

frifri



NL HANDLEIDING

Gelieve alle belangrijke opmerkingen, waarschuwingen en bedieningsinstructies aandachtig te lezen en na te leven voordat u het toestel gebruikt.

FR MODE D'EMPLOI

Avant utilisation, veuillez tout lire et suivre. Avertissement, consignes de sécurité, précautions et instructions de fonctionnement importants.

EN INSTRUCTION MANUAL

Before use, please read and follow all important instructions. Safeguards, warnings, cautions and operating instructions.

SIMPLYFRY SF34C SERIE

Met uw nieuwe SimplyFry kunt u uw favoriete ingrediënten en snacks op een gezondere manier bereiden. Het toestel maakt gebruik van warme lucht in combinatie met snel circulerende lucht en een grill bovenaan waarmee u heel uiteenlopende gerechten op een gezonde, snelle en veilige manier kunt bereiden. Hierbij worden al uw ingrediënten gelijktijdig en gelijkmatig opgewarmd. In de meeste gevallen hoeft u zelfs geen olie toe te voegen.

ALGEMENE BESCHRIJVING

- 1 Mand
- 2 Vrijgaveknop mand
- 3 Pan
- 4 Digitale display
- 5 Luchtinlaat
- 6 Luchtafvoeropeningen (achterkant)
- 7 Stroomsnoer (achterkant)
- 8 Resetknop (onderaan naast het typeplaatje)



Programma's

- | | | |
|------------|------------|------|
| Frietten | Kip | Cake |
| Lam | Rood vlees | |
| Schelpdier | Vis | |

BELANGRIJKE OPMERKING

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG VOORDAT U HET TOESTEL GEBRUIKT EN BEWAART, ZODAT U ZE LATER INDIEN NODIG GEMAKKELIJK OPNIEUW KUNT RAADPLEGEN.

GEVAAR

- Dompel de behuizing, waarin elektrische componenten en de verwarmingselementen ingebouwd zijn, niet onder in water en spoel ze ook niet onder de kraan. zodat u elk risico op een elektrische schok kunt voorkomen.
- Leg de ingrediënten die moeten worden gefrituurd altijd in de mand, zodat ze niet in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchttoevoer - en de luchtafvoeropeningen niet af terwijl het toestel werkt.
- Vul de pan niet met olie, wegens brandrisico.
- Raak nooit de binnenkant van het toestel aan terwijl het in werking is.

WAARSCHUWING

- Dit toestel is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen onder de 8 jaar) met een beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze het toestel onder toezicht gebruiken of ze instructies hebben ontvangen over het gebruik van het toestel van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Voorzie toezicht op kinderen zodat ze niet met het toestel spelen.
- Controleer of de spanning die op het toestel wordt vermeld, overeenstemt met de spanning van het plaatselijke elektriciteitsnet voordat u de stekker van het toestel in het stopcontact steekt.
- Gebruik het toestel niet als de stekker, het stroomsnoer of het toestel zelf beschadigd is.
- Als het snoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door de fabrikant, zijn hersteldienst of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaar te vermijden.
- Voorzie toezicht op kinderen, zodat ze niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet schoonmaken of onderhouden tenzij ze onder toezicht staan en ouder zijn dan 8 jaar.
- Houd het stroomsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker van het toestel niet in het stopcontact en gebruik ook het bedieningspaneel niet wanneer uw handen nat zijn.
- Sluit het toestel alleen aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker behoorlijk in het stopcontact zit.
- Sluit dit toestel nooit aan op een externe timschakelaar of een afzonderlijke afstandsbediening, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Plaats het toestel niet op of in de nabijheid van brandbare materialen (bv. tafelkleed of gordijn).
- Plaats het toestel niet tegen een muur of tegen andere toestellen. Laat minstens 10 cm ruimte vrij aan de achterkant en de zijkanten en even veel boven het toestel. Plaats niets op het toestel.
- Gebruik het toestel alleen voor het doeleinde dat in deze handleiding wordt beschreven.
- Laat het toestel nooit werken zonder dat iemand in de buurt blijft.
- Tijdens het frituren met hete lucht ontsnapt hete stoom via de luchtafvoeropeningen. Houd uw handen en uw gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtafvoeropeningen. Houd ook rekening met het gevaar van hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het toestel haalt.
- Het is mogelijk dat de toegankelijke vlakken tijdens het gebruik heet worden.
- Trek onmiddellijk de stekker van het toestel uit het stopcontact als u zwarte rook uit het toestel ziet komen. Haal de pan pas uit het toestel als er geen rook meer uit het toestel ontsnapt.



