



Gebruiksaanwijzing **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.quelairdemadecrets.fr](http://www.quelairdemadecrets.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-300**

# NEDERLANDS

## Specificaties & functies:

- Spanning: 220-240V~ 50/60Hz
- Wattage: 900 watt
- Capaciteit van mand: 2.0 Liter
- Instelbare temperatuur: 80-200°C
- Timer: 0-60 min

## BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken het snoer, de stekkers of de basis 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 u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u onderdelen of afnemen van onderdelen.
6. Type Y: Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel 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 vloeistoffen 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 bestemd is.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies 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 door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

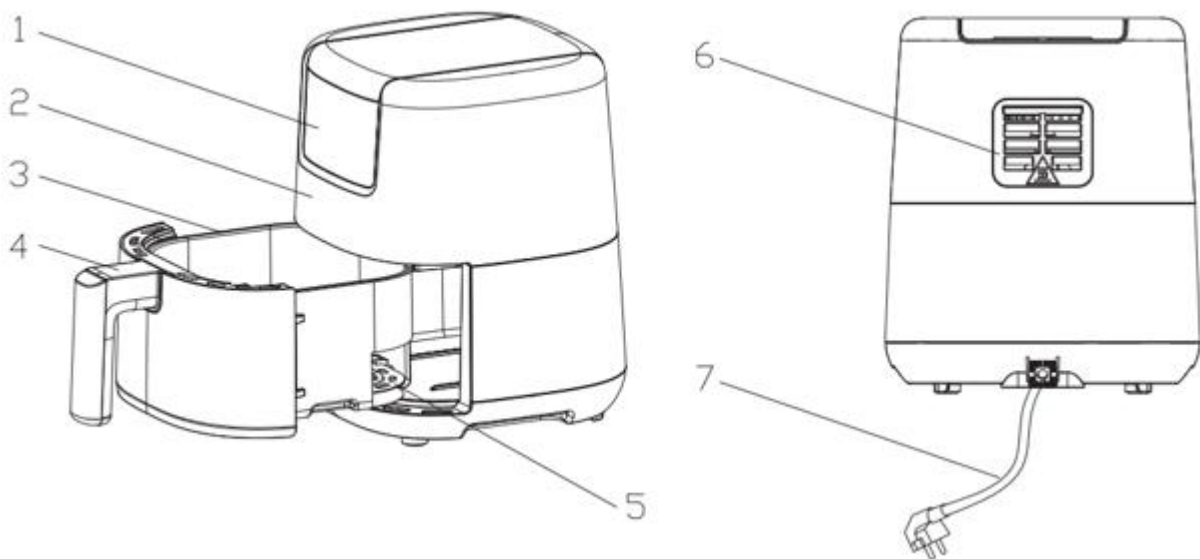
- Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- Boerderijen;
- Door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- Bed and breakfast-achtige omgevingen.

## Introductie

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. Bedieningspaneel
2. Behuizing
3. Mand
4. Handvat mand
5. Grill
6. Luchtuitlaatopeningen
7. Netsnoer




## Belangrijk

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

## Gevaar

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies 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 niet af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Doe de te bakken ingrediënten altijd in het mandje om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaat en de luchtuitlaat niet af terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de pan niet met olie, dit kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan als het in werking is. 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 voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen een ander apparaat, laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
-  De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens het 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 pan uit het apparaat haalt.
- De bakplaat wordt helemaal heet wanneer deze in de air fryer wordt gebruikt, Gebruik altijd ovenwanten wanneer u de bakplaat vastpakt.

## Let op

- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens van winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen, noch is het bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed and breakfasts en andere residentiële omgevingen.
- Als het apparaat ondeskundig 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 wordt elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade afgewezen.
- Breng het apparaat altijd naar een erkend servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, anders vervalt de garantie.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten die in dit apparaat worden bereid goudgeel worden in plaats van donker of bruin. Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet boven 200°C (om de productie van acrylamide te minimaliseren).

## Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
3. Maak het mandje en de pan grondig schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.  
Opmerking: Je kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.
4. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.  
Dit is een luchtfriteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

## Klaarmaken voor gebruik

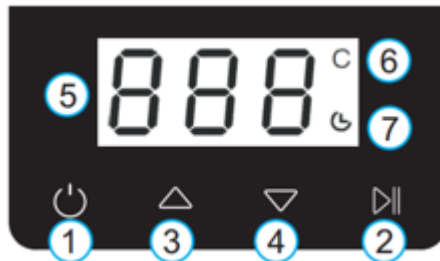
1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.  
Plaats het apparaat niet op een hittebestendige ondergrond.
2. Plaats het mandje op de juiste manier in de pan.
3. Trek het hoofdsnoer uit het snoeropbergvak in de onderkant van het apparaat.  
Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.  
Plaats niets bovenop het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het heteluchtfrituurresultaat.

## Hete lucht 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.  
Gebruik de pan nooit zonder het rooster erin.

**Let op: Raak de pan tijdens en een tijdje 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 paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
6. Bedien het bedieningspaneel als volgt.



Steek de stekker in het stopcontact, de voedingsindicator licht op.

### Knop 1 - Aan/uit-knop

Zodra de buitenkorf correct in de behuizing van de hoofdeenheid is geplaatst, licht de aan/uit-knop op. Als u de aan/uit-knop selecteert, wordt de standaardtemperatuur van het apparaat 180, terwijl de kooktijd wordt ingesteld op 15 minuten. Als u knop 2 selecteert, start het kookproces. Als u op de aan/uit-knop drukt, wordt het hele apparaat afgesloten tijdens het koken. De aan/uit-lampjes branden, de andere lampjes zijn uit en de ventilator werkt niet.

Opmerking: Tijdens het koken kunt u knop 2 aanraken om het pauzeren en starten van het koken te regelen.

### Knoppen 3 & 4 -Temperatuurregeling

Wanneer de temperatuur van het scintillatiescherm en de bijbehorende indicator, druk op 3 en 4 toetsen om de beurt in te stellen, temperatuur regelbereik is 80 °C tot 200 °C.

Wanneer de tijd van het scintillatiescherm en de bijbehorende indicator worden ingesteld door achtereenvolgens op de 3 en 4 toetsen te drukken, is het tijdregelbereik 0 minuten tot 60 minuten.

### Indicatielampje 6

Temperatuur indicator

### Indicatielampje 7

Timer indicator

7. 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 deze. Schuif de pan vervolgens terug in de friteuse.
8. Wanneer u het zoemeralarm hoort piepen ~ ~ Di, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. De ventilator stopt met draaien. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een het proefkader.
9. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.  
Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar extra minuten.

10. Om ingrediënten te verwijderen (bijv. friet), trekt u de pan uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op het proefkader.

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

11. Leeg het mandje in een kom of op een bord.

*Tip: Om grote of breekbare ingrediënten te verwijderen, tilt u de ingrediënten met een tang uit het mandje.*

12. Als een partij ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar om een andere partij te bereiden.

## Instellingen

De onderstaande tabel helpt u 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 uw ingrediënten.

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

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

### Tips

- Kleinere ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts 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 uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes 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 knapperige frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. 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 Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
<b>Aardappel &amp; friet</b>					
Dun bevroren friet	200-300	18-20	200	schudden	
Dikke bevroren friet	200-300	20-25	200	schudden	
Aardappel gratin	300	20-25	200	schudden	
<b>Vlees &amp; Gevogelte</b>					
Biefstuk	100-300	10-15	180		
Karbonades	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Worstenbroodje	100-300	13-15	200		
Drumsticks	100-300	25-30	180		
Kipfilet	100-300	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Lenterolletjes	100-250	8-10	200	schudden	Gebruik ovenklaar
Bevroren kipnuggets	100-300	6-10	200	schudden	Gebruik ovenklaar
Bevroren vissticks	100-250	6-10	200		Gebruik ovenklaar

Bevroren broodkruimels kaassnacks	100-250	8-10	180		Gebruik ovenklaar
Gevulde groenten	100-250	10	160		
<b>Bakken</b>					
Cake	250	20-25	160		Gebruik bakvorm
Quiche	300	20-22	180		Gebruik bakblik/ovenschaal
Muffins	250	15-18	200		Gebruik bakvorm
Zoete snacks	250	20	160		Gebruik bakblik/ovenschaal

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

### Reinigen

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De pan en het rooster hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.  
Opmerking: Verwijder de pan om de air fryer sneller te laten afkoelen.
2. Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Maak de pan en het rooster schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kunt een ontvettingsmiddel gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.  
Tip: Als er vuil vastzit aan het mandje, de bakplaat 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.
4. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met heet water en een niet-schurende spons.
5. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel 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	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De met de air fryer gebakken ingrediënten zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te groot.	Doe kleinere partijen ingrediënten in het mandje. Kleinere porties 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 bereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat').

De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de air fryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. frietjes) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie het gedeelte 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de air fryer komen.	U hebt een type snacks gebruikt dat bedoeld is om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks 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 het mandje niet verder dan de MAX-indicatie.
	Het mandje is niet goed in de pan geplaatst.	Duw het mandje in de pan tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten frituurt in de air fryer, 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 eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt doordat vet in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de air fryer.	U hebt niet het juiste type aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U hebt de aardappelstaafjes niet goed afgespoeld voordat u ze frituurde.	Spoel de aardappelstaafjes 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 aardappelstaafjes goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelstaafjes kleiner voor een krokanter 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-300, 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: 900 Watts
- Capacity of basket: 2.0 Liter
- Adjustable temperature: 80-200°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 old 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:

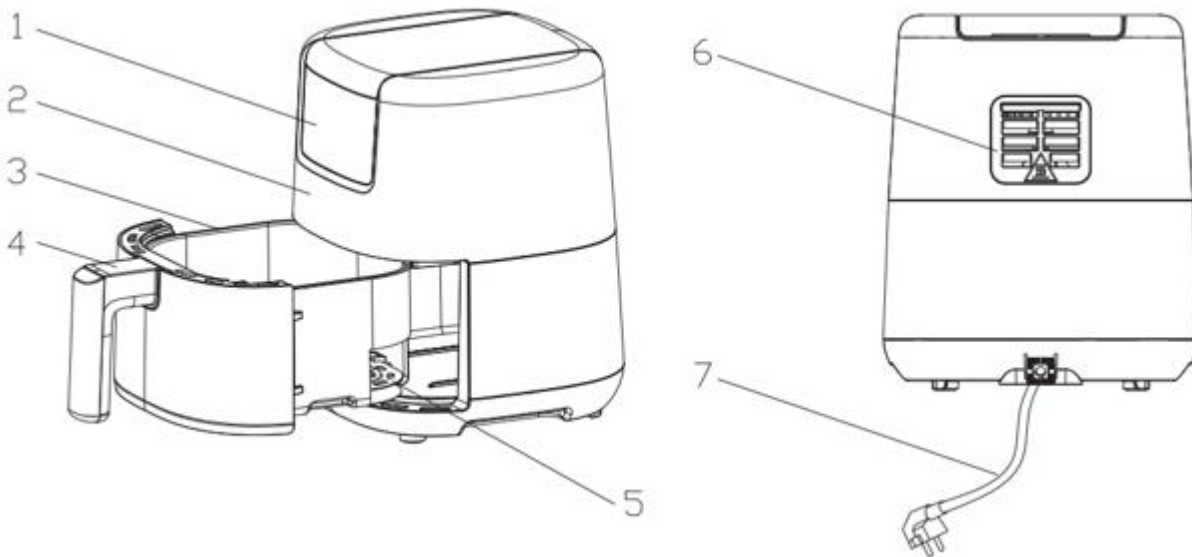
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

## 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. Control panel
2. Housing
3. Basket
4. Basket handle
5. Grill
6. Air outlet openings
7. 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 risks 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 outlet 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 corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

- Only connect the appliance to an earthed wall socket, Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance, Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm 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.
-  The 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.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the air fryer, Always use oven gloves when handling the baking tray.

### Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work 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 refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx.30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 200°C (to minimise the production of acrylamide).

### Before first use

1. Remove all packaging material.
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.  
Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.  
This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

### Preparing for use

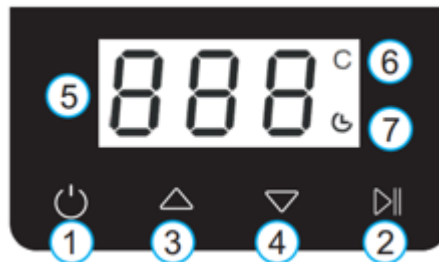
1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.  
Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
2. Place the basket in the pan properly.
3. Pull the main cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.  
Do not fill the pan with oil or any other liquid.  
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow 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  
Never use the pan without the Grill in it.

**Caution: Do not touch the pan during and sometime 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. Operate the control panel as follows



Plug in the power, the power indicator will light up.

#### Button 1 –Power Button

Once the Outer Basket are properly placed in the main Unit housing, the Power Button will be illuminated. Selecting the power button will make the unit's default temperature 180, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Button 2 will start the cooking process. Pressing the power button close the entire device during cooking. The power lights were on, the other lights were off, and the fan didn't work. Note: During cooking, you can touch the Button 2 to control the pause and start of cooking.

#### Button 3 & 4 –Temperature Control Buttons

When the temperature of the scintillation screen and corresponding indicator, press 3 and 4 keys in turn set, temperature control range is 80 °C to 200 °C.

When the time of the scintillation screen and corresponding indicator, press 3 and 4 keys in turn set, time control range is 0 minutes to 60 minutes.

#### Indicator light 6

Temperature indicator

#### Indicator light 7

Timer indicator

7. 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 fryer.
8. When you hear the buzzer alarm beep~ ~ Di, the set preparation time has elapsed. The fan stops turning. Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.
9. 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.
10. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework .

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

11. 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*

12. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

### 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 a 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.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Potato &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	200-300	18-20	200	shake	
Thick frozen fries	200-300	20-25	200	shake	
Potato gratin	300	20-25	200	shake	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-300	10-15	180		
Pork chops	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Sausage roll	100-300	13-15	200		
Drumsticks	100-300	25-30	180		
Chicken breast	100-300	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-250	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-250	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-250	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-250	10	160		
<b>Baking</b>					
Cake	250	20-25	160		Use baking tin
Quiche	300	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	250	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	250	20	160		Use baking tin/oven dish

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 grill have a non-stick coating. 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 air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and grill with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket, the baking tray, 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.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. 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-300, 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: 900 Watt
- Fassungsvermögen des Korbes: 2.0 Liter
- Einstellbare Temperatur: 80-200°C
- Zeitschaltuhr: 0-60 min

## WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen das Kabel, den Stecker oder die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch nicht funktionierende Oberflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, muss dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen an und verwenden Sie einen Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Griffflächen sollten vor dem Berühren ausreichend Zeit zum Abkühlen haben.
5. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anfassen oder Teile ausbauen.
6. Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen heißen Ofen.
11. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
12. Stecken Sie den Stecker immer zuerst in das Gerät und dann in die Steckdose. Drehen Sie zum Herausziehen des Steckers eine beliebige Taste auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
15. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Die Geräte dürfen nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

## BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:

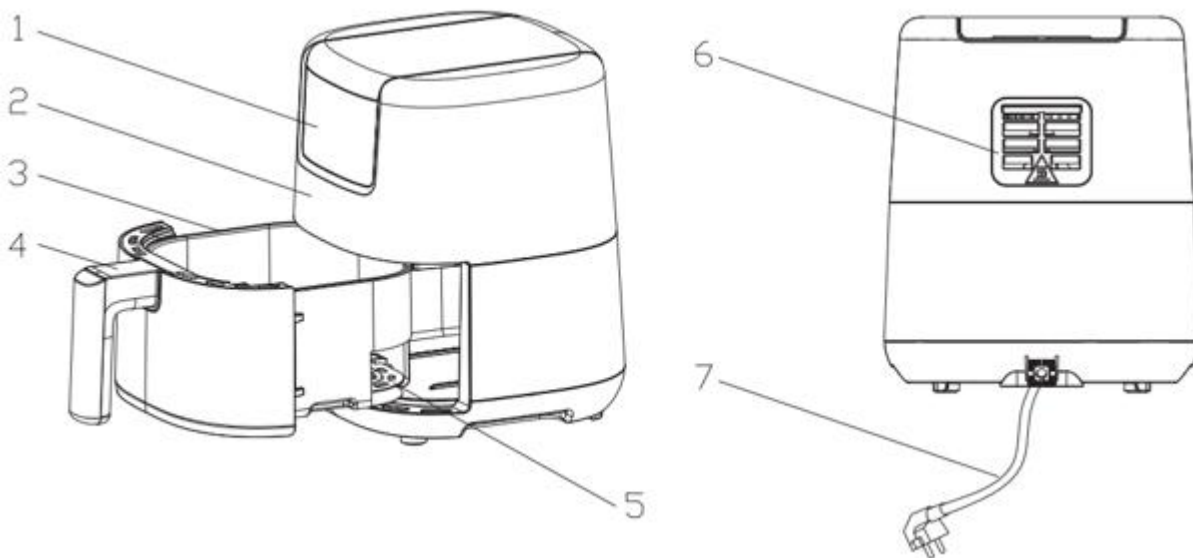
- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed-and-Breakfast-Umgebungen.

## Einführung

Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Dank der schnellen Heißluftzirkulation und des oberen Grills lassen sich unzählige Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

## Allgemeine Beschreibung

1. Bedienfeld
2. Gehäuse
3. Korb
4. Korbgriff
5. Grill
6. Luftaustrittsöffnungen
7. Netzkabel




## Wichtig

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie es zur späteren Verwendung auf.

## Gefahr

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Teile und Heizelemente enthält, 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 backenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie kein Öl in die Pfanne; dies kann einen Brand verursachen.
- 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

- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Überprüfen Sie immer, ob der Stecker richtig eingesteckt ist.
- Schließen Sie das Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an ein anderes Gerät, sondern lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten sowie 10 cm Freiraum oberhalb des Geräts. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung beschriebenen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zu den Dampf- und Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
-  Die zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Die Grillplatte wird bei der Verwendung in der Fritteuse ganz heiß. Verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie die Grillplatte anfassen.

## Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, flache und stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen und auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohnumgebungen bestimmt.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung benutzt wird, erlischt die Garantie und jede Haftung für verursachte Schäden wird abgelehnt.
- Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung oder Reparatur immer zu einem autorisierten Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da sonst die Garantie erlischt.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch des Geräts immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es berühren oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die in diesem Gerät zubereiteten Zutaten goldgelb und nicht dunkel oder braun werden. Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln nicht über 200°C (um die Bildung von Acrylamid zu minimieren).

## Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und die Schale gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.  
Hinweis: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.  
Diese Fritteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.

### Vorbereiten der Benutzung

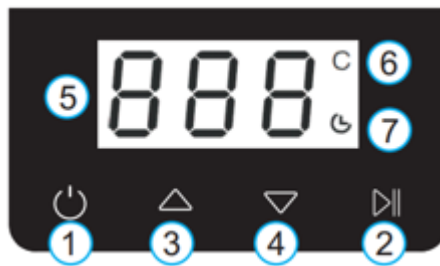
1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.  
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine hitzebeständige Oberfläche.
2. Setzen Sie den Korb richtig in die Pfanne.
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelaufbewahrungsfach an der Unterseite des Geräts.  
Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in die Pfanne.  
Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies stört den Luftstrom und beeinträchtigt das Ergebnis des Heißluftbratens.

### Frittieren mit Heißluft

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.
4. Schieben Sie die Pfanne wieder in die Heißluftfritteuse.  
Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne das Gitter.

**Hinweis: Berühren Sie die Pfanne während und eine Weile nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.**

5. Bestimmen Sie die für die jeweilige Zutat erforderliche Garzeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Bedienen Sie das Bedienfeld wie folgt.



Stecken Sie den Netzstecker ein, die Netzanzeige leuchtet auf.

#### Taste 1 - Ein/Aus-Taste

Sobald der Außenkorb korrekt in das Gehäuse des Hauptgeräts eingesetzt ist, leuchtet die Ein/Aus-Taste auf. Wenn Sie die Ein/Aus-Taste wählen, wird die Standardtemperatur des Geräts auf 180° eingestellt, während die Garzeit auf 15 Minuten festgelegt wird. Wenn Sie die Taste 2 wählen, beginnt der Garvorgang. Durch Drücken der Ein/Aus-Taste wird das gesamte Gerät während des Garvorgangs ausgeschaltet. Die Ein/Aus-Leuchten leuchten, die anderen Leuchten sind ausgeschaltet und der Ventilator funktioniert nicht. Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Taste 2 drücken, um den Garvorgang zu unterbrechen und zu starten.

#### Tasten 3 & 4 - Temperaturregelung

Wenn die Temperatur des Szintillationsbildschirms und die entsprechende Anzeige, drücken Sie die Tasten 3 und 4, um in der Reihe, Temperaturregelung Bereich ist 80 °C bis 200 °C.

Wenn die Zeit des Szintillationsbildschirms und seine Anzeige durch Drücken der Tasten 3 und 4 nacheinander eingestellt werden, beträgt der Zeitsteuerungsbereich 0 Minuten bis 60 Minuten.

