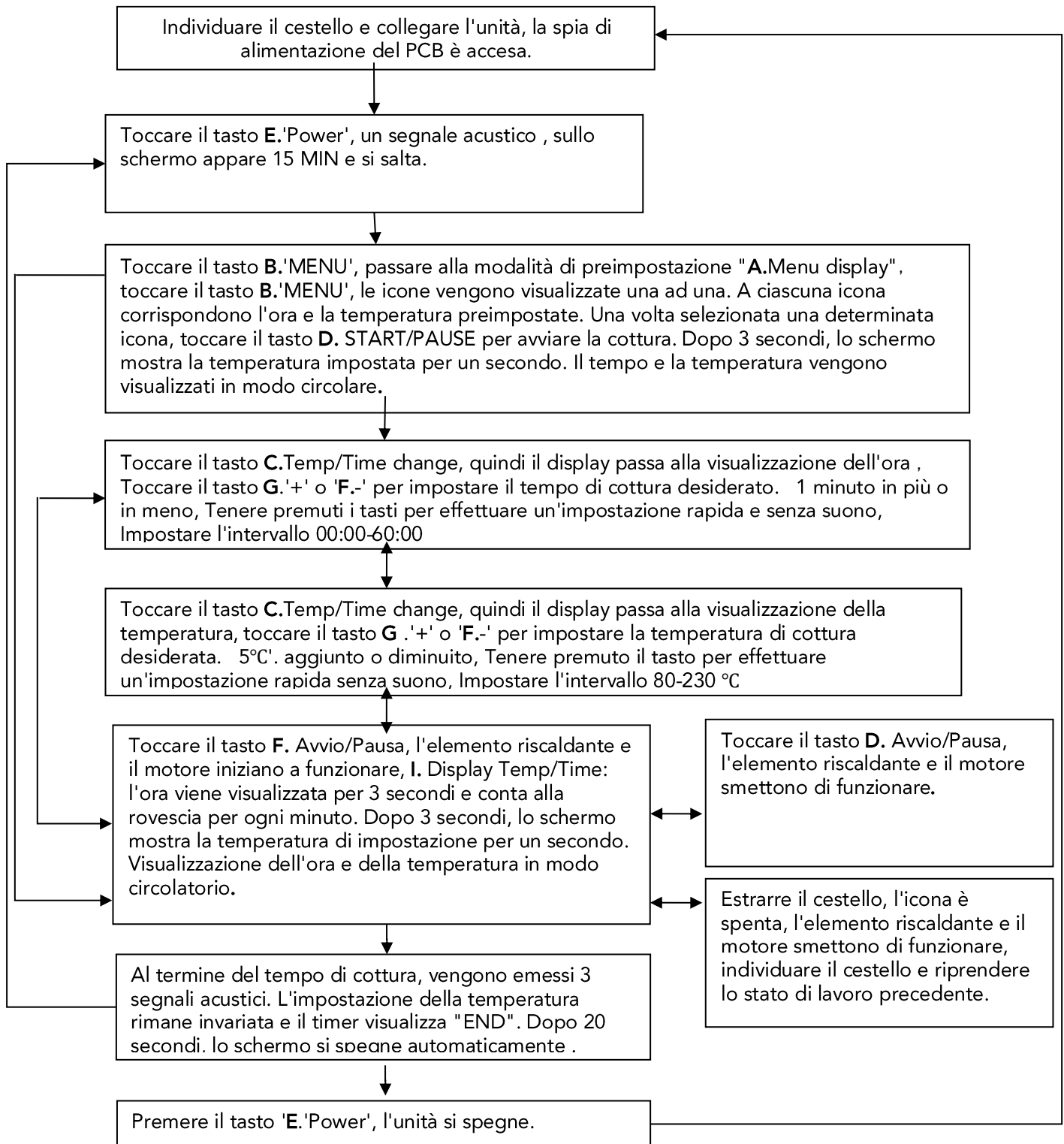
**La padella e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice ad aria, è possibile che dalla padella fuoriesca del vapore.**

9. Svuotare il cestino in una ciotola o in un piatto.  
*Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevare gli ingredienti dal cestello con un paio di pinze.*
10. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

# Istruzioni per il pannello di controllo



## Istruzioni per l'uso:



## Impostazioni

La tabella seguente vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i vostri ingredienti. Perché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio

Estrarre brevemente la padella dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda disturba appena il processo. Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una frittura non uniforme.
- Aggiungete un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggete gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Utilizzate la pasta preconfezionata per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto a quello dell'impasto fatto in casa.
- Inserire una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

	Min-max Importo (g)	Tempo (min.)	Temp (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
<b>Patate e patatine fritte</b>					
Patatine sottili surgelate	400-500	18-25	200	Sì	
Patatine fritte surgelate spesse	400-500	20-25	200	Sì	
Gratin di patate	500	20-25	200	Sì	
<b>Carne e pollame</b>					
Bistecca	100-500	12-18	180	No	
Costolette di maiale	100-500	12-18	180	No	
Hamburger	100-500	10-20	180	No	
Rotolo di salsiccia	100-500	13-15	200	No	
Bacchette	100-500	25-30	180	No	
Petto di pollo	100-500	18-25	180	No	
<b>Spuntini</b>					
Involtili primavera	100-500	8-10	200	Sì	
Crocchette di pollo congelate	100-500	8-12	180	Sì	
Bastoncini di pesce congelati	100-500	6-10	200	No	
Pane surgelato grattugiato snack al formaggio	100-500	8-10	180	No	
Verdure ripiene	100-500	12-20	160	No	
<b>Panificazione</b>					
Torta	500	8-15	180	No	
Quiche	500	20-22	180	No	
Muffin	500	15-18	200	No	
Spuntini dolci	500	20	160	No	

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se si inizia a friggere quando la friggitrice ad aria calda è ancora fredda.

### **Pulizia**

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

**La padella e il cestello del rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina metallici o materiali abrasivi per pulirli, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.**

1. Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.  
Nota: togliere la padella per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria calda.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.  
È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.  
*Suggerimento: se la sporcizia è attaccata al cestello o al fondo della pentola, riempire la pentola con acqua calda e un po' di detersivo. Mettete il cestello nella pentola e lasciate la pentola e il cestello in ammollo per circa 10 minuti.*
3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
4. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

### **Immagazzinamento**

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

### **Ambiente**

Non gettare l'apparecchio con i normali rifiuti domestici una volta esaurito, ma consegnarlo presso un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo si contribuisce a preservare l'ambiente.

### **Garanzia e assistenza**

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o se avete un problema, contattate il vostro centro di assistenza autorizzato locale.

### **Risoluzione dei problemi**

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
La friggitrice ad aria calda non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono pronti.	La quantità di ingredienti nel cestino è troppo grande.	Mettete nel cestello piccoli lotti di ingredienti. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sull'impostazione desiderata (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Avete utilizzato un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack da forno o spennellare leggermente di olio.
Non riesco a far scorrere	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.

correttamente la pentola nell'apparecchio.		
	Il cestello non è posizionato correttamente nella pentola.	Spingere il cestello nella pentola fino a sentire un clic.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si preparano ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dalla padella. L'olio produce fumo bianco e la padella può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	La pentola contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. Assicurarsi di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non avete usato il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	Non avete sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più croccante.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.



### Riciclo

Questo prodotto è contrassegnato dal simbolo per la cernita selettiva per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Ciò significa che questo prodotto deve essere maneggiato in conformità alla Direttiva europea (2012/19/ EU) al fine di essere riciclato o smontato per ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente. Per ulteriori informazioni, rivolgersi alle autorità locali o regionali. I prodotti elettronici non inclusi nel processo di cernita selettiva sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose.

### Dichiarazione di conformità

Con la presente Gimeg Nederland B.V. dichiara che il dispositivo MA-400 applica tutti i requisiti di base e altri regolamenti pertinenti elencati nella Direttiva europea per la compatibilità elettromagnetica (2014/30/EU) e nella Direttiva sulla bassa tensione (2014/35/EU). Se si necessita di una dichiarazione di conformità completa, è possibile contattare l'indirizzo indicato sul retro del presente manuale.

# DANSK

## Specifikationer og funktioner:

- Spænding: 220-240V~50-60Hz
- Effekt: 1300 watt
- Kurvens kapacitet: 3 liter
- Justerbar temperatur: 80°C-230°C
- Timer: 0-60 min

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Rør ikke ved varme overflader.
3. For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stik eller sokkel ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
4. ADVARSEL: Dette elektriske apparat indeholder en varmfunktion. Overflader, også andre end de funktionelle overflader, kan udvikle høje temperaturer. Da temperaturer opfattes forskelligt af forskellige personer, skal dette udstyr bruges med FORSIGTIG. Udstyret må kun berøres ved de tilsigtede håndtag og gribeflader, og der skal bruges varmebeskyttelse som handsker eller lignende. Andre overflader end de tilsigtede gribeflader skal have tilstrækkelig tid til at køle ned, før de berøres.
5. Tag stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, og før rengøring. Lad den køle af, før du tager den på eller tage dele af.
6. Type Y: Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
7. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af apparatets producent, kan forårsage skader.
8. Må ikke bruges udendørs
9. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller køkkenbordet, og rør ikke ved varme overflader.
10. Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller elbrænder eller i en opvarmet ovn.
11. Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme stoffer, flyttes. Væsker.
12. Sæt altid stikket i apparatet først, og sæt derefter ledningen i stikkontakten. For at afbryde forbindelsen skal du dreje enhver kontrol til "off" og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
13. Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
14. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
15. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
16. Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

## GEM DISSE INSTRUKTIONER

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende applikationer som f.eks:

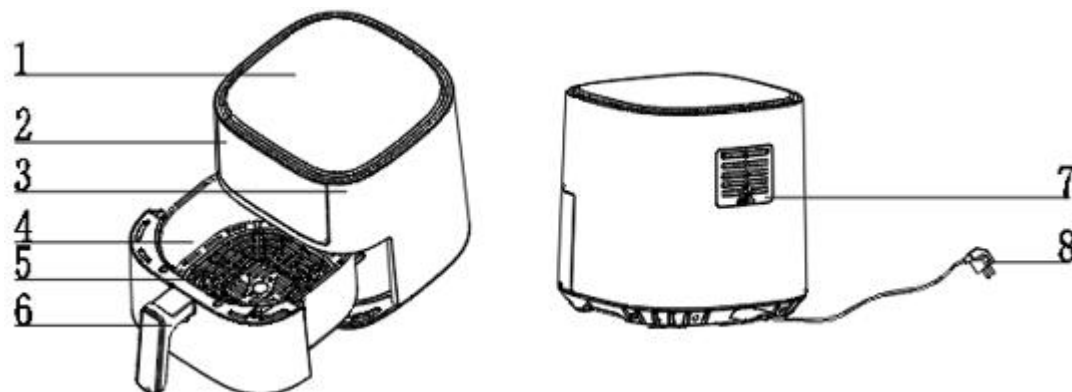
- Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- Bondegårde;
- Af kunder på hoteller, moteller og andre boligområder;
- Miljøer af typen bed and breakfast.