OPGELET

- Plaats het toestel op een horizontaal, effen en stabiel oppervlak.
- Dit toestel is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik bij particulieren.
- Als het toestel op een verkeerde manier of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt conform de instructies in de handleiding, vervalt de garantie en kunnen we niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die door dat gebruik wordt veroorzaakt.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact nadat u het toestel hebt gebruikt.
- Laat het toestel ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het hanteert of reinigt.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten die in het toestel worden bereid, goudgeel zijn als ze er worden uitgehaald - en niet donker of bruin. Verwijder verbrande resten.
- Het toestel is aan de binnenkant voorzien van een microschakelaar: wanneer de pan tijdens het gebruik wordt verwijderd, wordt het toestel automatisch uitgeschakeld.

OVERVERHITTINGSBEVEILIGING

- Het toestel is met een beveiliging tegen oververhitting uitgerust. Als het regelsysteem voor de binnentemperatuur niet meer werkt, wordt de beveiliging automatisch ingeschakeld en kan het toestel niet meer worden gebruikt. Trek in dat geval de stekker uit het stopcontact.
- Alleen wanneer het toestel volledig afgekoeld is, mag u de RESET-toets onderaan het toestel (naast het typeplaatje) indrukken om de SimplyFry opnieuw te gebruiken. Gebruik hiervoor een scherp voorwerp (zie de afbeeldingen hierna).
- De RESET-toets (kleine gaatje) bevindt zich centraal aan de onderkant van het toestel. Om het toestel te resetten hoeft U door middel van een puntig voorwerp de RESET-toets in te drukken

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Dit toestel is met een timer uitgerust. Wanneer die timer naar nul heeft teruggeteld, weerklinkt een geluidssignaal en wordt het toestel automatisch uitgeschakeld. indien u het toestel handmatig wenst uit te schakelen, druk op de «-»-toets onder de thermometer.
Opmerking: Ook als u de pan tijdens het gebruik uit het toestel haalt, wordt het toestel automatisch uitgeschakeld.

ELEKTROMAGNETISCHE VELDEN (EMV)

Dit toestel beantwoordt aan alle normen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Als het op een behoorlijke manier en volgens de instructies in deze handleiding wordt gebruikt, is het toestel veilig volgens de wetenschappelijke kennis die vandaag voorhanden is.

TESTSPECIFICATIES/NORM

IEC 60335-2-9 : 2002 + A1 : 2004 + A2 : 2008
IEC 60335-1 : 2001 + A1 : 2004 + A2 : 2010
EN 60335-2-9 : 2003 + A1 : 2004 + A2 : 2006 + A12 : 2007 + A13 : 2010
EN 60335-1 : 2002 + A11 : 2004 + A1 : 2004 + A12 : 2006 + A2 : 2006 + A13 : 2012

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers of labels van het toestel.
3. Reinig de mand en de pan grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Opmerking: U kunt deze onderdelen in een vaatwasser reinigen.

4. Wrijf de binnenkant en de buitenkant van het toestel met een vochtige doek schoon.

Dit is een SimplyFry die met warme lucht werkt. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

VOORBEREIDING VÓÓR GEBRUIK

1. Plaats het toestel op een horizontaal, effen en stabiel oppervlak.
Plaats het toestel niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
2. Plaats de mand op de juiste manier in de pan.

Opgelet: de mand MOET op de juiste manier in het toestel worden geplaatst, want anders werkt het toestel niet!