#### Anzeige 6

Temperaturanzeige

#### Anzeigelampe 7

Timer-Anzeige

7. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit 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 die Pfanne dann wieder in die Fritteuse.
8. Wenn Sie den Signalton ~ ~ Di hören, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Das Gebläse hört auf, sich zu drehen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einen Testrahmen.
9. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.  
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
10. Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie sie auf den Testrahmen.  
**Die Pfanne und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus der Pfanne entweichen.**
11. Entleeren 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.
12. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Charge zuzubereiten.

### **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 die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir nicht garantieren, welche Einstellung für Ihre Zutaten die beste ist.

Weil die Rapid Air Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt

Ziehen Sie während des Heißluftbratens die Pfanne kurz aus dem Gerät, um den Prozess nicht zu stören.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Garzeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Garzeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gegart werden.
- Für knusprige Ergebnisse fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls.
- Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten wie 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 von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst gemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Backform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder 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 Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
<b>Kartoffeln und Pommes frites</b>					
Dünne gefrorene Pommes frites	200-300	18-20	200	Schütteln	
Pommes frites, dick	200-300	20-25	200	Schütteln	
Kartoffelgratin	300	20-25	200	Schütteln	
<b>Fleisch und Geflügel</b>					
Steak	100-300	10-15	180		
Koteletts	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Wurstsemmel	100-300	13-15	200		
Trommelstöcke	100-300	25-30	180		
Hähnchenbrust	100-300	15-20	180		
<b>Imbisse</b>					
Frühlingsrollen	100-250	8-10	200	Schütteln	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-300	6-10	200	Schütteln	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-250	6-10	200		Ofenfertig verwenden
Gefrorene panierte Käsesnacks	100-250	8-10	180		Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100-250	10	160		
<b>Backen</b>					
Kuchen	250	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	300	20-22	180		Backform/Ofenform verwenden
Muffins	250	15-18	200		Backform verwenden
Süße Snacks	250	20	160		Backform/Ofenform verwenden

Hinweis: Erhöhen Sie die Garzeit um 3 Minuten, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

### Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Pfanne und der Rost sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.  
Hinweis: Entfernen Sie die Pfanne, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Pfanne und den Rost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.  
Sie können ein Entfettungsmittel verwenden, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.  
Tipp: Wenn Schmutz am Korb, am Backblech oder am Boden der Pfanne haftet, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Legen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

### Aufbewahrung

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 tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei.

## Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum in Ihrer Nähe.

## Fehlersuche

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben die Zeitschaltuhr nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Garzeit und schalten Sie das Gerät ein.
Die in der Fritteuse gebackenen Zutaten werden nicht gegart.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Korb. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger gegart.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (siehe „Einstellungen“ im Kapitel „Benutzung des Geräts“).
	Die Garzeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Garzeit (siehe Kapitel „Einstellungen“ im Kapitel „Benutzung des Geräts“).
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gegart.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die auf oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Siehe den 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 Fritteuse vorgesehen ist.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
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.	Schieben Sie den Korb in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.	Wenn Sie fetthaltige Zutaten in der Fritteuse braten, tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich stärker als normal erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne verursacht. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gegart.	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 Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der	Wie knusprig die Pommes frites sind, hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die sie enthalten.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut abtrocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.

Heißluftfritteuse kommen.		
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Geben Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu.



**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-300 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 : 900 watts
- Capacité du panier : 2,0 litres
- Température réglable : 80-200°C
- Minuterie : 0-60 min

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, 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, y compris les surfaces non fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Les températures étant perçues différemment selon les personnes, cet appareil doit être utilisé avec **PRUDENCE**. Ne touchez l'appareil qu'au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues et utilisez une protection thermique telle que des gants ou autre. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir le temps de refroidir avant d'être touchées.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de manipuler des pièces ou de retirer 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 entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
11. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
12. Insérez toujours la fiche dans l'appareil d'abord, puis dans la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, mettez n'importe quel bouton sur « off », puis débranchez-le.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.
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 soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
15. Tenez l'appareil et le 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 une utilisation domestique et à des applications similaires telles que :

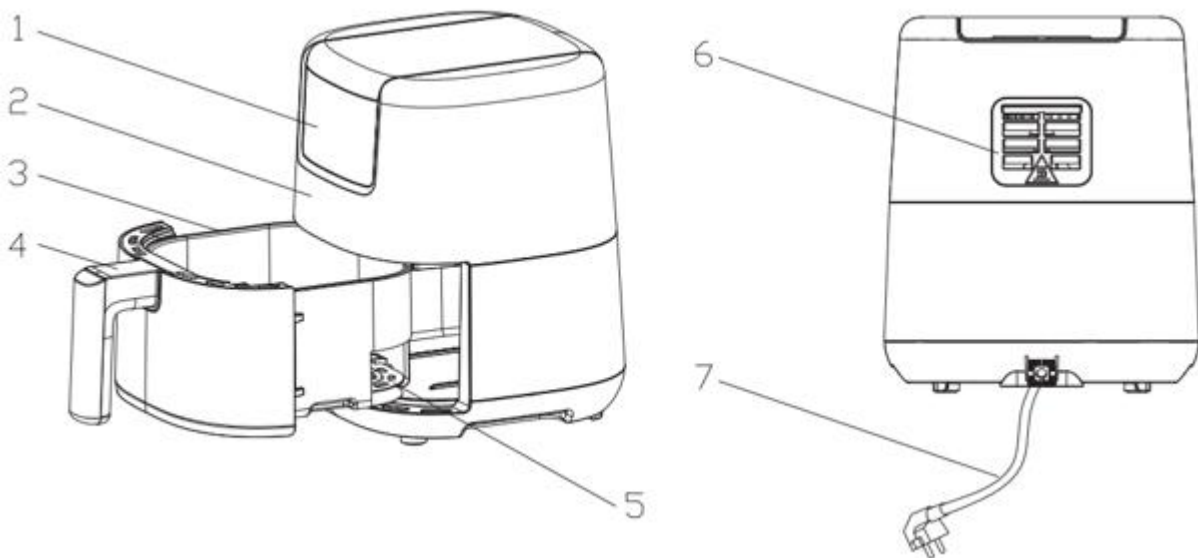
- Les cuisines collectives dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- Les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- les chambres d'hôtes.

## Présentation

Cette friteuse à air chaud offre un moyen facile et sain de cuisiner vos ingrédients préférés. Grâce à la circulation rapide de l'air chaud et à un gril supérieur, elle permet de préparer d'innombrables plats. Mieux encore, la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et la plupart des ingrédients ne nécessitent pas d'huile.

## Description générale

1. Panneau de commande
2. Boîtier
3. Panier
4. Poignée du panier
5. Grille
6. Ouvertures de sortie d'air
7. Cordon d'alimentation




## Important

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour une utilisation ultérieure.

## Danger

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent les dangers. 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 ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le boîtier, qui contient des pièces électriques et des éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout choc électrique.
- Placez toujours les ingrédients à cuire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas le moule d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

## Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Tenir le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Vérifiez toujours que la fiche est correctement branchée.
- Ne jamais connecter cet appareil à une minuterie externe afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil, 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 faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre des orifices de sortie de la vapeur et de l'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
-  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 la fumée s'arrête avant de retirer la poêle de l'appareil.
- La plaque devient très chaude lorsqu'elle est utilisée dans la friteuse. Utilisez toujours des gants de cuisine pour saisir la plaque.

## Attention

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines de magasins, de bureaux, de fermes ou d'autres environnements de travail, ni 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 conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie sera annulée et toute responsabilité pour les dommages causés sera rejetée.
- Confiez toujours l'appareil à un centre de service agréé pour qu'il soit examiné ou réparé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, sous peine d'annulation de la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le toucher ou de le nettoyer.
- Veillez à ce que les ingrédients préparés dans cet appareil prennent une couleur jaune doré au lieu d'une couleur foncée ou brune. Éliminez les restes brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre fraîches à plus de 200°C (pour minimiser la production d'acrylamide).

## Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes apposés sur l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et le bac avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.  
Remarque : vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.  
Cette friteuse fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de graisse de friture.

### Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.  
Ne placez pas l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
2. Placez correctement le panier dans la casserole.
3. Tirez le cordon principal du compartiment de rangement du cordon situé dans la partie inférieure de l'appareil.  
Ne remplissez pas la casserole d'huile ou d'un autre liquide.  
Ne placez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturberait la circulation de l'air et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

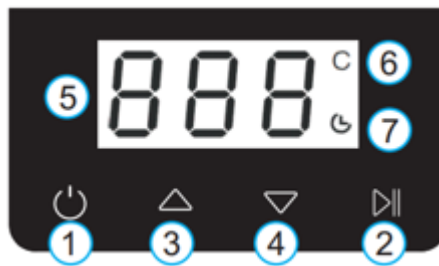
### Friture à l'air chaud

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
2. Retirez délicatement la casserole de la friteuse à air chaud.
3. Placez les ingrédients dans le panier.
4. Remettez la cuve dans la friteuse à air chaud en la faisant glisser.

N'utilisez jamais la poêle sans la grille.

**Remarque : Ne touchez pas la poêle pendant et après l'utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez la poêle que par la poignée.**

5. Déterminez le temps de cuisson nécessaire pour l'ingrédient (voir la section « Réglages » de ce chapitre).
6. Actionnez le panneau de commande comme suit



Branchez la fiche d'alimentation, le voyant d'alimentation s'allume.

#### Bouton 1 - Bouton Marche/Arrêt

Une fois le panier extérieur correctement inséré dans le boîtier de l'unité principale, le bouton marche/arrêt s'allume. Si vous sélectionnez la touche marche/arrêt, la température par défaut de l'appareil devient 180, tandis que le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes. Si vous sélectionnez la touche 2, le processus de cuisson démarre. Une pression sur la touche marche/arrêt arrête l'ensemble de l'appareil pendant la cuisson. Les voyants marche/arrêt sont allumés, les autres voyants sont éteints et le ventilateur ne fonctionne pas.

Remarque : pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche 2 pour contrôler la pause et le démarrage de la cuisson.

#### Boutons 3 et 4 - Contrôle de la température

Lorsque la température de l'écran de scintillation et l'indicateur correspondant, appuyez sur les boutons 3 et 4 pour régler à tour de rôle, la plage de contrôle de la température est de 80 °C à 200 °C.

Lorsque la durée de l'écran de scintillation et son indicateur sont réglés en appuyant tour à tour sur les touches 3 et 4, la plage de contrôle de la durée est comprise entre 0 et 60 minutes.

#### Indicateur 6

Indicateur de température

#### Voyant lumineux 7

Indicateur de minuterie

7. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Glissez ensuite la cuve dans la friteuse.
8. Lorsque vous entendez l'alarme sonore ~ ~ Di, le temps de cuisson programmé est écoulé. Le ventilateur s'arrête de tourner. Retirez la poêle de l'appareil et placez-la sur le cadre de test.
9. Vérifiez que les ingrédients sont prêts.  
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez le plat dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
10. Pour retirer des ingrédients (par exemple des frites), sortez la poêle de la friteuse à air chaud et placez-la sur le cadre d'essai.  
**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.**
11. Videz 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.
12. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est immédiatement prête à en cuire un autre.