## Introduktion

Denne nye varmluftsgrill giver en nem og sund måde at tilberede dine yndlingsingredienser på. Ved at bruge varm, hurtig luftcirkulation og en topgrill er den i stand til at lave mange retter. Det bedste er, at varmluftsgrillen opvarmer maden i alle retninger, og at de fleste ingredienser ikke behøver olie.

## Generel beskrivelse

1. Låg
2. Kontrolpanel
3. Boliger
4. Gryde
5. Grill
6. Håndtag til kurv
7. Åbninger til luftudtag
8. Strømledning



## Vigtigt


Læs denne vejledning grundigt igennem, før du tager apparatet i brug, og gem den til senere brug.

## Fare

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Sænk aldrig huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, ned i vand, og skyl det heller ikke under vandhanen.
- Lad ikke vand eller anden væske trænge ind i apparatet for at undgå elektrisk stød.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven, så de ikke kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Dæk ikke luftindtaget og de ydre åbninger til, mens apparatet er i drift.
- Fyld ikke gryden med olie, da det kan medføre brandfare.
- Rør aldrig ved apparatets inderside, mens det er i drift.  
Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift

## Advarsel

- Kontrollér, om den spænding, der er angivet på apparatet, svarer til den lokale netspænding.
- Brug ikke apparatet, hvis der er skader på stikket, netledningen eller andre dele.
- Gå ikke til en uautoriseret person for at udskifte eller reparere en beskadiget hovedledning.
- Hold netledningen væk fra varme overflader.
- Sæt ikke stikket i stikkontakten, og betjen ikke betjeningspanelet med våde hænder.
- Placer ikke apparatet op ad en væg eller op ad andre apparater. Lad der være mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne og 10 cm fri plads over apparatet.
- Læg ikke noget oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
- Under varmluftstegning kommer der varm damp ud gennem udluftningsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudgangsåbningerne.
- Pas også på varm damp og luft, når du tager gryden ud af apparatet.

-  Alle tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vent på, at røgudviklingen stopper, før du tager stikket ud af apparatet.

### Forsigtig

- Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, jævn og stabil overflade.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er muligvis ikke egnet til sikker brug i miljøer som f.eks. personalekøkkener, gårde, moteller og andre ikke-beboelsesmiljøer. Det er heller ikke beregnet til at blive brugt af kunder på hoteller, moteller, bed and breakfasts og andre boligområder.
- Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller semiprofessionelle formål, eller hvis det ikke bruges forkert eller til professionelle eller semiprofessionelle formål, eller hvis det ikke bruges i henhold til instruktionerne i brugervejledningen, bliver garantien ugyldig, og vi kan afvise ethvert ansvar for skader, der er forårsaget.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger apparatet.
- Apparatet skal køle af i ca. 30 minutter, før det kan håndteres eller rengøres sikkert.

### Før første brug

1. Fjern alle emballagematerialer.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengør kurven og gryden grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.  
Dette er en oliefri frituregryde, der arbejder med varm luft. Fyld ikke panden med olie eller stegfedt.

### Klargøring til brug

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade.  
**Placer ikke apparatet på en ikke-hjerterbestandig overflade.**
2. Placer kurven i gryden.
3. Træk ledningen ud af opbevaringsrummet, som er placeret i bunden af apparatet.  
**Fyld ikke panden med olie eller anden væske.**  
**Læg ikke noget oven på apparatet, da luftstrømmen vil blive forstyrret og påvirke stegeresultatet med varmluft.**

### Stegning med varm luft

1. Sæt netstikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
2. Træk forsigtigt panden ud af varmlufts-frituregryden.
3. Læg ingredienserne i kurven.
4. Skub panden tilbage i varmlufts-frituregryden.  
Vær opmærksom på at justere omhyggeligt med styrene i frituregrydens krop.  
**Brug aldrig gryden uden kurven i.**

**Vær forsigtig: Rør ikke ved gryden under og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun panden i håndtaget.**

5. Bestem den nødvendige tilberedningstid for ingrediensen (se afsnittet 'Indstillinger' i dette kapitel).
6. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel). For at ryste ingredienserne skal du trække panden ud af apparatet i håndtaget og ryste den. Skub derefter panden tilbage i frituregryden.

**Forsigtig: Tryk ikke på knappen på håndtaget under rystningen.**

*Tip: For at reducere vægten kan du fjerne kurven fra gryden og kun ryste kurven. For at gøre det skal du trække gryden ud af apparatet, placere den på en varmebestandig overflade og trykke på knappen på håndtaget. og løft kurven ud af gryden*

*Tip: Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, hører du timerklokken, når du skal ryste ingredienserne. Det betyder dog, at du skal indstille timeren igen til den resterende tilberedningstid efter omrystningen.*

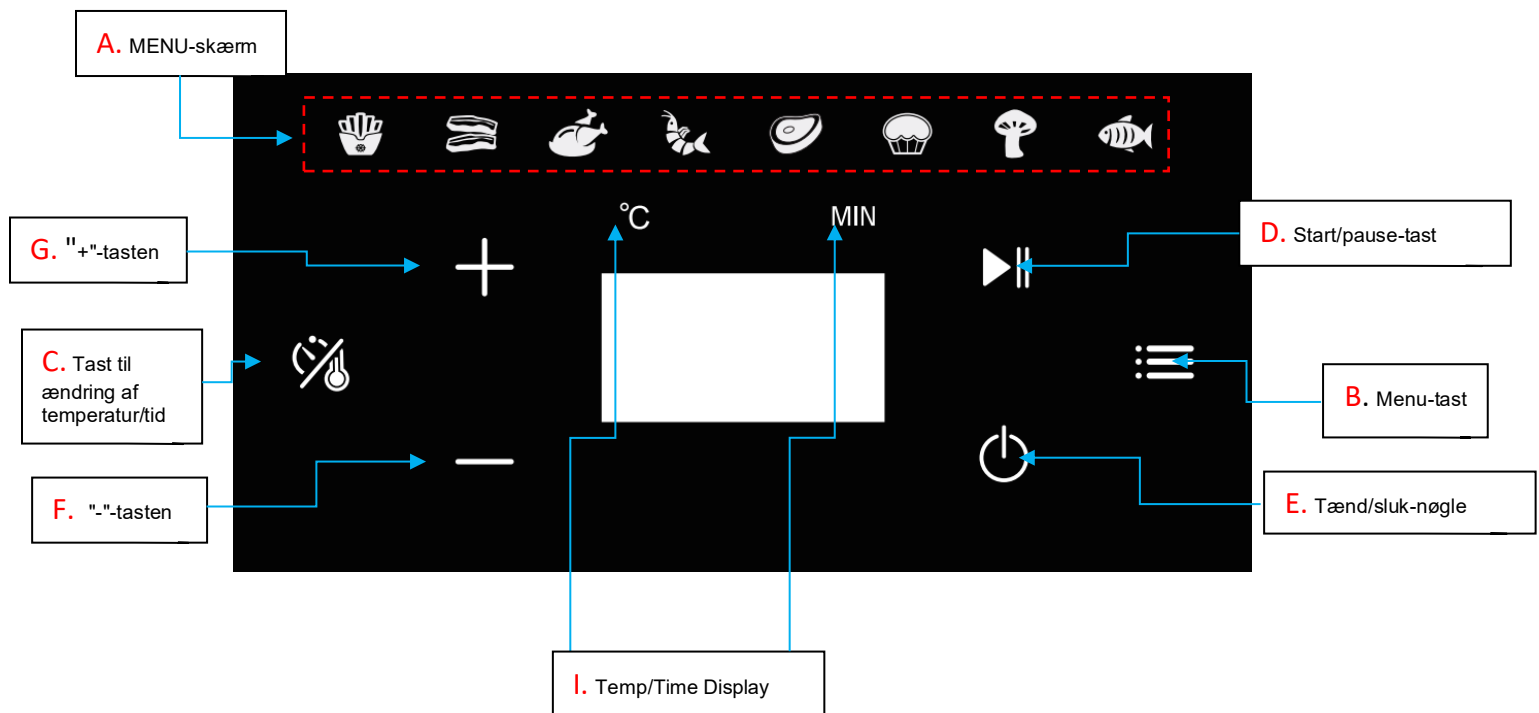
7. Tjek, om ingredienserne er klar.  
Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skal du bare skubbe panden tilbage i apparatet og indstille timeren til et par ekstra minutter.
8. Hvis du vil fjerne ingredienser (f.eks. pommes frites), skal du trække panden ud af varmluftsfrituren og placere den på forsøgsrammen, trykke på kurvens udløserknop og løfte kurven ud af panden.