3. Trek het stroomsnoer uit het toestel en steek de stekker in een geaard stopcontact.

Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.

Plaats niets op het toestel.

Plaats niets op de luchttoevoeropeningen aan de twee kanten van het toestel. Op die manier wordt immers de luchtstroom verstoord en kan geen goed frituurresultaat worden bereikt.

GEBRUIK VAN HET TOESTEL

De SimplyFry kan een hele reeks ingrediënten bereiden. Bekijk hiervoor de tabel in de rubriek 'Instellingen' hierna.

FRITUREN MET HETE LUCHT

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Haal de pan voorzichtig uit de SimplyFry.
3. Leg de ingrediënten in de mand.





Opmerking: Leg de mand nooit helemaal vol en respecteer ook altijd de aanbevolen hoeveelheid (zie de rubriek 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Anders kunt u niet op een optimaal eindresultaat rekenen.

4. Schuif de pan opnieuw op de juiste manier in de SimplyFry

Gebruik de pan nooit terwijl de mand er niet in zit.

Als de pan niet op de correcte manier in de SimplyFry is bevestigd, zal het toestel niet werken!

Opgelet: Raak de pan pas aan nadat ze voldoende is afgekoeld, want tijdens het gebruik wordt ze zeer heet. Houd de pan alleen bij de handgreep vast.

5. Schakel het toestel in door op de -toets te drukken en schakel het uit door op de -toets te drukken.
U kunt het toestel ook uitschakelen door de tijd met de -toets onder de horloge op 00 in te stellen.
6. Kies door middel van de -toets het gewenste programma in.
U kunt de tijd en de temperatuur instellen volgens de hoeveelheden
7. Druk op de -toets om het programma te starten

- a. Het ventilatie-icoontje begint te branden en duidt aan dat het toestel werkt.
 - b. De timer begint vanaf de ingestelde bereidingstijd af te tellen.
 - c. Overtollige olie uit de ingrediënten wordt onderin de pan opgevangen.
8. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden opgeschud (zie hiervoor de rubriek 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Haal hiervoor de pan met de handgreep uit het toestel en schud de ingrediënten op. Schuif de pan daarna terug in de SimplyFry en blijf frituren.

Opgelet: Druk tijdens het opschudden niet op de knop van de hendel.

Tip: U kunt ook de mand uit de pan halen en alleen de mand opschudden, zodat u het gewicht van de pan niet hoeft te dragen. Trek daarvoor de pan uit het toestel, plaats ze op een hittebestendig oppervlak en druk op de knop van de hendel.

Tip: Als u de timer op de helft van de bereidingstijd hebt ingesteld, kunt u de ingrediënten opschudden zodra de timer een geluidsignaal laat horen. In dat geval moet u de timer natuurlijk opnieuw instellen, zodat de ingrediënten na het opschudden de volledige bereidingstijd doorlopen.

Tip: Als u de timer op de volledige bereidingstijd instelt, hoort u tijdens het koken geen geluidsignaal. U kunt de pan op elk moment uit het toestel halen om de toestand van de ingrediënten te controleren. Op dat moment wordt de stroomtoevoer automatisch onderbroken. Zodra u de pan weer in het toestel hebt geschoven, wordt de stroomtoevoer naar het toestel hersteld (zolang de timer nog loopt).

9. Zodra de timer een geluidsignaal laat horen, is de vooraf ingestelde bereidingstijd verlopen. Trek de pan uit het toestel en plaats ze op een hittebestendig oppervlak.

Opmerking: U kunt het toestel ook handmatig uitschakelen. Raak daarvoor de OFF-knop aan, stel de TIMER-knop op 0 of trek de pan rechtstreeks uit het toestel.

10. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.

Als dat nog niet het geval is, kunt u de pan terug in het toestel schuiven en enkele minuten extra op de timer instellen.

11. Als u kleine ingrediënten (bv. frieten) wilt uitnemen, moet u op de vrijgaveknop van de mand drukken en daarna de mand uit de pan nemen.