## Réglages

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

Remarque : ces réglages sont donnés à titre indicatif. Comme les ingrédients varient en fonction de leur origine, de leur taille, de leur forme et de leur marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage le mieux adapté à vos ingrédients.

La technologie Rapid Air permet de réchauffer instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil.

Pendant la friture à l'air chaud, retirez brièvement la poêle de l'appareil pour ne pas perturber le processus.

### Conseils

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson un peu plus court que les ingrédients de grande taille.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson légèrement plus court.
- Agiter les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les ingrédients ne soient pas cuits uniformément.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud dans les minutes qui suivent l'ajout de l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients très 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 chips croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des snacks fourrés rapidement et facilement. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- Placez une plaque ou un plat de cuisson 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 des ingrédients fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

	Min-max Quantité (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Agitation	Informations complémentaires
<b>Pommes de terre et frites</b>					
Frites fines surgelées	200-300	18-20	200	Agitation	
Frites surgelées épaisses	200-300	20-25	200	Agitation	
Gratin de pommes de terre	300	20-25	200	Agitation	
<b>Viande et volaille</b>					
Steak	100-300	10-15	180		
Côtelettes	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Rouleau de saucisse	100-300	13-15	200		
Pilons	100-300	25-30	180		
Poitrine de poulet	100-300	15-20	180		
<b>En-cas</b>					
Rouleaux de printemps	100-250	8-10	200	Agitation	Utiliser des produits prêts à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-300	6-10	200	Agitation	Utiliser des produits prêts à cuire
Doigts de poisson surgelés	100-250	6-10	200		Utiliser des produits prêts à cuire
Friandises surgelées au fromage et à la chapelure	100-250	8-10	180		Utiliser des produits prêts à cuire
Légumes farcis	100-250	10	160		
<b>Cuisson au four</b>					
Gâteau	250	20-25	160		Utiliser un moule à pâtisserie
Quiche	300	20-22	180		Utiliser un moule/un plat à four
Muffins	250	15-18	200		Utiliser un moule à pâtisserie
Petits gâteaux sucrés	250	20	160		Utiliser un moule/un plat à four

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

### Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La cuve et la grille sont recouvertes d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.  
Remarque : retirez la plaque pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et la grille avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un produit dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Conseil : si la saleté adhère au panier, à la plaque de cuisson ou au fond de la poêle, remplissez la poêle d'eau chaude additionnée d'un peu de détergent à vaisselle. Placez le panier dans la casserole et laissez tremper la casserole et le panier pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

## Stockage

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

## Environnement

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

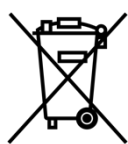
## Garantie et service après-vente

Si vous avez besoin de services ou d'informations, ou si vous rencontrez un problème, contactez votre centre de service agréé local.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution du problème
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Insérez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients cuits 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 portions cuiront plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température jusqu'à la température souhaitée (voir « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de cuisson est trop court.	Tournez la molette de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité (voir le chapitre « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients superposés (par exemple les chips) doivent être secoués à mi-cuisson. Voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks à cuire au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à faire glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans le moule.	Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
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 cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que la normale. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	La poêle contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la poêle. Veillez à bien nettoyer la poêle après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas cuites uniformément dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.

	Vous n'avez pas correctement rincé les bâtonnets de pommes de terre avant la friture.	Rincez bien les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon à l'extérieur.
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.
		Coupez 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-300 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

- Voltaje: 220-240V~ 50/60Hz
- Potencia: 900 vatios
- Capacidad de la cesta: 2.0 Litros
- Temperatura ajustable: 80-200°C
- Temporizador: 0-60 min

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, deben observarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, incluso las no funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de forma diferente por las distintas personas, este aparato debe utilizarse con **PRECAUCIÓN**. Toque el aparato únicamente por las asas y superficies de agarre previstas y utilice protección térmica como guantes o similar. Las superficies que no sean las de agarre previstas deben dejarse enfriar el tiempo suficiente antes de tocarlas.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de manipular las piezas desmontar 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 peligros.
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 una 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 otros líquidos calientes.
12. Inserte siempre primero el enchufe en el aparato y después en la toma de corriente. Para desenchufar, gire cualquier botón a la posición «off» y luego desenchufe.
13. No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
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, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros. 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 el 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.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares tales como:

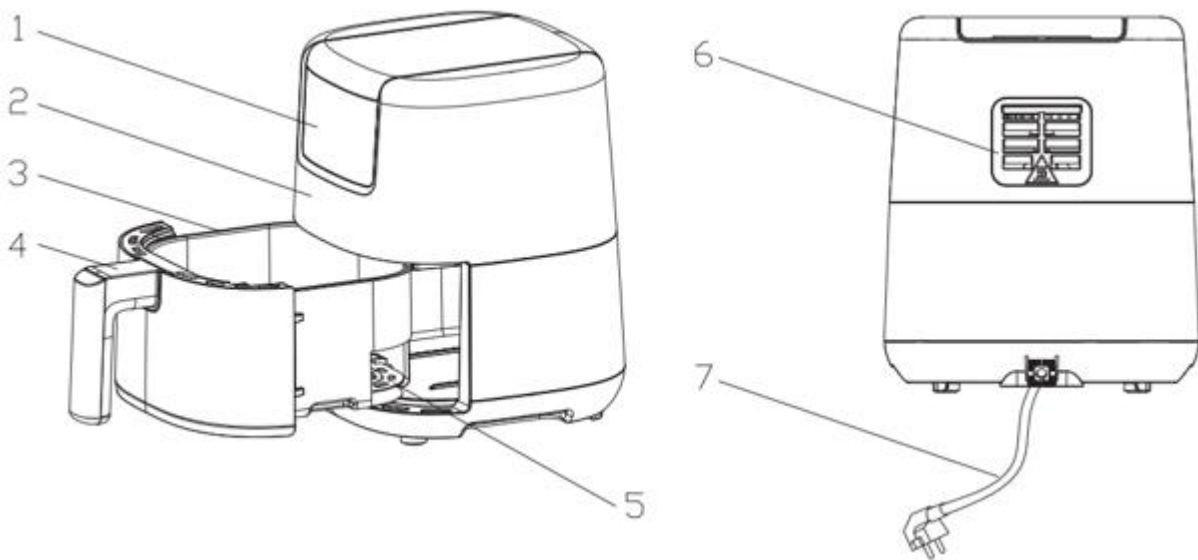
- Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Granjas;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- Entornos de tipo alojamiento y desayuno.

## Introducción

Esta freidora de aire caliente ofrece una forma fácil y saludable de cocinar sus ingredientes favoritos. Gracias a la rápida circulación de aire caliente y al grill superior, puede preparar innumerables platos. Lo mejor de todo 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. Panel de control
2. Carcasa
3. Cesta
4. Asa de la cesta
5. Parrilla
6. Aberturas de salida de aire
7. Cable de alimentación




## Importante

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y consérvelo 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 están supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros. 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 el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No sumerja nunca la carcasa, que contiene piezas eléctricas y elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a hornear en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra la entrada ni la salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la bandeja con 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 que el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de red local antes de conectarlo.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Vigile a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni maneje el panel de control con las manos mojadas.
- Compruebe siempre que el enchufe está correctamente conectado.
- No conecte nunca este aparato a un temporizador externo para evitar situaciones de peligro.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales inflamables como un mantel o una cortina.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato, deje al menos 10 cm de espacio libre detrás y a los lados y 10 cm de espacio libre encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No utilice el aparato sin vigilancia.
- Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las aberturas de salida de vapor y aire. Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes al retirar la olla del aparato.
-  Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro. Espere hasta que deje de salir humo antes de retirar la sartén del aparato.
- La plancha se calienta completamente cuando se utiliza en la freidora de aire, Utilice siempre guantes de cocina para agarrar la plancha.

## Precaución

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas de personal de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, ni para su uso por parte de 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 acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, se anulará la garantía y se rechazará cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado para su examen o reparación. No intente reparar el aparato usted mismo, de lo contrario se anulará la garantía.
- Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo.
- Deje enfriar el aparato durante unos 30 minutos antes de tocarlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato adquieran un color amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón. Elimine los restos quemados. No fría patatas frescas a más de 200°C (para minimizar la producción de acrilamida).

## Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
3. Limpie a fondo el cesto y la cubeta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.  
Nota: También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.  
Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír.

### Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.  
No coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.
2. Coloque la cesta correctamente en la olla.
3. Saque el cable principal del compartimento para cables situado en la parte inferior del aparato.  
No llene la olla de aceite ni de ningún otro líquido.  
No coloque nada encima del aparato. Esto perturbaría el flujo de aire y afectaría al resultado de la fritura con aire caliente.

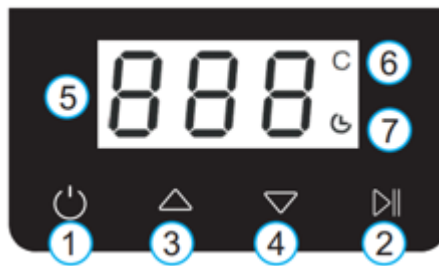
### Freír con aire caliente

1. Enchúfelo a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Extraiga con cuidado la sartén 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.

No utilice nunca la sartén sin la rejilla.

**Nota: No toque la sartén durante y durante un rato después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la sartén sólo por el asa.**

5. Determine el tiempo de cocción necesario para el ingrediente (véase el apartado «Ajustes» de este capítulo).
6. Accione el panel de control de la siguiente manera



Enchufe la clavija de alimentación, el indicador de encendido se ilumina.

#### Botón «1» - Botón de encendido/apagado

Una vez que el cesto exterior está correctamente introducido en la carcasa de la unidad principal, se enciende el botón de encendido/apagado. Si selecciona el botón de encendido/apagado, la temperatura predeterminada del aparato pasa a ser 180, mientras que el tiempo de cocción se ajusta a 15 minutos. Si selecciona el botón «2», se inicia el proceso de cocción. Al pulsar el botón de encendido/apagado se apaga todo el aparato durante la cocción. Las luces de encendido/apagado se encienden, las demás luces se apagan y el ventilador no funciona.

Nota: Durante la cocción, puede tocar el botón «2» para controlar la pausa y el inicio de la cocción.

#### Botones 3 y 4 -Control de temperatura

Cuando la temperatura de la pantalla de centelleo y el indicador correspondiente, pulse los botones «3» y «4» para ajustar a su vez, el rango de control de temperatura es de 80 °C a 200 °C.

Cuando el tiempo de la pantalla de centelleo y su indicador se ajustan pulsando sucesivamente las teclas «3» y «4», el rango de control del tiempo es de 0 minutos a 60 minutos.