**Vend ikke kurven på hovedet, mens gryden stadig sidder på den, da overskydende olie, der har samlet sig i bunden af gryden, vil løbe ud på ingredienserne.**

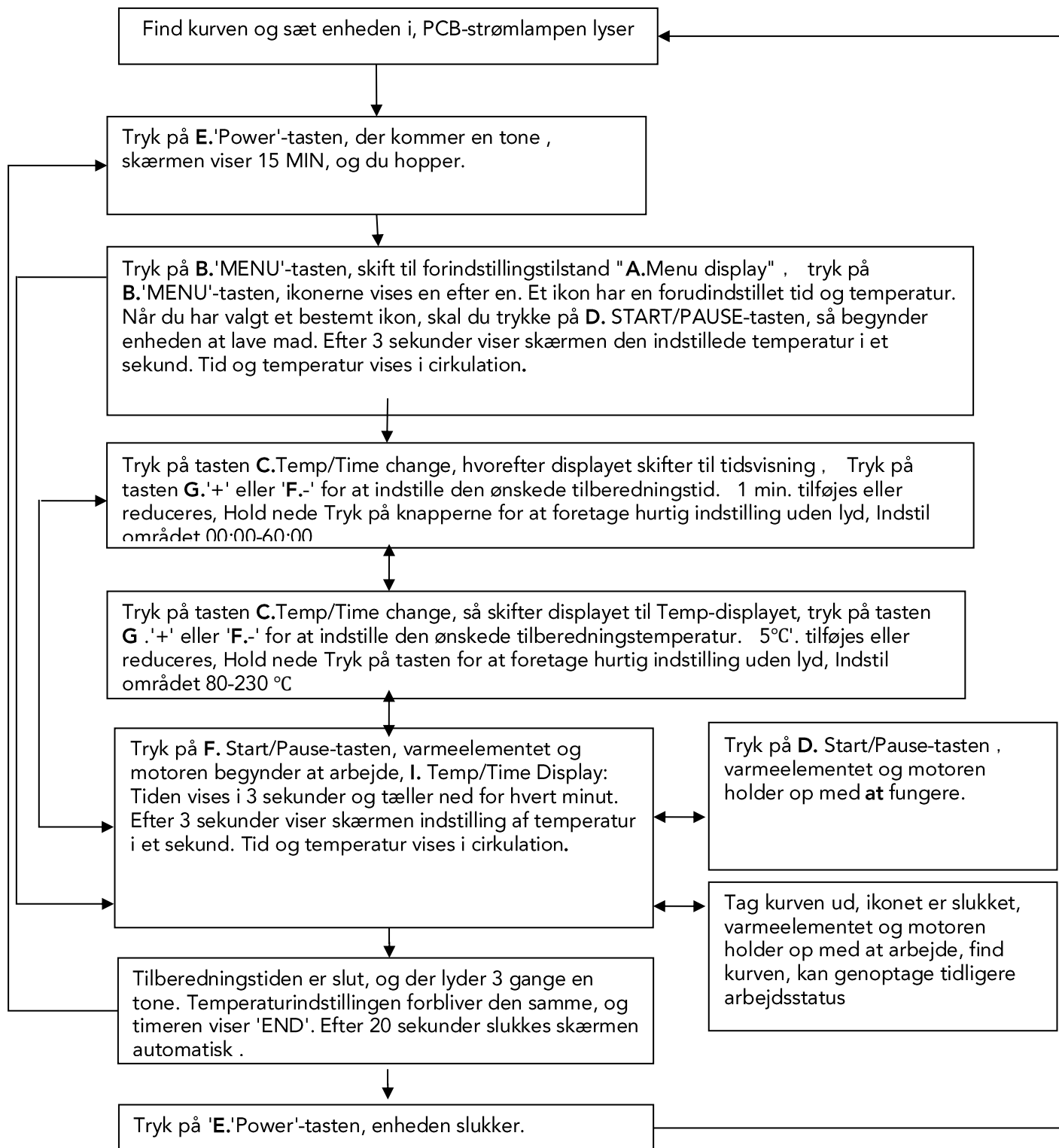
**Panden og ingredienserne er varme. Afhængigt af typen af ingredienser i frituregryden kan der slippe damp ud fra gryden.**

9. Tøm kurven i en skål eller på en tallerken.  
*Tip: For at fjerne store eller skrøbelige ingredienser skal du løfte ingredienserne ud af kurven med en tang.*
10. Når en portion ingredienser er klar, er varmluftsfrituren straks klar til at tilberede en ny portion.

### Instruktioner til kontrolpanelet



## Betjeningsvejledning:



## Indstillinger

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne.

Bemærk: Husk, at disse indstillinger er vejledende. Da ingredienser har forskellig oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling til dine ingredienser.

Fordi Rapid Air-teknologien øjeblikkeligt genopvarmer luften inde i apparatet med det samme

Hvis man trækker panden kortvarigt ud af apparatet under varmluftstegning, forstyrres processen næsten ikke.

Tips

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere forberedelsestid, en mindre mængde ingredienser kræver kun en lidt kortere forberedelsestid.
- At ryste mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden optimerer slutresultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for at få et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i varmluftsfryseren inden for et par minutter efter, at du har tilsat olien.
- Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser som f.eks. pølser i varmluftsfrituren.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i varmluftsfrituregryden.
- Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pommes frites er 500 gram.
- Brug færdiglavet dej til at lave fyldte snacks hurtigt og nemt. Færdiglavet dej kræver også kortere forberedelsestid end hjemmelavet dej.
- Placer en bageform eller et ovnfad i varmluftsfriturekurven, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld.
- Du kan også bruge varmluftsfrituren til at genopvarme ingredienser. For at genopvarme ingredienser skal du indstille temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.

	Min-max Beløb (g)	Tid (min.)	Temp. (°C)	Ryste	Ekstra information
<b>Kartoffel &amp; pommes frites</b>					
Tynde frosne pommes frites	400-500	18-25	200	Ja	
Tykkere frosne pommes frites	400-500	20-25	200	Ja	
Kartoffelgratin	500	20-25	200	Ja	
<b>Kød og fjerkræ</b>					
Bøf	100-500	12-18	180	Nej	
Svinekoteletter	100-500	12-18	180	Nej	
Hamburger	100-500	10-20	180	Nej	
Pølserulle	100-500	13-15	200	Nej	
Trommestikker	100-500	25-30	180	Nej	
Kyllingebryst	100-500	18-25	180	Nej	
<b>Snacks</b>					
Forårsruller	100-500	8-10	200	Ja	
Frosne kyllingenuggets	100-500	8-12	180	Ja	
Frosne fiskepinde	100-500	6-10	200	Nej	
Frossent brød i krummer Oste-snacks	100-500	8-10	180	Nej	
Fyldte grøntsager	100-500	12-20	160	Nej	
<b>Bagning</b>					
Kage	500	8-15	180	Nej	
Quiche	500	20-22	180	Nej	
Muffins	500	15-18	200	Nej	
Søde snacks	500	20	160	Nej	

Bemærk: Læg 3 minutter til forberedelsestiden, hvis du begynder at stege, mens varmluftsfrituren stadig er kold.

## Rengøring

Rengør apparatet efter hver brug.

**Panden og kurven med non-stick-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da det kan beskadige non-stick-belægningen.**

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.  
*Bemærk: Fjern panden for at lade varmluftsfrituren køle hurtigere ned.*
2. Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.  
Du kan bruge affedtningsmiddel til at fjerne resterende snavs.  
*Tip: Hvis der sidder snavs fast i kurven eller i bunden af gryden, skal du fylde gryden med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Læg kurven i gryden, og lad gryden og kurven ligge i blød i ca. 10 minutter.*
3. Rengør apparatet indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
4. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

## Opbevaring

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad det køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

## Miljø

Smid ikke apparatet ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det er opbrugt, men aflever det på et officielt indsamlingssted til genbrug. Ved at gøre dette hjælper du med at bevare miljøet.

## Garanti og service

Hvis du har brug for service eller information, eller hvis du har et problem, bedes du kontakte dit lokale autoriserede servicecenter.

## Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Varmluftsfrituregryd en virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt netstikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Du har ikke indstillet timeren.	Drej timerknappen til den ønskede tilberedningstid for at tænde for apparatet.
De ingredienser, der steges i frituregryden, er ikke færdige.	Mængden af ingredienser i kurven er for stor.	Læg mindre portioner af ingredienser i kurven. Mindre portioner steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Drej temperaturknappen til den ønskede temperaturindstilling (se afsnittet 'Indstillinger' i kapitlet 'Brug af apparatet').
	Forberedelsestiden er for kort.	Drej timerknappen til den ønskede tilberedningstid (se afsnittet 'Indstillinger' i kapitlet 'Brug af apparatet').
Ingredienserne steges ujævnt i frituregryden.	Visse typer ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden. Se afsnittet 'Indstillinger' i kapitlet 'Brug af apparatet'.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af frituregryden.	Du har brugt en type snacks, der er beregnet til at blive tilberedt i en traditionel frituregryde.	Brug snacks i ovnen, eller pensl dem med lidt olie for at få et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe panden ordentligt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Fyld ikke kurven ud over MAX-indikationen.
	Kurven er ikke placeret korrekt i gryden.	Skub kurven ned i gryden, indtil du hører et klik.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Når du steger fedtede ingredienser i frituregryden, vil der løbe en stor mængde olie ud i gryden. Olien

		producerer hvid røg, og panden kan blive mere varm end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
	Panden indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes, at fedt opvarmes i gryden. Sørg for at rengøre gryden ordentligt efter hver brug.
Friske pommes frites bliver stegt ujævnt i frituregryden.	Du har ikke brugt den rigtige kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegningen.
	Du skyllede ikke kartoffelstavene ordentligt, før du stegte dem.	Skyl kartoffelstavene ordentligt for at fjerne stivelse fra ydersiden af stavene.
Friske pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af frituregryden.	Hvor sprøde pomfritterne bliver, afhænger af mængden af olie og vand i pomfritterne.	Sørg for at tørre kartoffelstavene ordentligt, før du tilsætter olien.
		Skær kartoffelstavene mindre for at få et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for at få et sprødere resultat.