#### Indicador « 6 »

Indicador de temperatura

#### Indicador luminoso « 7 »

Indicador del temporizador

7. Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de cocción (véase el apartado «Ajustes» de este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la sartén del aparato por el asa y agítela. A continuación, vuelva a introducir la sartén en la freidora.
8. Cuando oiga el pitido de alarma del zumbador ~ ~ Di, ha transcurrido el tiempo de cocción ajustado. El ventilador deja de girar. Saque la sartén del aparato y colóquela sobre un marco de prueba.
9. Compruebe que los ingredientes estén listos. Si los ingredientes aún no están listos, vuelva a introducir la olla en el aparato y programe el temporizador para unos minutos más.
10. Para sacar ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la sartén de la freidora de aire caliente y colóquela en el marco de prueba.  
**La sartén y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, puede salir vapor de la sartén.**
11. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.  
Consejo: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, levante los ingredientes de la cesta con unas pinzas.
12. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire caliente estará inmediatamente lista para cocinar otro lote.

## Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Debido a que los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar cuál es el mejor ajuste para sus ingredientes.

Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire del interior del aparato durante la fritura con aire caliente, saque brevemente la sartén del aparato para no perturbar el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de cocción ligeramente más largo, una menor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de cocción ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de cocción optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se cocinen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener resultados crujientes. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente a los pocos minutos de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa preparada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa preparada también necesita menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Coloque una bandeja o fuente de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o 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 Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
<b>Patatas fritas</b>					
Patatas fritas finas congeladas	200-300	18-20	200	Agitar	
Patatas fritas gruesas congeladas	200-300	20-25	200	Agitar	
Patatas gratinadas	300	20-25	200	Agitar	

<b>Carne y aves</b>					
Bistec	100-300	10-15	180		
Chuletas	100-300	10-15	180		
Hamburguesa	100-300	10-15	180		
Rollo de salchicha	100-300	13-15	200		
Baquetas	100-300	25-30	180		
Pechuga de pollo	100-300	15-20	180		
<b>Aperitivos</b>					
Rollitos de primavera	100-250	8-10	200	Agitar	Usar listos para el horno
Nuggets de pollo congelados	100-300	6-10	200	Agitar	Usar listos para el horno
Palitos de pescado congelados	100-250	6-10	200		Usar listos para el horno
Bocaditos de pan rallado y queso congelados	100-250	8-10	180		Usar listos para el horno
Verduras rellenas	100-250	10	160		
<b>Hornear</b>					
Pastel	250	20-25	160		Usar molde
Quiche	300	20-22	180		Usar molde/horno
Magdalenas	250	15-18	200		Usar molde
Bocadillos dulces	250	20	160		Usar molde/horno

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de cocción 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 rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos ni limpiadores abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.  
Nota: Retire la sartén para permitir que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la sartén y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un producto desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.  
Consejo: Si la suciedad se pega a la cesta, a la bandeja o al fondo de la olla, llene la olla de agua caliente con un poco de detergente lavavajillas. Coloque la cesta en la bandeja y deje la bandeja y la cesta en remojo durante unos 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

### **Almacenamiento**

1. Desenchufe el aparato y deje 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 se agote, entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. De este modo, ayudará a proteger el medio ambiente.

### **Garantía y servicio**

Si necesita servicio o información o 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.	Inserte el enchufe en una toma con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado para encender el aparato.
Los ingredientes horneados con la freidora de aire no se cocinan.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga porciones más pequeñas de ingredientes en la cesta. Las porciones más pequeñas se cocinarán más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el mando de control de temperatura hasta el ajuste de temperatura deseado (consulte «Ajustes» en el capítulo «Uso del aparato»).
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado (consulte el capítulo «Ajustes» del capítulo «Uso del aparato»).
Los ingredientes se cocinan de forma desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que están encima o unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de cocción. Consulte la sección «Ajustes» en el capítulo «Uso del aparato».
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Ha utilizado un tipo de aperitivos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice snacks para horno o úntelos ligeramente con aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar bien la cesta en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	El cestillo no está colocado correctamente en el recipiente.	Introduzca el cestillo en el recipiente hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasos.	Cuando fríe ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se derrama 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 todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se cocinan de forma desigual en la freidora de aire.	No ha utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha aclarado bien los palitos de patata antes de freír.	Enjuague bien los palitos de patata para eliminar el almidón del exterior.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la airfryer.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de secar bien los bastones de patata antes de añadir el aceite.
		Corta los bastones de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Añade 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, Gimég Nederland B.V. declara que el dispositivo MA-300, 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: 900 Watt
- Capacità del cestello: 2,0 litri
- Temperatura regolabile: 80-200°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:

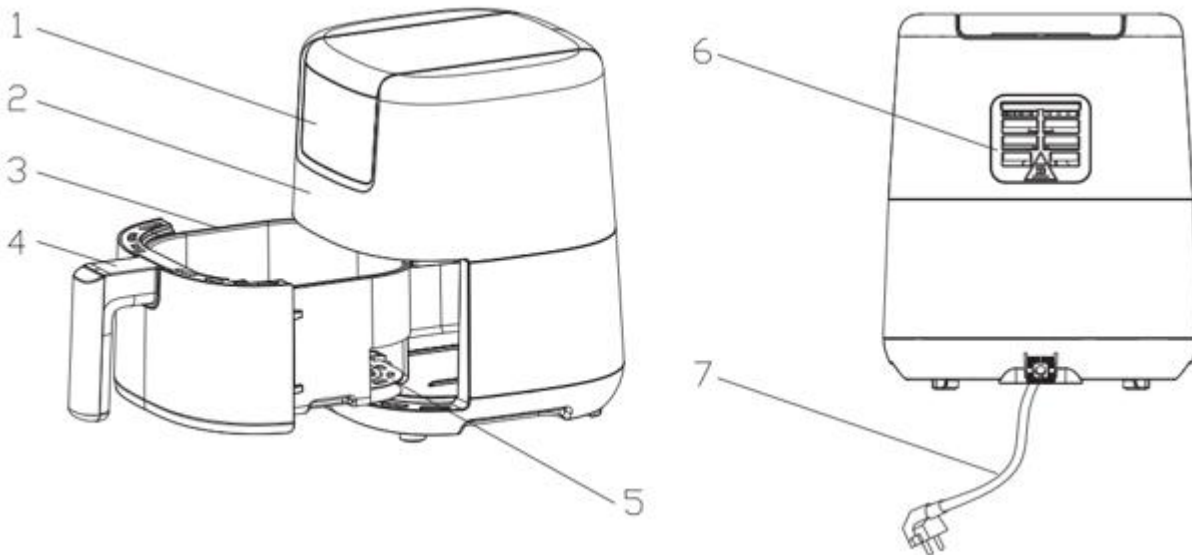
- Aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Agriturismi;
- Da clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- Ambienti di tipo bed and breakfast.

## 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. Pannello di controllo
2. Alloggiamento
3. Cestino
4. Maniglia del cestino
5. Griglia
6. Aperture di uscita dell'aria
7. 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

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa a muro con messa a terra, Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Per evitare situazioni pericolose, non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili, come una tovaglia o una tenda.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. 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, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria, tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si toglie la padella 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 rimuovere la pentola dall'apparecchio.
- La teglia si scalda dappertutto quando viene utilizzata nella friggitrice ad aria, utilizzare sempre i guanti da forno quando si maneggia la teglia.

## Attenzione

- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti come le cucine del personale di negozi, uffici, aziende agricole o altri ambienti di lavoro, né è 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 secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e si rifiuta qualsiasi responsabilità per i danni causati.
- Restituire sempre l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la verifica o la riparazione. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli, altrimenti la garanzia decade.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati in questo apparecchio risultino di colore giallo oro anziché scuro o marrone. Rimuovere i resti bruciati. Non friggere le patate fresche a una temperatura superiore a 200°C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).

## Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e la pentola con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.  
Nota: queste parti possono essere pulite anche in lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.  
Questa è una friggitrice ad aria che funziona ad aria calda. Non riempire la padella con olio o grasso per friggere.

### Preparazione all'uso

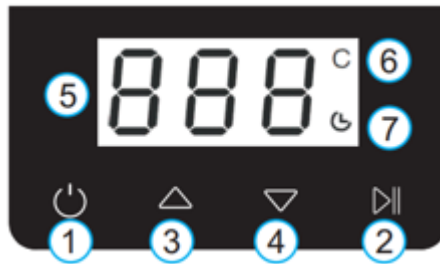
1. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.  
Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
2. Posizionare correttamente il cestello nella padella.
3. Estrarre il cavo principale dall'apposito scomparto nella parte inferiore dell'apparecchio.  
Non riempire la padella con olio o altri liquidi.  
Non collocare nulla sopra l'apparecchio. Questo disturba il flusso d'aria e compromette il risultato della frittura ad aria calda.

### 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.  
Non utilizzare mai la padella senza il grill.

**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. Azionare il pannello di controllo come segue



Collegare l'alimentazione, l'indicatore di alimentazione si accende.

#### Pulsante 1 - Pulsante di accensione

Una volta che il cestello esterno è stato inserito correttamente nell'alloggiamento principale dell'unità, il pulsante di accensione si accende. Selezionando il pulsante di accensione, la temperatura predefinita dell'unità sarà 180, mentre il tempo di cottura sarà impostato su 15 minuti. Selezionando il pulsante 2 si avvia il processo di cottura. Premendo il pulsante di accensione si chiude l'intero apparecchio durante la cottura. Le spie di alimentazione erano accese, le altre spie erano spente e la ventola non funzionava. Nota: durante la cottura, è possibile toccare il pulsante 2 per controllare la pausa e l'avvio della cottura.

#### Pulsanti 3 e 4 - Pulsanti di controllo della temperatura

Quando la temperatura dello schermo di scintillazione e l'indicatore corrispondente sono impostati, premere a turno i tasti 3 e 4; l'intervallo di controllo della temperatura va da 80 °C a 200 °C. Quando l'ora della schermata di scintillazione e l'indicatore corrispondente sono impostati, premere i tasti 3 e 4 a turno; l'intervallo di controllo del tempo va da 0 a 60 minuti.

#### Spia luminosa 6

Indicatore di temperatura

#### Spia luminosa 7

Indicatore del timer

7. 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 afferrandola per il manico e scuoterla. Quindi reinserire la padella nella friggitrice.