#### Genbrug

Dette produkt bærer det selektive sorteringssymbol for bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Det betyder, at dette produkt skal håndteres i henhold til EU-direktiv (2012/19/EU) for at blive genbrugt eller demonteret for at minimere dets påvirkning af miljøet. For yderligere information kan du kontakte dine lokale eller regionale myndigheder. Elektroniske produkter, der ikke indgår i den selektive sorteringsproces, er potentielt farlige for miljøet og helbredet på grund af tilstedeværelsen af farlige stoffer.

#### Overensstemmelseserklæring

Herved erklærer Gimeg Nederland B.V., at enheden MA-400, følger alle grundlæggende krav og andre relevante forskrifter, der er anført i det europæiske direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet (2014/30/EU) og lavspændingsdirektivet (2014/35/EU). Hvis du har brug for en fuldstændig overensstemmelseserklæring, kan du kontakte adressen angivet på bagsiden af denne vejledning.

# SVENSKA

## Specifikationer och egenskaper:

- Spänning: 220-240V~50-60Hz
- Effekt: 1300 watt
- Korgens kapacitet: 3 liter
- Justerbar temperatur: 80°C-230°C
- Timer: 0-60 min

## VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

När du använder elektriska apparater ska du alltid följa grundläggande säkerhetsåtgärder, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Rör inte vid heta ytor.
3. För att skydda mot elektriska stötar får du inte doppa sladden, kontakterna eller sockeln i vatten eller annan vätska.
4. **VARNING:** Denna elektriska apparat innehåller en värmefunktion. Ytor, även andra än de funktionella ytorna, kan utveckla höga temperaturer. Eftersom temperaturer uppfattas olika av olika personer ska denna utrustning användas med **FÖRSIKTIGHET**. Apparaten får endast beröras vid avsedda handtag och greppytor och värmeskydd som handskar eller liknande ska användas. Andra ytor än de avsedda greppytorna ska få tillräckligt med tid för att svalna innan de vidrörs.
5. Dra ut kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring. Låt svalna innan du tar på dig eller tar bort delar.
6. Typ Y: Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller motsvarande kvalificerade personer för att undvika fara.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka personskador.
8. Får inte användas utomhus
9. Låt inte sladden hänga över bordskanten eller bänken och rör inte vid heta ytor.
10. Placera inte på eller i närheten av en het gas- eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn.
11. Extrem försiktighet måste iakttas när en apparat som innehåller het olja eller andra heta ämnen flyttas. vätskor.
12. Sätt alltid i kontakten i apparaten först och anslut sedan sladden till vägguttaget. För att koppla bort apparaten, vrid alla reglage till "off" och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.
13. Använd inte apparaten för annat än avsett ändamål.
14. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som finns. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.
15. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
16. Apparaterna är inte avsedda att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande applikationer som t.ex:

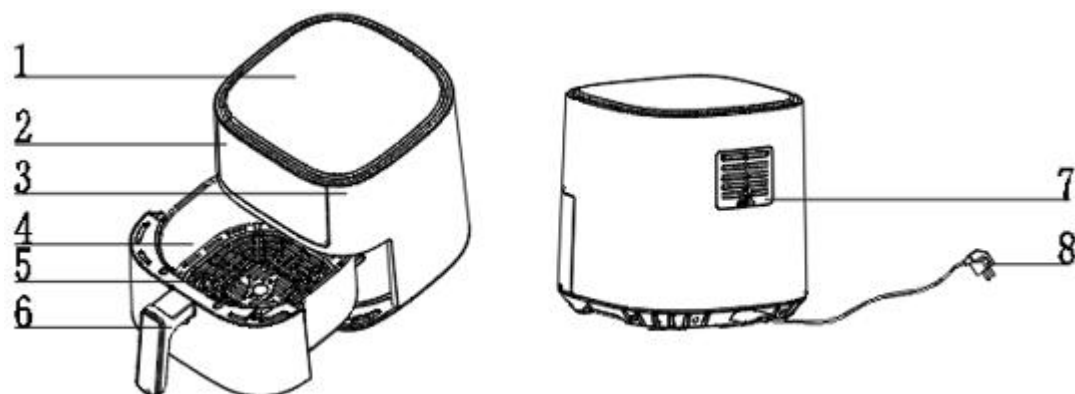
- Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- Gårdshus;
- Av kunder inom hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
- Miljöer av typen bed and breakfast.

## Inledning

Denna nya varmluftsgrill ger dig ett enkelt och hälsosamt sätt att tillaga dina favoritingredienser. Genom att använda varm snabb luftcirkulation och en toppgrill kan den göra många rätter. Det bästa är att varmluftsgrillen värmer maten i alla riktningar och att de flesta ingredienserna inte behöver någon olja.

## Allmän beskrivning

1. Lock
2. Kontrollpanel
3. Bostäder
4. Krukan
5. Gridiron
6. Korghandtag
7. Öppningar för luftutlopp
8. Nätkabel



## Viktigt


Läs genom denna bruksanvisning noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

## Fara

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som finns. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.
- Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Sänk aldrig ned höljet, som innehåller elektriska komponenter och värmeelement, i vatten och skölj det inte heller under kranen.
- Låt inte vatten eller annan vätska komma in i apparaten för att förhindra elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska stekas i korgen, så att de inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte över luftintaget och luftutläppsöppningarna när apparaten är i drift.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan medföra brandrisk.
- Rör aldrig vid apparatens insida när den är i drift.  
Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift

## Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen.
- Använd inte apparaten om kontakten, nätsladden eller andra delar är skadade.
- Låt inte någon obehörig person byta ut eller reparera en skadad nätkabel.
- Håll nätkabeln borta från heta ytor.
- Koppla inte in apparaten eller använd inte kontrollpanelen med våta händer.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten.
- Placera inte något ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än det som beskrivs i den här bruksanvisningen.
- Låt inte apparaten vara i drift utan uppsikt.
- Under varmluftstekning släpps het ånga ut genom luftutläppsöppningarna. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från luftutläppsöppningarna.

- Var också försiktig med het ånga och luft när du tar bort pannan från apparaten.
-  Alla åtkomliga ytor kan bli varma under användning.
- Dra omedelbart ur kontakten om du ser mörk rök komma ut ur apparaten. Vänta tills rökutvecklingen har upphört innan du tar bort betalingen från apparaten.

### Försiktighet

- Se till att apparaten placeras på ett horisontellt, jämnt och stabilt underlag.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den är kanske inte lämplig att användas på ett säkert sätt i miljöer som personalkök, gårdar, motell och andra miljöer som inte är bostadsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed and breakfast och andra boendemiljöer.
- Om apparaten används på ett felaktigt sätt eller för professionella eller semiprofessionella ändamål eller om den inte används på ett felaktigt sätt eller för professionella eller semiprofessionella ändamål eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken, blir garantin ogiltig och vi kan neka allt ansvar för skador som orsakats.
- Dra alltid ur kontakten när du inte använder apparaten.
- Apparaten behöver svalna i ca 30 minuter för att kunna hanteras eller rengöras på ett säkert sätt.

### Före första användning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort eventuella klistermärken eller etiketter från apparaten.
3. Rengör korgen och pannan noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp som inte slipar.
4. Torka av apparatens insida och utsida med en fuktig trasa.  
Detta är en oljefri fritös som arbetar med varmluft. Fyll inte pannan med olja eller frityrfett.

### Förberedelser för användning

1. Placera apparaten på ett stabilt, horisontellt och jämnt underlag.  
**Placera inte apparaten på en yta som inte är hörselskyddad.**
2. Placera korgen i pannan.
3. Dra ut sladden ur förvaringsfacket som finns på apparatens undersida.  
**Fyll inte pannan med olja eller någon annan vätska.**  
**Placera inget ovanpå apparaten, eftersom luftflödet då störs och påverkar resultatet av varmluftstekningen.**

### Stekning med varmluft

1. Anslut nätkontakten till ett jordat vägguttag.
2. Dra försiktigt ut stekpannan ur varmluftsfritösen.
3. Lägg ingredienserna i korgen.
4. Skjut tillbaka pannan i varmluftsfritösen.  
Observera att noggrant rikta in sig efter styrningarna i fritösens kropp.  
**Använd aldrig pannan utan korgen i den.**

**Försiktighetsåtgärder: Rör inte vid pannan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket varm. Håll endast pannan i handtaget.**

5. Bestäm den nödvändiga tillagningstiden för ingrediensen (se avsnitt "Inställningar" i detta kapitel).
6. Vissa ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel). För att skaka ingredienserna drar du ut pannan ur apparaten i handtaget och skakar den. Skjut sedan tillbaka pannan i fritösen.