8. Quando si sente il segnale acustico di allarme ~ ~ Di, il tempo di preparazione impostato è trascorso. La ventola smette di girare. Estrarre la pentola dall'apparecchio e posizionarla su un piano di prova.
9. 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.
10. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine fritte), estrarre la padella dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla sul quadro di prova.  
**La padella e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice, è possibile che dalla padella fuoriesca del vapore.**
11. 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.*
12. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

### 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.
- Collocare 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)	Temp o (min.)	Temperatur a (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
<b>Patate e patatine fritte</b>					
Patatine sottili surgelate	200-300	18-20	200	scuotere	
Patatine fritte surgelate spesse	200-300	20-25	200	scuotere	
Gratin di patate	300	20-25	200	scuotere	
<b>Carne e pollame</b>					

Bistecca	100-300	10-15	180		
Costolette di maiale	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Rotolo di salsiccia	100-300	13-15	200		
Bacchette	100-300	25-30	180		
Petto di pollo	100-300	15-20	180		
<b>Spuntini</b>					
Involtini primavera	100-250	8-10	200	scuotere	Utilizzare un forno pronto per l'uso
Crocchette di pollo congelate	100-300	6-10	200	scuotere	Utilizzare un forno pronto per l'uso
Bastoncini di pesce congelati	100-250	6-10	200		Utilizzare un forno pronto per l'uso
Pane surgelato grattugiato snack al formaggio	100-250	8-10	180		Utilizzare un forno pronto per l'uso
Verdure ripiene	100-250	10	160		
<b>Panificazione</b>					
Torta	250	20-25	160		Utilizzare una teglia da forno
Quiche	300	20-22	180		Utilizzare una teglia o una pirofila
Muffin	250	15-18	200		Utilizzare una teglia da forno
Spuntini dolci	250	20	160		Utilizzare una teglia o una pirofila

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 la griglia hanno un 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.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire la padella e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.  
È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.  
Suggerimento: se lo sporco è attaccato al cestello, alla teglia o al fondo della teglia, riempire la teglia con acqua calda e un po' di detersivo. Mettete il cestello nella teglia e lasciate la teglia e il cestello in ammollo per circa 10 minuti.
4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. 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 problem

Problema	Possibile causa	Soluzione
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 correttamente la pentola nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella pentola.	Spingere il cestello nella pentola fino a sentire un clic.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	State preparando 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. Assicuratevi 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-300 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: 900 watt
- Kurvens kapacitet: 2,0 liter
- Justerbar temperatur: 80-200 °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 varmefunktion. 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 grebflader, og der skal bruges varmebeskyttelse som handsker eller lignende. Andre overflader end de tilsigtede grebflader 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 udføres 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:

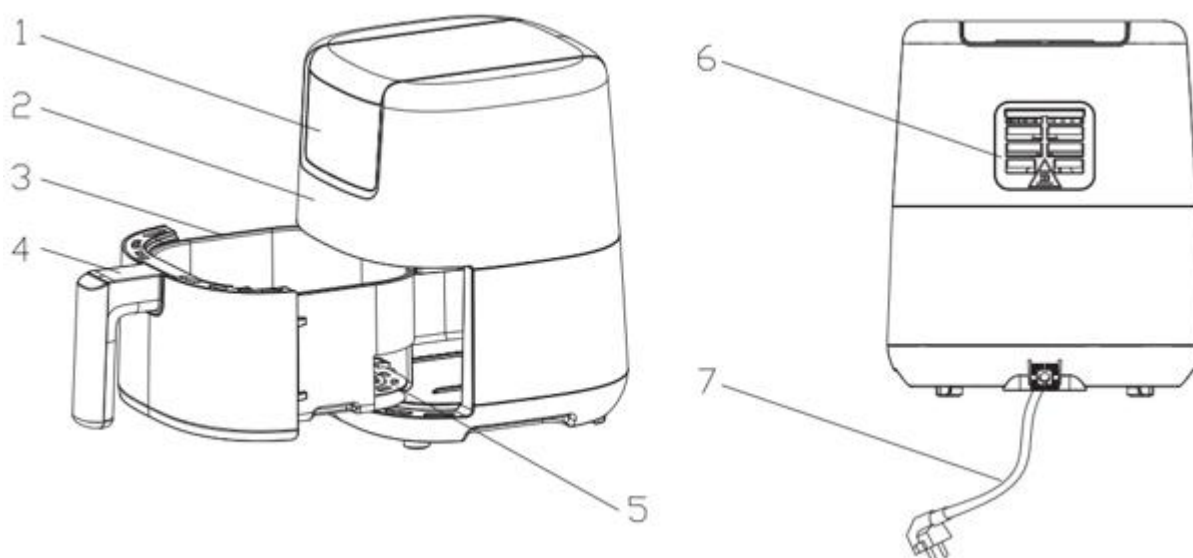
- Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- Bondegårde;
- Af kunder på hoteller, moteller og andre boligområder;
- Miljøer af typen bed and breakfast.

## 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 de fleste ingredienser behøver ingen olie.

## Generel beskrivelse

1. Kontrolpanel
2. Boliger
3. Kurv
4. Håndtag til kurv
5. Grill
6. Åbninger til luftudtag
7. 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 foretages 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, at den spænding, der er angivet på apparatet, svarer til den lokale netspænding, før du tilslutter apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stikket, netledningen eller selve apparatet er beskadiget.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hold netledningen væk fra varme overflader.
- Sæt ikke stikket i stikkontakten, og betjen ikke betjeningspanelet med våde hænder.

- Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt, og sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Forbind aldrig dette apparat med en ekstern timerkontakt for at undgå en farlig situation.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer som f.eks. en dug eller et gardin.
- Placer ikke apparatet op ad en væg eller et andet apparat, og lad der være mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne og 10 cm fri plads over apparatet. Placer 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 frigives der varm damp gennem luftudgangsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudgangsåbningerne. Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du tager panden ud af apparatet.
-  De 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 gryden ud af apparatet.
- Bagepladen bliver varm over det hele, når den bruges i frituregryden. Brug altid ovnhandsker, når du rører ved bagepladen.

### Forsigtig

- Placer apparatet på en vandret, jævn og stabil overflade.
- Dette apparat er kun beregnet til normal husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som f.eks. personalekøkkener i butikker, kontorer, gårde eller andre arbejdsmiljøer, og det er heller ikke beregnet til brug af kunder på hoteller, moteller, bed and breakfast og andre boligmiljøer.
- Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller semiprofessionelle formål, eller hvis det ikke bruges i henhold til instruktionerne i brugervejledningen, bortfalder garantien og ethvert ansvar for skader, der er forårsaget.
- Returner altid apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse eller reparation. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien ellers bortfalder.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du håndterer eller rengør det.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldengule i stedet for mørke eller brune. Fjern brændte rester. Steg ikke friske kartofler ved en temperatur på over 200 °C (for at minimere produktionen af akrylamid).

### Før første brug

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengør kurven og gryden grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Bemærk: Du kan også rengøre disse dele i opvaskemaskinen.
4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.  
Dette er en frituregryde, der arbejder med varm luft. Fyld ikke panden med olie eller stegefedt.

### Klargøring til brug

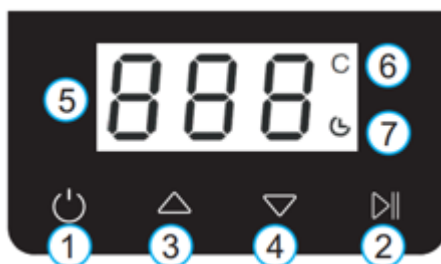
1. Placer apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade.  
Anbring ikke apparatet på ikke-varmebestandige overflader.
2. Placer kurven korrekt i gryden.
3. Træk hovedledningen ud af ledningsopbevaringsrummet i bunden af apparatet.  
Fyld ikke panden med olie eller anden væske.  
Stil ikke noget oven på apparatet. Det forstyrrer luftstrømmen og påvirker stegeresultatet med varmluft.

### Stegning med varm luft

1. Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
2. Træk forsigtigt panden ud af varmlufts-frituregryden.
3. Læg ingredienserne i kurven.
4. Skub panden tilbage i varmlufts-fituregryden.  
Brug aldrig panden uden grillen i.

**Vær forsigtig: Rør ikke ved panden 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. Betjen kontrolpanelet på følgende måde.



Sæt stikket i stikkontakten, strømindikatoren vil lyse op.

#### Knap 1 - Tænd/sluk-knap

Når den ydre kurv er placeret korrekt i enhedens hovedhus, lyser tænd/sluk-knappen. Når du vælger tænd/sluk-knappen, bliver enhedens standardtemperatur 180, mens tilberedningstiden indstilles til 15 minutter. Hvis du vælger knappen 2, starter tilberedningsprocessen. Ved at trykke på tænd/sluk-knappen lukkes hele enheden under tilberedningen. Strømlysene var tændt, de andre lys var slukket, og ventilatoren virkede ikke.

Bemærk: Under tilberedningen kan du trykke på knappen 2 for at styre pause og start af tilberedningen.

#### Knap 3 & 4 -Temperaturkontrolknapper

Når temperaturen på scintillationsskærmen og den tilsvarende indikator indstilles, skal du trykke på 3 og 4 efter tur, temperaturkontrolområdet er 80 °C til 200 °C.

Når tiden for scintillationsskærmen og den tilsvarende indikator indstilles, skal du trykke på tasterne 3 og 4 efter tur, tidsstyringsområdet er 0 minutter til 60 minutter.

#### Indikatorlampe 6

Temperaturindikator

#### Indikatorlampe 7

Timer-indikator

7. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel). For at ryste ingredienserne skal du trække gryden ud af apparatet i håndtaget og ryste den. Skub derefter gryden tilbage i frituregryden.
8. Når du hører buzzeren bippe~ ~ Di, er den indstillede forberedelsestid udløbet. Ventilatoren holder op med at dreje. Træk gryden ud af apparatet, og placer den på et prøvebord.
9. 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.
10. For at fjerne ingredienser (f.eks. pommes frites) skal du trække panden ud af varmlufts-fryseren og placere den på forsøgsrammen.

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

11. 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.*

12. Når en portion ingredienser er klar, er varmluftsfrituren straks klar til at tilberede en ny portion.

### 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 varmluftsfrityseren 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.)	Temperatur (°C)	Ryste	Ekstra information
<b>Kartoffel &amp; pommes frites</b>					
Tynde frosne pommes frites	200-300	18-20	200	ryste	
Tykkere frosne pommes frites	200-300	20-25	200	ryste	
Kartoffelgratin	300	20-25	200	ryste	
<b>Kød og fjerkræ</b>					
Bøf	100-300	10-15	180		
Svinekoteletter	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Pølserulle	100-300	13-15	200		
Trommestikker	100-300	25-30	180		
Kyllingebryst	100-300	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Forårsruller	100-250	8-10	200	ryste	Brug ovnklar
Frosne kyllingenuggets	100-300	6-10	200	ryste	Brug ovnklar
Frosne fiskepinde	100-250	6-10	200		Brug ovnklar
Frossent brød i krummer Oste-snacks	100-250	8-10	180		Brug ovnklar
Fyldte grøntsager	100-250	10	160		
<b>Bagning</b>					

Kage	250	20-25	160		Brug bageform
Quiche	300	20-22	180		Brug bageform/ovnskål
Muffins	250	15-18	200		Brug bageform
Søde snacks	250	20	160		Brug bageform/ovnskål

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

### Rengøring

Rengør apparatet efter hver brug.