**Försiktighetsåtgärder: Tryck inte på knappen på handtaget under skakningen.**

*Tips: För att minska vikten kan du ta bort korgen från pannan och bara skaka korgen. Dra då ut kastrullen ur apparaten, placera den på en värmetålig yta och tryck på knappen till handtaget. och lyft ut korgen ur kastrullen.*

*Tips: Om du ställer in timern på halva tillagningstiden hör du timerklockan när du måste skaka ingredienserna. Detta innebär dock att du måste ställa in timern igen på den återstående tillagningstiden efter skakningen.*

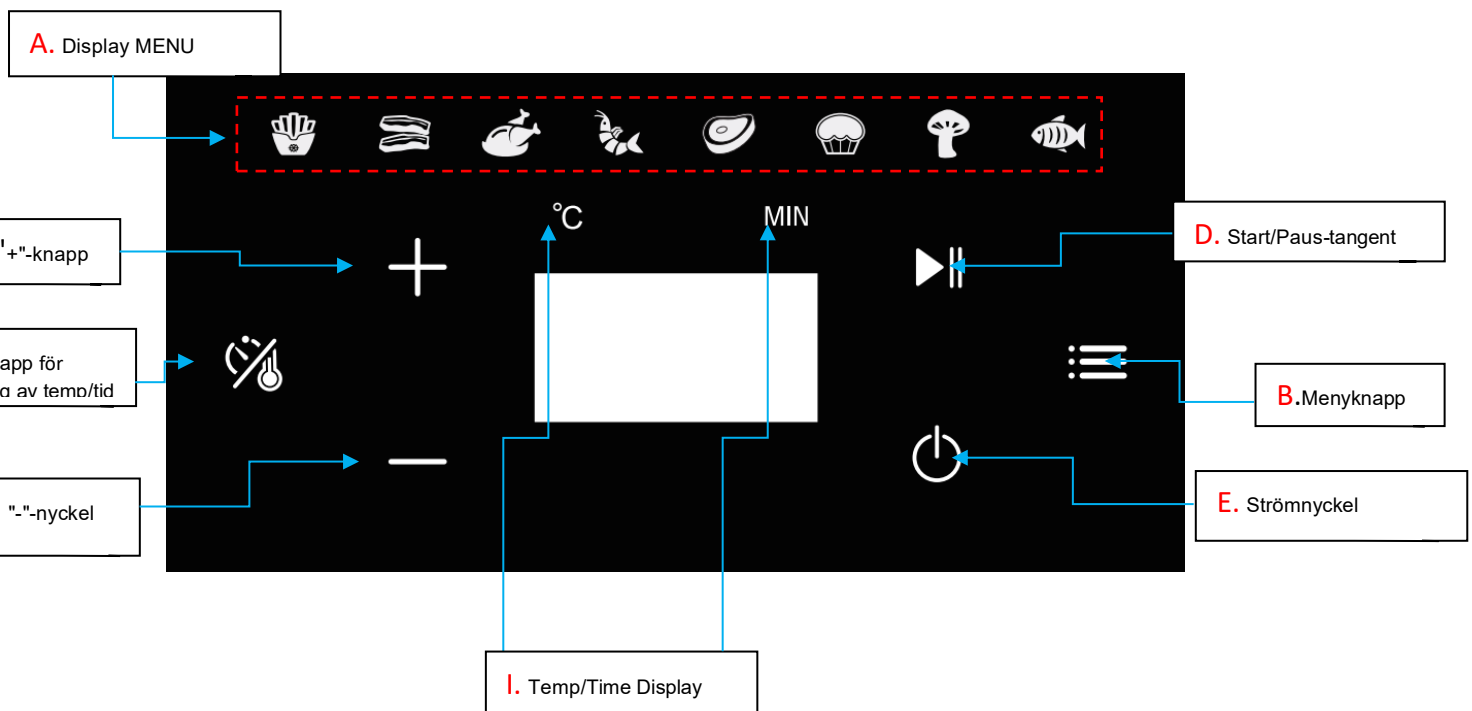
7. Kontrollera om ingredienserna är klara.  
Om ingredienserna inte är klara ännu, skjut helt enkelt tillbaka pannan i apparaten och ställ in timern på några minuter extra.
8. För att ta bort ingredienser (t.ex. pommes frites), dra ut pannan ur varmluftsfritysen och placera den på provramen, tryck på korgens frigöringsknapp och lyft korgen ur pannan.

**Vänd inte korgen upp och ner med stekpannan kvar, eftersom överflödiga olja som har samlats på botten av stekpannan kommer att läcka ut på ingredienserna.**

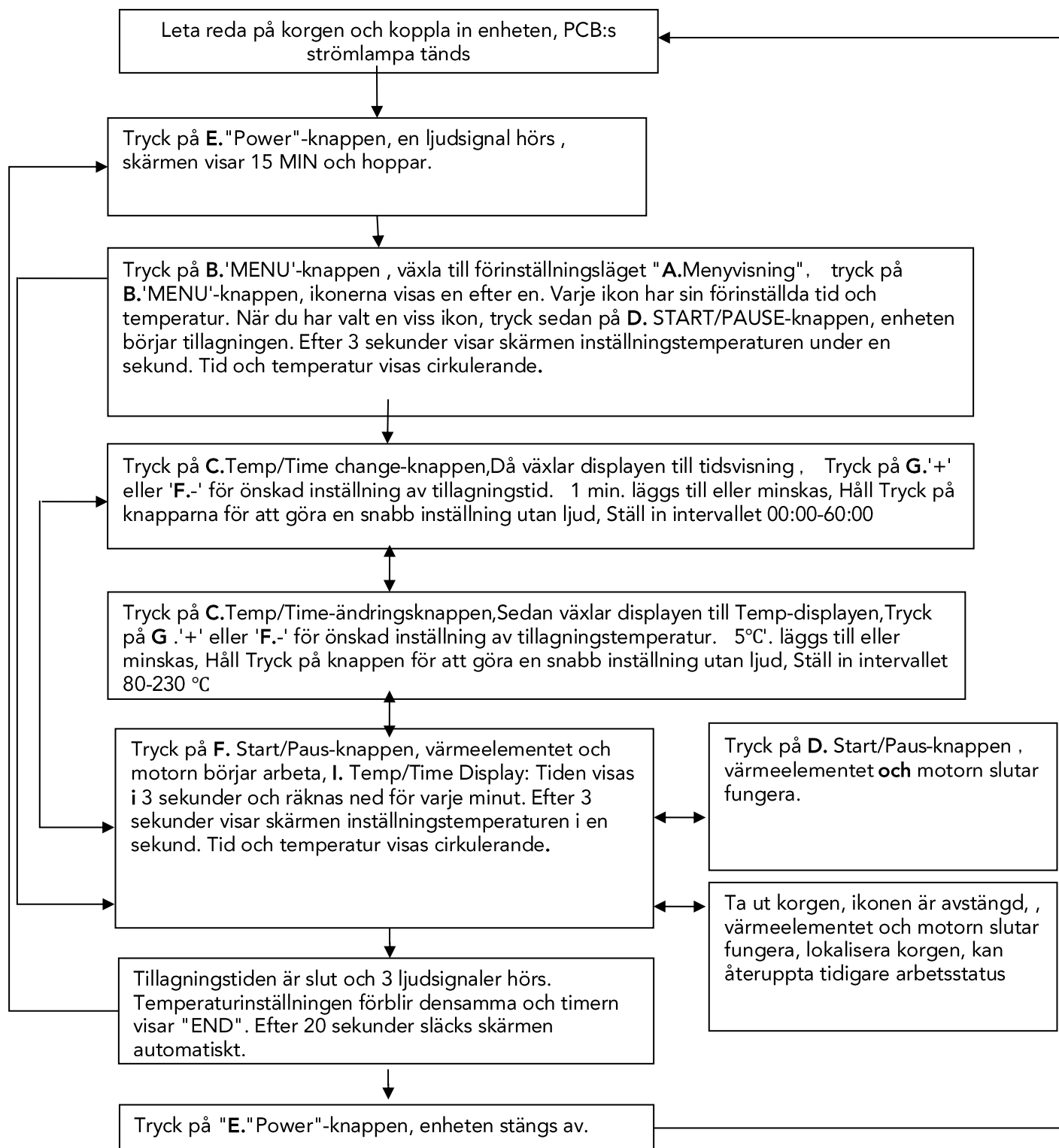
**Pannan och ingredienserna är varma. Beroende på vilken typ av ingredienser som finns i fritysen kan ånga komma ut ur pannan.**

9. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.  
*Tips: För att ta bort stora eller ömtåliga ingredienser, lyft ut ingredienserna ur korgen med en tång*
10. När en sats med ingredienser är klar är varmluftsfritysen omedelbart redo att tillaga en ny sats.

### Instruktioner för kontrollpanelen



## Instruktioner för användning:



## Inställningar

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för ingredienserna.

Obs: Tänk på att dessa inställningar är indikationer. Eftersom ingredienserna skiljer sig åt i ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser.

Eftersom Rapid Air-tekniken omedelbart värmer upp luften inuti apparaten direkt

Om du drar ut stekpannan en kort stund ur apparaten under varmluftsstekningen störs processen knappt.

Tips

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare förberedelsestid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara en något längre förberedelsestid, en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare förberedelsestid.
- Om du skakar mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden optimeras slutresultatet och kan bidra till att förhindra ojämnt stekta ingredienser.
- Tillsätt lite olja till färskpotatis för ett krispigt resultat. Stek dina ingredienser i varmluftsfritysen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt feta ingredienser, t.ex. korv, i varmluftsfritysen .
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i varmluftsfritysen
- Den optimala mängden för att förbereda krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdig deg för att tillaga fyllda snacks snabbt och enkelt. Färdig deg kräver också kortare förberedelsestid än hemgjord deg.
- Placera en bakform eller ugnform i varmluftsfritysens korg om du vill baka en tårta eller quiche eller om du vill steka bräckliga ingredienser eller fyllda ingredienser
- Du kan också använda varmluftsfritysen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser ställer du in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

	Min-max Belopp (g)	Tid (min.)	Temp (°C)	Skaka	Extra information
<b>Potatis &amp; pommes frites</b>					
Tunna frysta pommes frites	400-500	18-25	200	Ja	
Tjockfrysta pommes frites	400-500	20-25	200	Ja	
Potatisgratäng	500	20-25	200	Ja	
<b>Kött &amp; Fjäderfä</b>					
Biff	100-500	12-18	180	Nej	
Fläskkotletter	100-500	12-18	180	Nej	
Hamburger	100-500	10-20	180	Nej	
Korv med bröd	100-500	13-15	200	Nej	
Trumstockar	100-500	25-30	180	Nej	
Kycklingbröst	100-500	18-25	180	Nej	
<b>Snacks</b>					
Vårrullar	100-500	8-10	200	Ja	
Frysta kycklingnuggets	100-500	8-12	180	Ja	
Frysta fiskpinnar	100-500	6-10	200	Nej	
Fryst bröd smulat ostsnacks	100-500	8-10	180	Nej	
Fyllda grönsaker	100-500	12-20	160	Nej	
<b>Bakning</b>					
Tårta	500	8-15	180	Nej	
Quiche	500	20-22	180	Nej	
Muffins	500	15-18	200	Nej	
Söta snacks	500	20	160	Nej	

Obs: Lägg till 3 minuter till förberedelsestiden när du börjar steka medan varmluftsfritysen fortfarande är kall.