Panden og grillen har en 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 frituregryden køle hurtigere ned.
2. Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.
3. Rengør panden og grillen med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.  
Du kan bruge en affedtningsvæske til at fjerne eventuelt resterende snavs.  
Tip: Hvis der sidder snavs fast på kurven, bagepladen eller 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.
4. Rengør apparatet indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. 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	Du har brugt en type snacks, der er beregnet til	Brug snacks i ovnen, eller pensl dem med lidt olie for at få et sprødere resultat.

kommer ud af frituregryden.	at blive tilberedt i en traditionel frituregryde.	
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-300, 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: 900 watt
- Korgens kapacitet: 2,0 liter
- Justerbar temperatur: 80-200 °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 övervakas.
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:

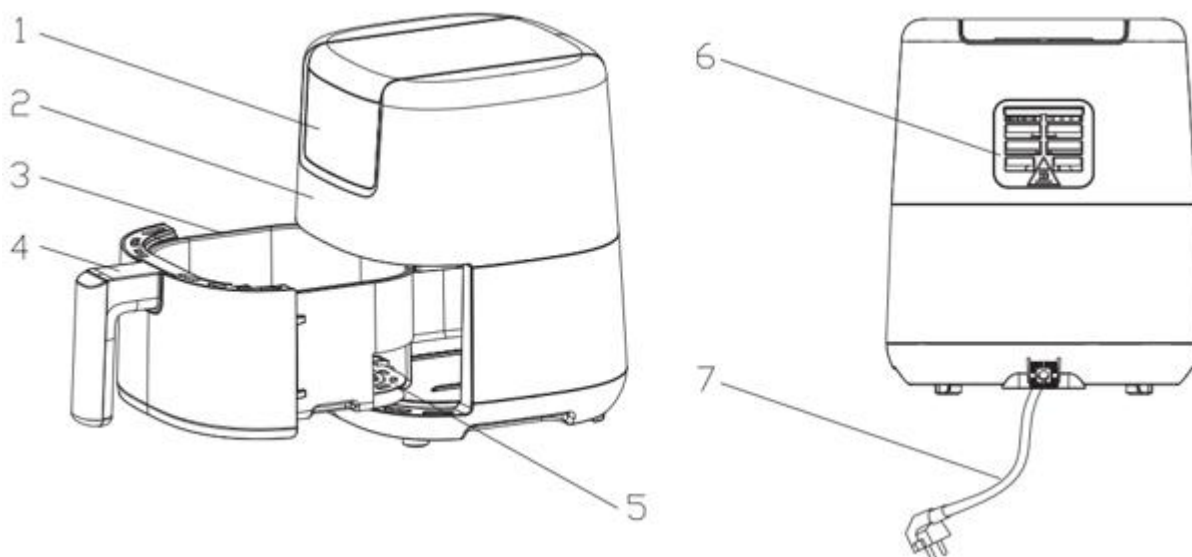
- Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- Gårdshus;
- Av kunder inom hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
- Miljöer av typen bed and breakfast.

## 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 ingredienser inte behöver någon olja.

## Illmän beskrivning

1. Kontrollpanel
2. Bostäder
3. Korg
4. Korghandtag
5. Grill
6. Öppningar för luftutlopp
7. Nätkabel



## Viktigt


Läs igenom 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 luftutsläppsöppningarna 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 innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickproppen, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Håll nätkabeln borta från heta ytor.
- Koppla inte in apparaten eller använd inte kontrollpanelen med våta händer.

- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag och se alltid till att stickkontakten är ordentligt isatt i vägguttaget.
- Anslut aldrig denna apparat till en extern timer för att undvika en farlig situation.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av brännbart material, t.ex. en bordsduk eller en gardin.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller mot en annan apparat, 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 varmluftssteking släpps het ånga ut genom luftutsläppsöppningarna, håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutsläppsöppningarna. Var också försiktig med het ånga och luft när du tar bort stekpannan från apparaten.
-  De åtkomliga ytorna 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 stekpannan från apparaten.
- Bakplåten blir varm överallt när den används i fritösen, använd alltid ugnshandskar när du hanterar bakplåten.

### Försiktighet

- Placera apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Denna apparat är endast avsedd för normal hushållsanvändning. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i affärer, kontor, gårdar eller andra arbetsmiljöer, och inte heller av kunder på hotell, motell, bed and breakfast eller andra boendemiljöer.
- Om apparaten används på ett felaktigt sätt eller för professionella eller semiprofessionella ändamål eller om den inte används enligt anvisningarna i bruksanvisningen, upphör garantin att gälla och fransägar sig allt ansvar för skador som orsakats.
- Lämna alltid in apparaten till ett auktoriserat servicecenter för undersökning eller reparation. Försök inte reparera apparaten själv, i annat fall upphör garantin att gälla.
- Dra alltid ur kontakten efter användning.
- Låt apparaten svalna i ca 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Se till att ingredienserna som tillagas i denna apparat blir gyllengula istället för mörka eller bruna. Ta bort brända rester. Stek inte färskpotatis vid en temperatur över 200 °C (för att minimera produktionen av akrylamid).

### Före första användning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla klistermärken eller etiketter från apparaten.
3. Rengör korgen och pannan noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp som inte slipar.  
Obs: Du kan också rengöra dessa delar i diskmaskinen.
4. Torka av apparatens in- och utsida med en fuktig trasa.  
Detta är en fritös som arbetar med varmluft. Fyll inte pannan med olja eller stekfett.

### Förberedelser för användning

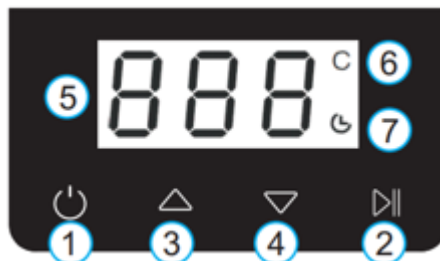
1. Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta.  
Placera inte apparaten på ytor som inte är värmetåliga.
2. Placera korgen i pannan på rätt sätt.
3. Dra ut huvudkabeln ur kabelförvaringsfacket på apparatens undersida.  
Fyll inte pannan med olja eller någon annan vätska.  
Lägg inte något ovanpå apparaten. Detta stör luftflödet och påverkar resultatet av varmlufts-fritösen.

### Stekning med varmluft

1. Anslut nätkontakten till ett jordat vägguttag.
2. Dra försiktigt ut stekpannan ur varmlufts-fritösen.
3. Lägg ingredienserna i korgen.
4. Skjut tillbaka pannan i varmlufts-fritösen.  
Använd aldrig stekpannan utan grillen i den.

**Försiktighetsåtgärd: Rör inte vid pannan under och en stund 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. Använd manöverpanelen på följande sätt.



Anslut strömmen, strömindikatorn tänds

Knapp 1 - strömknapp

När ytterkorgen är korrekt placerad i huvudenhetens hölje tänds strömbrytaren. När du trycker på strömbrytaren ställs enhetens standardtemperatur in på 180 grader och tillagningstiden på 15 minuter. Om du trycker på knapp 2 startar tillagningsprocessen. Om du trycker på strömbrytaren stängs hela enheten under tillagningen. Strömlamporna var tända, de andra lamporna var släckta och fläkten fungerade inte. Obs: Under tillagningen kan du trycka på knappen 2 för att styra paus och start av tillagningen.

Knapp 3 & 4 -Temperaturkontrollknappar

När temperaturen på scintillationsskärmen och motsvarande indikator, tryck på 3 och 4 -knapparna i tur och ordning, temperaturkontrollområdet är 80 °C till 200 °C.

När tiden för scintillationsskärmen och motsvarande indikator, tryck på 3 och 4 knapparna i tur och ordning, tidskontrollområdet är 0 minuter till 60 minuter.

Indikeringslampa 6

Temperaturindikator

Indikeringslampa 7

Timer-indikator

7. 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.
8. När du hör larmsignalen från summern piper~ ~ Di har den inställda tillredningstiden gått ut. Fläkten slutar att snurra. Dra ut kastrullen ur apparaten och placera den på ett provställ.
9. 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.
10. För att ta bort ingredienser (t.ex. pommes frites), dra ut pannan ur varmlufts-fritösen och placera den på provramen.  
**Pannan och ingredienserna är varma. Beroende på vilken typ av ingredienser som finns i fritösen kan ånga komma ut ur pannan.**
11. 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*
12. När en sats med ingredienser är klar är varmlufts-fritösen omedelbart redo att tillaga en ny sats.

## 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 förberedelsetid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara en något längre förberedelsetid, en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare förberedelsetid.
- 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 en 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 förberedelsetid 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.)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
<b>Potatis &amp; pommes frites</b>					
Tunna frysta pommes frites	200-300	18-20	200	skaka	
Tjockfrysta pommes frites	200-300	20-25	200	skaka	
Potatisgratäng	300	20-25	200	skaka	
<b>Kött &amp; Fjäderfä</b>					
Biff	100-300	10-15	180		
Fläskkotletter	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Korv med bröd	100-300	13-15	200		
Trumstockar	100-300	25-30	180		
Kycklingbröst	100-300	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Vårrullar	100-250	8-10	200	skaka	Använd ugnsfärdig
Frysta kycklingnuggets	100-300	6-10	200	skaka	Använd ugnsfärdig
Frysta fiskpinnar	100-250	6-10	200		Använd ugnsfärdig
Fryst bröd smulat ostsnacks	100-250	8-10	180		Använd ugnsfärdig
Fyllda grönsaker	100-250	10	160		
<b>Bakning</b>					
Tårta	250	20-25	160		Använd bakform
Quiche	300	20-22	180		Använd bakform/ugnform
Muffins	250	15-18	200		Använd bakform
Söta snacks	250	20	160		Använd bakform/ugnform

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

## Rengöring

Rengör apparaten efter varje användningstillfälle.

Pannan och grillen har en 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 fritösen svalna snabbare.
2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
3. Rengör pannan och grillen med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp som inte slipar.  
Du kan använda en avfettningsvätska för att ta bort kvarvarande smuts.  
Tips: Om smuts har fastnat på korgen, bakplåten eller kastrullens botten, fyll kastrullen med varmt vatten med lite diskmedel. Lägg korgen i kastrullen och låt kastrullen och korgen ligga i blöt i ca 10 minuter.
4. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
5. 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.