## Rengöring

Rengör apparaten efter varje användningstillfälle.

**Pannan och korgen med non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.**

1. Dra ut nätkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.  
*Obs: Ta bort pannan för att låta varmluftsfritysen svalna snabbare.*
2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.  
Du kan använda avfettningsmedel för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.  
*Tips: Om smuts har fastnat på korgen eller i botten av kastrullen, fyll kastrullen med varmt vatten med lite diskmedel. Lägg korgen i kastrullen och låt kastrullen och korgen ligga i blöt i ca 10 minuter.*
3. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
4. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att avlägsna eventuella matrester.

## Förvaring

1. Koppla ur apparaten och låt den svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra.

## Miljö

Släng inte apparaten med det vanliga hushållsavfallet när den är uttjänt, utan lämna in den på en officiell insamlingsplats för återvinning. På så sätt hjälper du till att bevara miljön.

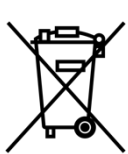
## Garanti och service

Om du behöver service eller information eller om du har ett problem, vänligen kontakta ditt lokala auktoriserade servicecenter

## Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Varmluftsfritysen fungerar inte	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Sätt i nätkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Vrid timerratten till önskad förberedelsestid för att slå på apparaten.
Ingredienserna som stekts med luftfrysaren är inte färdiga.	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg mindre satser av ingredienser i korgen. Mindre satser steks jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Vrid temperaturreglaget till önskad temperaturinställning (se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Användning av apparaten").
	Förberedelsestiden är för kort.	Vrid timerratten till önskad tillagningstid (se avsnitt "Inställningar" i kapitlet "Användning av apparaten").
Ingredienserna steks ojämnt i fritysen.	Vissa typer av ingredienser måste skakas halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas halvvägs genom tillagningstiden. Se avsnitt "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten".
Stekta snacks är inte krispiga när de kommer ut ur luftfrysaren.	Du använde en typ av snacks som är avsedda att tillagas i en traditionell frityr.	Använd ugnsbakade snacks eller pensla lite olja på snacksen för ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in pannan ordentligt i apparaten.	Det finns för många ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen mer än MAX-markeringen.
	Korgen är inte korrekt placerad i pannan.	Tryck ner korgen i kastrullen tills du hör ett klick.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	När du steker feta ingredienser i fritysen kommer en stor mängd olja att läcka ut i pannan. Oljan producerar vit rök och pannan kan värmas upp mer än

		vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Kärlet innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fett som värms upp i pannan. Se till att du rengör pannan ordentligt efter varje användning.
Färska pommes frites friteras ojämnt i luftfrysern.	Du använde inte rätt typ av potatis.	Använd färsk potatis och se till att den håller sig fast under friteringen.
	Du sköljde inte potatisstavarna ordentligt innan du stekte dem.	Skölj potatisstavarna ordentligt för att få bort stärkelse från utsidan av stavarna.
Färska pommes frites är inte krispiga när de kommer ut ur luftfrysen.	Hur krispiga pommes fritesen blir beror på hur mycket olja och vatten som finns i pommes fritesen.	Se till att torka potatisstickorna ordentligt innan du tillsätter oljan.
		Skär potatisstavarna mindre för ett knaprigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett knaprigare resultat.



### Återvinning

Denna produkt har symbolen för avfallssortering som elektrisk och elektronisk utrustning. Detta innebär att denna produkt måste hanteras i enlighet med EU-direktiv (2012/19/EU) för att kunna återvinnas eller demonteras för att minimera dess påverkan på miljön. För mer information, kontakta dina lokala eller regionala myndigheter. Elektroniska produkter som inte ingår i sorteringsprocessen för avfall är potentiellt farliga för miljön och människors hälsa på grund av förekomsten av farliga ämnen.

### Försäkran om överensstämmelse

Härmed förklarar Gimeg Nederland B.V. att enheten MA-400, uppfyller alla grundläggande krav och andra relevanta föreskrifter som anges i det europeiska direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet (2014/30/EU) och lågspänningsdirektivet (2014/35/EU). Om du behöver en fullständig försäkran om överensstämmelse kan du kontakta adressen som anges på baksidan av denna bruksanvisning.

# NORSK

## Spesifikasjoner og funksjoner:

- Spenning: 220-240V~50-60Hz
- Effekt: 1300 watt
- Kapasitet på kurven: 3 liter
- Justerbar temperatur: 80 °C-230 °C
- Timer: 0-60 min

## VIKTIGE GARANTIER

Når du bruker elektriske apparater, bør du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler, inkludert følgende

1. Les alle instruksjonene.
2. Ikke ta på varme overflater.
3. For å beskytte mot elektrisk støt må du ikke senke ledningen, støpselet eller sokkelen ned i vann eller annen væske.
4. ADVARSEL: Dette elektriske apparatet inneholder en varmefunksjon. Overflater, også andre enn de funksjonelle overflatene, kan utvikle høye temperaturer. Siden temperaturer oppfattes ulikt av forskjellige personer, skal dette utstyret brukes med FORSIKTIG. Utstyret skal kun berøres på tiltenkte håndtak og gripeflater, og bruk varmebeskyttelse som hansker eller lignende. Andre overflater enn de tiltenkte gripeflatene skal få tilstrekkelig tid til å kjøle seg ned før de berøres.
5. Trekk ut støpselet fra stikkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. La den avkjøles før du tar den på eller tar av deler.
6. Type Y: Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten av apparatet kan forårsake skader.
8. Må ikke brukes utendørs
9. Ikke la ledningen henge over bordkanten eller benken, og ikke berør varme overflater.
10. Ikke plasser på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner, eller i en oppvarmet ovn.
11. Det må utvises ekstrem forsiktighet ved flytting av et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
12. Koble alltid støpselet til apparatet først, og sett deretter ledningen i stikkontakten. For å koble fra, vri en hvilken som helst kontroll til "av", og ta deretter støpselet ut av stikkontakten.
13. Ikke bruk apparatet til annet enn det tiltenkte formålet.
14. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med det. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under oppsyn.
15. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
16. Apparatene er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

## LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE

Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som f.eks:

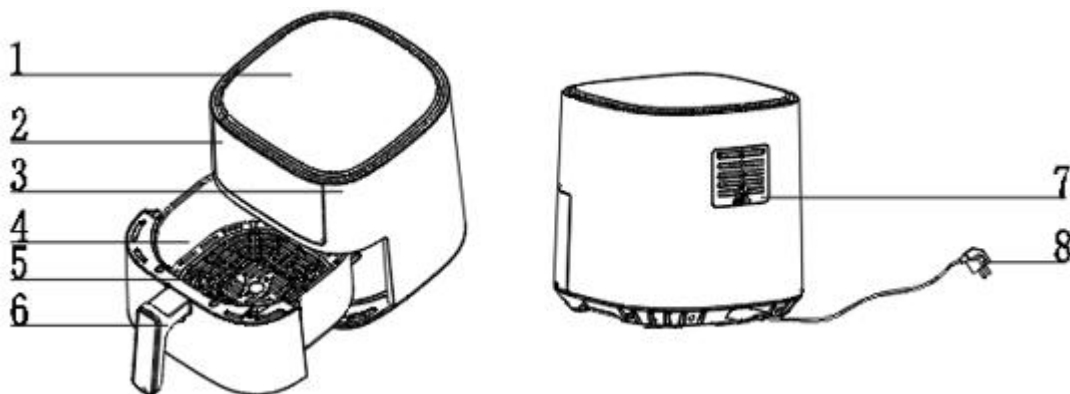
- Personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
- Gårdshus;
- Av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
- Bed and breakfast-lignende miljøer.

## Innledning

Denne nye varmluftsgrillen gir deg en enkel og sunn måte å tilberede favoritt ingrediensene dine på. Ved hjelp av varm, rask luftsirkulasjon og en toppgrill kan den tilberede en rekke retter. Det beste er at varmluftsgrillen varmer opp maten i alle retninger, og de fleste ingrediensene trenger ingen olje.

## Generell beskrivelse

1. Lokk
2. Kontrollpanel
3. Bolig
4. Gryte
5. Grill
6. Håndtak på kurv
7. Åpninger for luftutløp
8. Strømledning



## Viktig


Les denne bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk, og ta vare på den for senere bruk.

## Fare

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med det. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under oppsyn.
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Huset, som inneholder elektriske komponenter og varmeelementer, må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet for å unngå elektrisk støt.
- Legg alltid ingrediensene som skal stekes i kurven, for å unngå at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til luftinntaket og luftåpningene mens apparatet er i drift.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Ta aldri på innsiden av apparatet mens det er i drift.  
Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i drift

## Advarsel

- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med den lokale nettspenningen.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skader på støpselet, strømledningen eller andre deler.
- Ikke gå til en uautorisert person for å erstatte eller reparere en skadet hovedledning.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Ikke koble til apparatet eller betjen kontrollpanelet med våte hender.
- Ikke plasser apparatet mot en vegg eller mot andre apparater. La det være minst 10 cm fri plass på baksiden og sidene og 10 cm fri plass over apparatet.
- Ikke plasser noe på toppen av apparatet.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Ikke la apparatet være i drift uten tilsyn.

- Under steking med varmluft slippes det ut varm damp gjennom luftutløpsåpningene. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og fra luftutløpsåpningene.
- Vær også forsiktig med varm damp og luft når du tar kjelen ut av apparatet.
-  Alle tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk.
- Trekk straks ut støpselet hvis du ser at det kommer mørk røyk ut av apparatet. Vent til røykutviklingen har stoppet før du tar ut støpselet fra apparatet.

### Forsiktig

- Sørg for at apparatet er plassert på et horisontalt, jevnt og stabilt underlag.
- Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk. Det er ikke egnet til sikker bruk i miljøer som personalkjøkken, gårder, moteller og andre miljøer som ikke er beregnet på boliger. Det er heller ikke beregnet på å brukes av kunder på hoteller, moteller, bed and breakfast og andre boligmiljøer.
- Hvis apparatet brukes på feil måte eller til profesjonelle eller semi-profesjonelle formål, eller hvis det ikke brukes på feil måte eller til profesjonelle eller semi-profesjonelle formål, eller hvis det ikke brukes i henhold til instruksjonene i bruksanvisningen, blir garantien ugyldig, og vi kan fraskrive oss ethvert ansvar for skader som er forårsaket.
- Trekk alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.
- Apparatet trenger ca. 30 minutter på å kjøle seg ned før det kan håndteres eller rengjøres på en sikker måte.

### Før første gangs bruk

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengjør kurven og pannen grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper.
4. Tørk av apparatet på innsiden og utsiden med en fuktig klut.  
Dette er en oljefri frityrgrype som fungerer på varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.

### Klargjøring for bruk

1. Plasser apparatet på et stabilt, vannrett og jevnt underlag.  
**Ikke plasser apparatet på et ikke-hjertebestandig underlag.**
2. Plasser kurven i pannen.
3. Trekk ledningen ut av oppbevaringsrommet som befinner seg på undersiden av apparatet.  
**Ikke fyll pannen med olje eller annen væske.**  
**Ikke legg noe oppå apparatet, da luftstrømmen vil bli forstyrret og påvirke stekeresultatet.**

### Steking med varmluft

1. Koble nettstøpselet til en jordet stikkontakt.
2. Trekk pannen forsiktig ut av varmluftsfryseren.
3. Legg ingrediensene i kurven.
4. Skyv pannen tilbake i varmluftsfryseren.  
Vær nøye med å justere med føringene i frityrgrypen.  
**Bruk aldri pannen uten kurven i.**

**Forsiktig! Ikke ta på pannen under og en stund etter bruk, da den blir svært varm. Hold kun pannen i håndtaket.**

5. Bestem nødvendig tilberedningstid for ingrediensen (se avsnittet "Innstillinger" i dette kapittelet).
6. Noen ingredienser krever risting halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet "Innstillinger" i dette kapittelet). For å riste ingrediensene trekker du pannen ut av apparatet i håndtaket og rister den. Skyv deretter pannen tilbake i frityrkokeren.

**Forsiktig! Ikke trykk på knappen på håndtaket under ristingen.**

*Tips: For å redusere vekten kan du fjerne kurven fra pannen og bare riste kurven. For å gjøre det, trekk pannen ut av apparatet, plasser den på en varmebestandig overflate og trykk på knappen på håndtaket. og løft kurven ut av pannen*

*Tips: Hvis du stiller inn tidtakeren på halvparten av tilberedningstiden, hører du tidtakerklokken når du skal riste ingrediensene. Dette betyr imidlertid at du må stille inn tidtakeren på nytt til den gjenværende tilberedningstiden etter ristingen.*

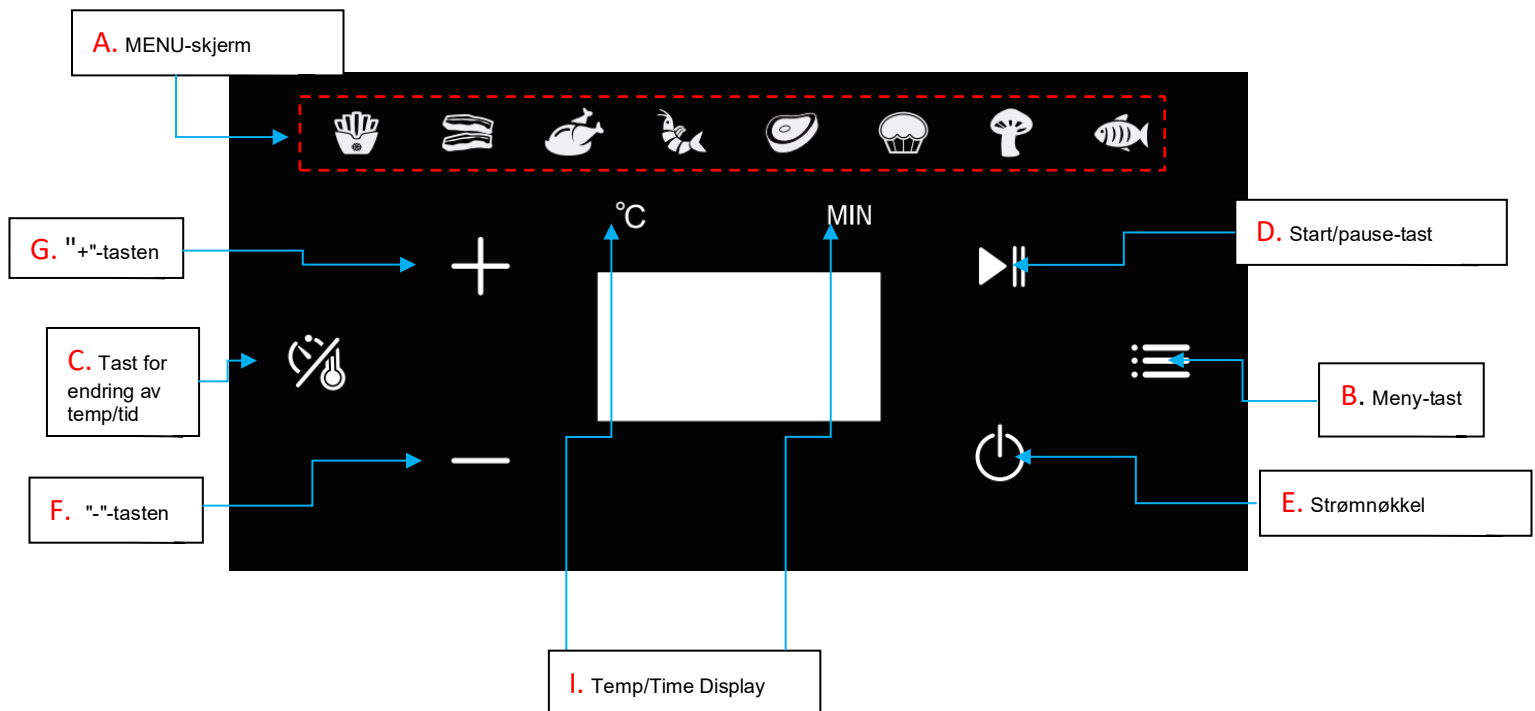
7. Sjekk om ingrediensene er klare.  
Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i apparatet og stiller inn timeren på noen minutter ekstra.
8. For å ta ut ingredienser (f.eks. pommes frites), trekker du pannen ut av varmluftsfryseren og plasserer den på et prøverammeverk, og trykker på utløserknappen for kurven og løfter kurven ut av pannen.

**Ikke snu kurven opp ned med pannen fortsatt festet til den, da overflødig olje som har samlet seg på bunnen av pannen, vil lekke ut på ingrediensene.**

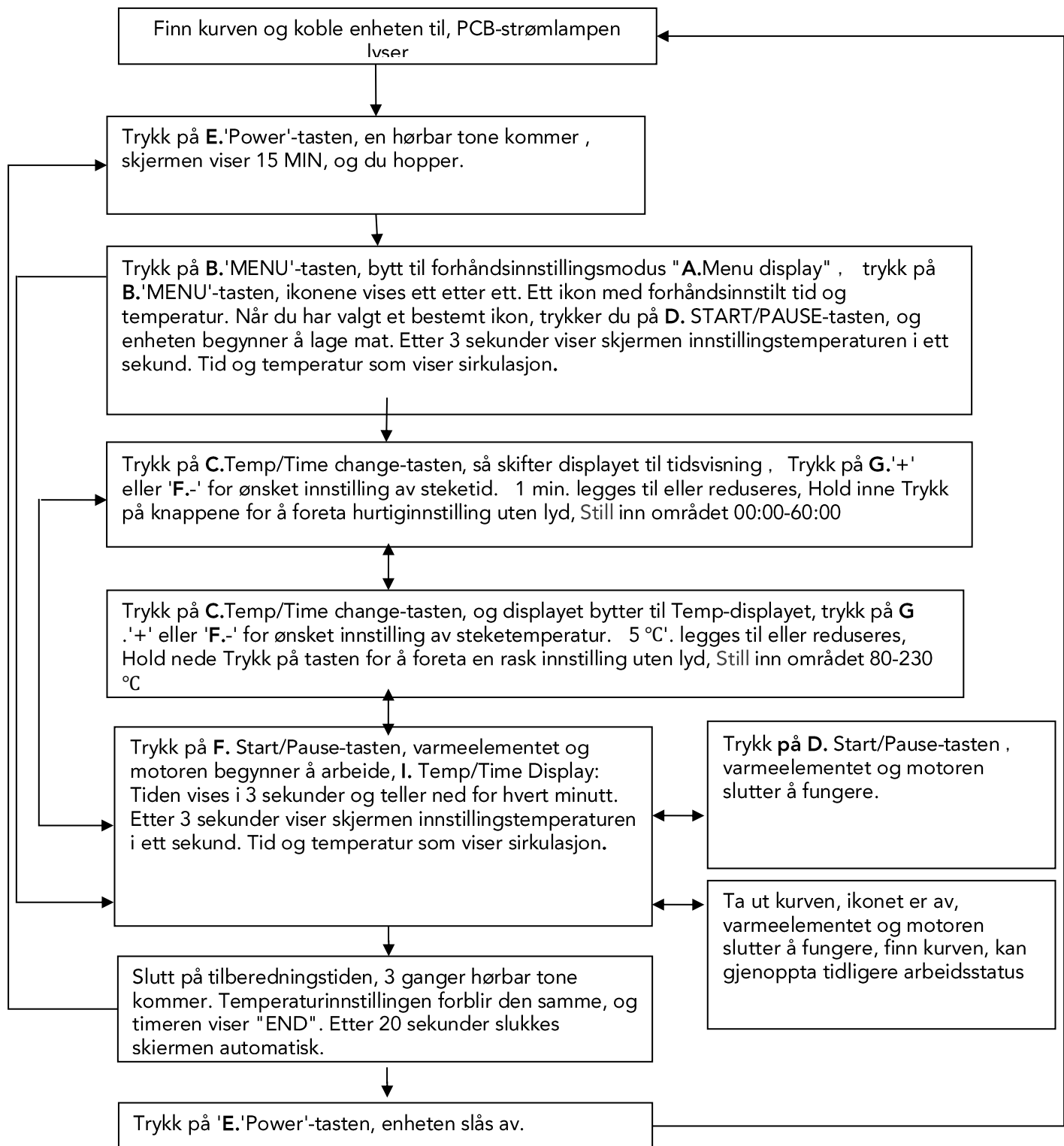
**Pannen og ingrediensene er varme. Avhengig av typen ingredienser i frituregryten kan det komme damp ut av pannen.**