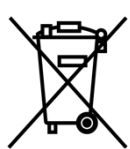
## Garanti och service

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

## Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Varmluftsfritösen 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 förberedelsetid för att sätta 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 temperaturvredet till önskad temperaturinställning (se avsnitt "Inställningar" i kapitlet "Användning av apparaten").
	Förberedelsetiden är för kort.	Vrid timerratten till önskad tillagningstid (se avsnitt "Inställningar" i kapitlet "Användning av apparaten").
Ingredienserna steks ojämnt i fritösen.	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 fritös.	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 vad MAX-markeringen visar.
	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 fritösen 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-300, 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: 900 watt
- Kapasitet på kurven: 2,0 liter
- Justerbar temperatur: 80-200 °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 serviceverksted 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:

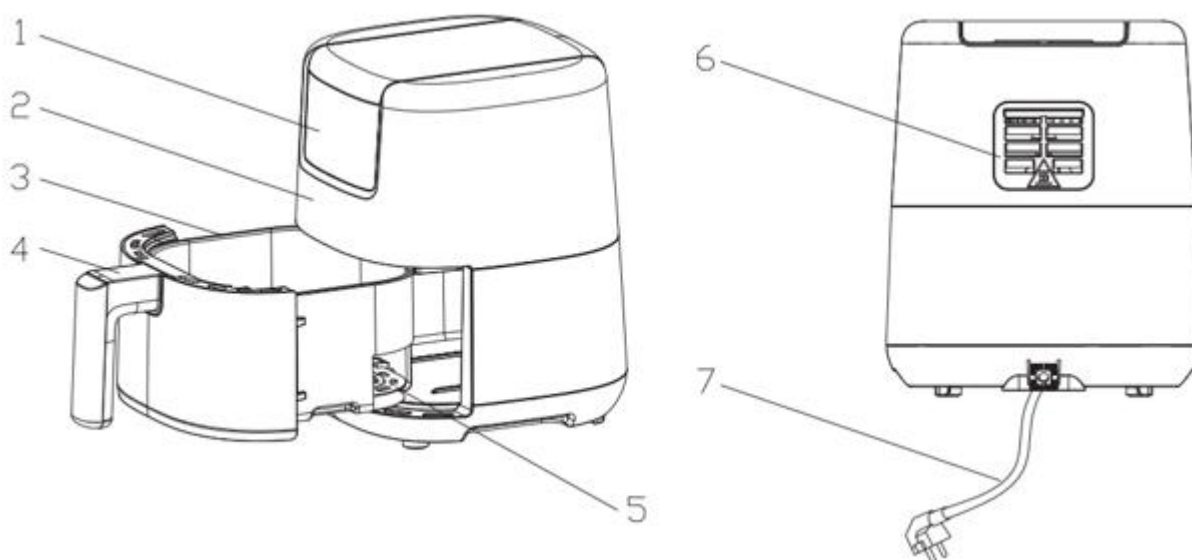
- Personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
- Gårdshus;
- Av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
- Bed and breakfast-lignende miljøer.

## 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. Kontrollpanel
2. Bolig
3. Kurv
4. Håndtak på kurv
5. Grill
6. Åpninger for luftutløp
7. 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 før du kobler til apparatet.
- Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømledningen eller selve apparatet er skadet.
- Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Ikke koble til apparatet eller betjen kontrollpanelet med våte hender.
- Koble apparatet kun til en jordet stikkontakt, og sørg alltid for at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.

- For å unngå farlige situasjoner må du aldri koble dette apparatet til en ekstern tidsbryter.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av brennbare materialer, f.eks. en duk eller gardin.
- Ikke plasser apparatet mot en vegg eller mot et annet apparat, og 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 pannen ut av apparatet.
-  De tilgjengelige overflatene 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 fjerner pannen fra apparatet.
- Bakeplaten blir varm over hele kroppen når den brukes i frityrkokeren, bruk alltid stekehansker når du håndterer bakeplaten.

### Forsiktig

- Plasser apparatet på et horisontalt, jevnt og stabilt underlag.
- Dette apparatet er kun beregnet for normal husholdningsbruk. Det er ikke beregnet for bruk i miljøer som personalkjøkken i butikker, kontorer, gårder eller andre arbeidsmiljøer, og det er heller ikke beregnet for bruk 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 i henhold til instruksjonene i bruksanvisningen, bortfaller garantien og fraskriver seg ethvert ansvar for skader som er forårsaket.
- Returner alltid apparatet til et autorisert servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke forsøk å reparere apparatet selv, ellers bortfaller garantien.
- Trekk alltid ut støpselet etter bruk.
- La apparatet kjøle seg ned i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Sørg for at ingrediensene som tilberedes i dette apparatet blir gyllengule i stedet for mørke eller brune. Fjern brente rester. Ikke stek ferske poteter ved en temperatur over 200 °C (for å minimere produksjonen av akrylamid).

### 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.  
Merk: Du kan også rengjøre disse delene i oppvaskmaskinen.
4. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.  
Dette er en frityrgrøte som fungerer på varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.

### Klargjøring for bruk

1. Plasser apparatet på et stabilt, vannrett og plant underlag.  
Ikke plasser apparatet på ikke-varmebestandige overflater.
2. Plasser kurven riktig i pannen.
3. Trekk hovedledningen ut av oppbevaringsrommet for ledninger i bunnen av apparatet.  
Ikke fyll pannen med olje eller annen væske.  
Ikke legg noe oppå apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker stekeresultatet.

### Bruk av apparatet

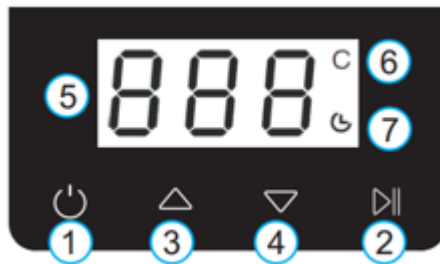
Den oljefrie kan tilberede et stort utvalg av ingredienser. Det medfølgende oppskriftsheftet hjelper deg med å bli kjent med apparatet.

### 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.  
Bruk aldri pannen uten at grillen er i den.

**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 kapitlet).
6. Betjen kontrollpanelet på følgende måte



Plugg inn strømmen, strømindikatorene vil lyse

#### Knapp 1 - Av/på-knapp

Når den ytre kurven er riktig plassert i enhetens hoveddel, vil strømknappen lyse. Når du velger av/på-knappen, blir enhetens standardtemperatur 180, mens tilberedningstiden blir satt til 15 minutter. Ved å velge Knapp 2 starter tilberedningsprosessen. Ved å trykke på strømknappen lukkes hele enheten under tilberedningen. Strømlysene var på, de andre lysene var av, og viften fungerte ikke.

Merk: Under tilberedningen kan du trykke på knappen 2 for å kontrollere pause og start av tilberedningen.

#### Knapp 3 og 4 - Temperaturkontrollknapper

Når temperaturen på scintillasjonsskjermen og tilsvarende indikator, trykk på 3 og 4 tastene i tur og orden, temperaturkontrollområdet er 80 °C til 200 °C.

Når tiden for scintillasjonsskjermen og tilsvarende indikator, trykk på 3 og 4 tastene i tur og orden, tidskontrollområdet er 0 minutter til 60 minutter.

#### Indikatorlampe 6

Temperaturindikator

#### Indikatorlampe 7

Timerindikator

7. Noen ingredienser krever risting halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet "Innstillinger" i dette kapitlet). For å riste ingrediensene trekker du pannen ut av apparatet etter håndtaket og rister den. Skyv deretter pannen tilbake i frituregryten.
8. Når du hører alarmsignalet ~ ~ Di, er den innstilte klargjøringstiden utløpt. Viften slutter å snurre. Trekk pannen ut av apparatet og plasser den på en prøveramme.
9. 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.
10. For å ta ut ingredienser (f.eks. pommes frites), trekker du pannen ut av varmluftsfryseren og plasserer den på prøverammen .

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

11. 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*

12. Når en mengde ingredienser er ferdig, er varmluftsfryseren umiddelbart klar til å tilberede en ny mengde.

### Innstillinger

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

Merk: Husk at disse innstillingene er veiledende. Ettersom 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.
- Tilsatt 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 varmluftsfrysersens 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.)	Temperatur (°C)	Rist	Ekstra informasjon
<b>Potet og pomes frites</b>					
Tynne, frosne pomes frites	200-300	18-20	200	riste	
Tykke frosne pomes frites	200-300	20-25	200	riste	
Potetgrateng	300	20-25	200	riste	
<b>Kjøtt og fjærkre</b>					
Biff	100-300	10-15	180		
Svinekoteletter	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Pølsebrød	100-300	13-15	200		
Trommestikker	100-300	25-30	180		
Kyllingbryst	100-300	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Vårruller	100-250	8-10	200	riste	Bruk ovnsklar
Frosne kyllingnuggets	100-300	6-10	200	riste	Bruk ovnsklar
Frosne fiskepinner	100-250	6-10	200		Bruk ovnsklar
Frosset brød smuldret ostesnacks	100-250	8-10	180		Bruk ovnsklar
Fylte grønnsaker	100-250	10	160		
<b>Baking</b>					
Kake	250	20-25	160		Bruk bakeform

Quiche	300	20-22	180		Bruk bakeform/ovnsform
Muffins	250	15-18	200		Bruk bakeform
Søte snacks	250	20	160		Bruk bakeform/ovnsform

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 grillen har et non-stick-belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende rengjøringsmidler til å rengjøre dem, da dette kan skade non-stick-belegget.

1. Trekk støpselet ut av stikkontakten og la apparatet kjøle seg ned.  
Merk: Fjern pannen for å la frityrkokeren kjøle seg ned raskere.
2. Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.
3. Rengjør pannen og grillen med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper.  
Du kan bruke en avfettingsvæske for å fjerne gjenværende smuss.  
Tips: Hvis det har satt seg fast smuss på kurven, stekebrettet eller bunnen av pannen, kan du fylle pannen med varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel. Sett kurven i kjelen og la kjelen og kurven ligge i bløt i ca. 10 minutter.
4. Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-slipende svamp.
5. Rengjør varmeelementet 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 oppbrukt, 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 frityrkokeren 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 kapittelet "Bruk av apparatet").
	Forberedelsestiden er for kort.	Vri timerknappen til ønsket tilberedningstid (se avsnittet "Innstillinger" i kapittelet "Bruk av apparatet").
Ingrediensene stekes ujevnt i frityrkokeren.	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 kapittelet "Bruk av apparatet".
Stekt snacks er ikke sprø når de kommer ut av frityrkokeren.	Du brukte en type snacks som er beregnet på å tilberedes i en tradisjonell frityrgrøte.	Bruk ovnsnacks eller pensle litt olje på snacksen for et sprøere resultat.

Jeg får ikke skli 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.	Skv 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 frityrgrøten, vil det lekke ut store mengder olje 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.	Skvll 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-300, 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