9. Tøm kurven i en bolle eller på en tallerken.  
*Tips: For å fjerne store eller skjøre ingredienser, løft ingrediensene ut av kurven med en tang*
10. Når en mengde ingredienser er ferdig, er varmluftsfryseren umiddelbart klar til å tilberede en ny mengde.

### Instruksjoner for kontrollpanelet



## Bruksanvisning:



## Innstillinger

Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge de grunnleggende innstillingene for ingrediensene.

Merk: Husk at disse innstillingene er veiledende. Etersom ingrediensene varierer i opprinnelse, størrelse, form og merke, kan vi ikke garantere den beste innstillingen for dine ingredienser.

Fordi Rapid Air-teknologien umiddelbart varmer opp luften inne i apparatet med en gang

Trekk pannen kort ut av apparatet under varmluftsteking, det forstyrrer knapt nok prosessen.

### Tips

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever bare litt lengre tilberedningstid, en mindre mengde ingredienser krever bare litt kortere tilberedningstid.
- Å riste mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden optimaliserer sluttresultatet og kan bidra til å forhindre ujevnt stekte ingredienser.
- Tilsett litt olje i ferske poteter for å få et sprøtt resultat. Stek ingrediensene i varmluftsfryseren i løpet av noen minutter etter at du har tilsatt olje.
- Ikke tilbered ekstremt fete ingredienser som f.eks. pølser i varmluftsfryseren.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovn, kan også tilberedes i varmluftsfryseren
- Den optimale mengden for å tilberede sprø pomes frites er 500 gram.
- Bruk ferdig deig for å tilberede fylte snacks raskt og enkelt. Ferdigdeig krever også kortere forberedelsestid enn hjemmelaget deig.
- Plasser en bakeform eller ovnsform i varmluftsfryserens kurv hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke skjøre ingredienser eller ingredienser med fyll
- Du kan også bruke varmluftsfryseren til å varme opp ingredienser. For å varme opp ingrediensene stiller du temperaturen til 150 °C i opptil 10 minutter.

	Min-maks Beløp (g)	Tid (min.)	Temp (°C)	Rist	Ekstra informasjon
<b>Potet og pomes frites</b>					
Tynne, frosne pomes frites	400-500	18-25	200	Ja	
Tykke frosne pomes frites	400-500	20-25	200	Ja	
Potetgrateng	500	20-25	200	Ja	
<b>Kjøtt og fjærkre</b>					
Biff	100-500	12-18	180	Nei	
Svinekoteletter	100-500	12-18	180	Nei	
Hamburger	100-500	10-20	180	Nei	
Pølsebrød	100-500	13-15	200	Nei	
Trommestikker	100-500	25-30	180	Nei	
Kyllingbryst	100-500	18-25	180	Nei	
<b>Snacks</b>					
Vårruller	100-500	8-10	200	Ja	
Frosne kyllingnuggets	100-500	8-12	180	Ja	
Frosne fiskepinner	100-500	6-10	200	Nei	
Frosset brød smuldret ostesnacks	100-500	8-10	180	Nei	
Fylte grønnsaker	100-500	12-20	160	Nei	
<b>Baking</b>					
Kake	500	8-15	180	Nei	
Quiche	500	20-22	180	Nei	
Muffins	500	15-18	200	Nei	
Søte snacks	500	20	160	Nei	

Merk: Legg til 3 minutter til tilberedningstiden når du begynner å steke mens varmluftsfryseren fortsatt er kald.

## Rengjøring

Rengjør apparatet etter hver bruk.

**Pannen og kurven med non-stick-belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende rengjøringsmidler for å rengjøre dem, da dette kan skade non-stick-belegget.**

1. Trekk støpselet ut av stikkkontakten og la apparatet kjøle seg ned.  
*Merk: Fjern pannen for å la varmluftsfryseren kjøle seg ned raskere.*
2. Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.  
Du kan bruke avfettingsvæske for å fjerne gjenværende smuss.  
*Tips: Hvis det har satt seg fast smuss i kurven eller i bunnen av kjelen, kan du fylle kjelen med varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel. Legg kurven i kjelen og la kjelen og kurven ligge i bløt i ca. 10 minutter.*
3. Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-slipende svamp.
4. Rengjør varmelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

## Lagring

1. Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg ned.
2. Sørg for at alle delene er rene og tørre.

## Miljø

Ikke kast apparatet sammen med det vanlige husholdningsavfallet når det er utslitt, men lever det inn på et offisielt innsamlingssted for resirkulering. På denne måten bidrar du til å skåne miljøet.

## Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem, kan du kontakte ditt lokale autoriserte servicesenter

## Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Varmluftsfryseren fungerer ikke	Apparatet er ikke koblet til strømmettet.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn tidtakeren.	Vri timerknappen til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.
Ingrediensene som stekes med friturekokeren er ikke ferdige.	Mengden ingredienser i kurven er for stor.	Legg mindre partier med ingredienser i kurven. Mindre partier stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Vri temperaturkontrollknappen til ønsket temperaturinnstilling (se avsnittet "Innstillinger" i kapitlet "Bruk av apparatet").
	Forberedelsestiden er for kort.	Vri timerknappen til ønsket tilberedningstid (se avsnittet "Innstillinger" i kapitlet "Bruk av apparatet").
Ingrediensene stekes ujevnt i friturekokeren.	Visse typer ingredienser må ristes halvveis gjennom tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller over hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis i tilberedningstiden. Se avsnittet "Innstillinger" i kapitlet "Bruk av apparatet".
Stekt snacks er ikke sprø når de kommer ut av friturekokeren.	Du brukte en type snacks som er beregnet på å tilberedes i en tradisjonell frituregryte.	Bruk ovnssnacks eller pensle litt olje på snacksen for et sprøere resultat.
Jeg klarer ikke å skyve pannen ordentlig inn i apparatet.	Det er for mange ingredienser i kurven.	Ikke fyll kurven utover MAX-indikasjonen.
	Kurven er ikke plassert riktig i pannen.	Skyv kurven ned i pannen til du hører et klikk.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder fete ingredienser.	Når du steker fete ingredienser i friturekokeren, vil det lekke store mengder olje ut i pannen. Oljen produserer hvit røyk, og pannen kan bli varmere enn

		vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.
	Pannen inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk skyldes at fett varmes opp i pannen. Sørg for å rengjøre pannen ordentlig etter hver gang du bruker den.
Ferske pommes frites stekes ujevnt i frityrkokeren.	Du brukte ikke riktig type potet.	Bruk ferske poteter, og sørg for at de holder seg faste under steking.
	Du skyllet ikke potetstavene ordentlig før du stekte dem.	Skyll potetstavene godt for å fjerne stivelse fra utsiden av stavene.
Ferske pommes frites er ikke sprø når de kommer ut av frityrkokeren.	Hvor sprø pommes fritesene blir, avhenger av mengden olje og vann i pommes fritesene.	Sørg for å tørke potetpinnene ordentlig før du tilsetter oljen.
		Skjær potetstavene mindre for å få et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.



### Resirkulering

Dette produktet har kildesorteringssymbolet for elektrisk og elektronisk avfall. Det betyr at dette produktet må håndteres i henhold til europeisk direktiv (2012/19/EU) for å bli resirkulert eller demontert, for å minimere miljøpåvirkningen. For mer informasjon, vennligst kontakt dine lokale eller regionale myndigheter. Elektroniske produkter som ikke er inkludert i kildesorteringsprosessen, er potensielt farlige for miljøet og menneskelig helse på grunn av tilstedeværelse av farlige stoffer.

### Samsvarserklæring

Gimeg Nederland B.V. erklærer herved at enheten MA-400, oppfyller alle grunnleggende krav og andre relevante forskrifter som er oppført i det europeiske direktivet for elektromagnetisk kompatibilitet (2014/30/EU) og lavstrømsdirektiv (2014/35/EU). Hvis du trenger en fullstendig samsvarserklæring, kan du ta kontakt med adressen som står på baksiden av denne håndboken.



# mestic®

**Importer:**  
Gimeg Nederland B.V.  
Atoomweg 99, 3542 AA Utrecht  
The Netherlands