Draai de mand niet om terwijl ze nog aan de pan vast zit, want op die manier komt de overtollige olie die zich onderin de pan heeft verzameld, op de ingrediënten terecht.

De pan en de ingrediënten zijn nog zeer warm na de bereiding. Afhankelijk van het soort ingrediënten die in het toestel worden bereid, is het mogelijk dat er stoom uit de pan ontsnapt.

12. Maak de mand leeg in een schaal of op een bord.

Tip: Gebruik een tang om grote of breekbare ingrediënten uit de mand te halen.

13. Wanneer een deel van de ingrediënten klaar is, kunt u de SimplyFry meteen opnieuw gebruiken voor een volgende bakbeurt.

INSTELLINGEN

In de tabel hieronder vindt u de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instelwaarden louter indicatief zijn. Aangezien ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor uw specifieke ingrediënten niet adviseren.

Doordat de technologie van de snel circulerende hete lucht de lucht binnen het toestel onmiddellijk opwarmt, wordt het proces nauwelijks verstoord wanneer de pan tijdens het frituren kortstondig uit het toestel wordt gehaald.

Tips

- Voor kleinere ingrediënten geldt meestal een iets kortere bereidingstijd dan voor grotere ingrediënten.

		Min.-max. Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Opschudden	Extra informatie
AARDAPPELEN EN FRIETEN	Dunne diepvriesfrietten	300-700	200	9-16	✓	
	Dikke diepvriesfrietten	300-700	200	11-20	✓	
	Zelfgebakken frietten (8×8 mm)	300-800	200	16-10	✓	Voeg 1/2 lepel olie toe
	Zelfgebakken aardappelpartjes	300-800	180	18-22	✓	Voeg 1/2 lepel olie toe
	Zelfgebakken aardappelblokjes	300-750	180	12-18	✓	Voeg 1/2 lepel olie toe
	Rosti	250	180	15-18	✓	
	Aardappelgratin	500	200	15-18	✓	
VLEES EN GEVOGELTE	Steak	100-500	180	8-12		
	Varkenskarbonade	100-500	180	10-14		
	Hamburger	100-500	180	7-14		
	Worst	100-500	200	13-15		
	Drumsticks	100-500	180	18-22		
	Kipfilet	100-500	180	10-15		
	SNACKS	Loempia	100-400	200	8-10	✓
Kipnuggets		100-400	200	6-10	✓	
Fish stick		100-400	200	6-10		
Kaaskroketten		100-400	180	8-10		
Gevulde groenten		100-400	160	10		
BAKKEN	Cake	300	160	20-25		Gebruik bakvorm
	Quiche	400	180	20-22		Gebruik bakvorm/ovenschaal
	Muffins	300	200	15-18		Gebruik bakvorm
	Zoete snacks	400	160	20		Gebruik bakvorm/ovenschaal

Opmerking: verwarm de SimplyFry 3 minuten voor alvorens diepgevroren/te frituren voeding te geruiken

- Voor een grotere hoeveelheid ingrediënten geldt een iets langere bereidingstijd; voor een kleinere hoeveelheid ingrediënten geldt een iets kortere bereidingstijd.
- Als u kleinere ingrediënten halvenwege de bereidingstijd eens opschudt, kunt u het eindresultaat optimaliseren en kunt u vermijden dat sommige ingrediënten ongelijkmatig worden gebakken.
- U krijgt een knapperig resultaat als u een beetje olie bij verse aardappelen voegt. Wacht hoogstens enkele minuten om uw ingrediënten te frituren nadat u olie hebt toegevoegd.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de SimplyFry worden bereid.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om gevulde snacks op een snelle en gemakkelijke manier te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of een ovenschaal in de mand van de SimplyFry als u een cake of een quiche wilt

bakken of als u delicate of gevulde ingrediënten wilt bereiden.

- U kunt de SimplyFry ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Stel in dat geval de temperatuur op 150 °C in (tot 10 minuten).

ZELFGEBAKKEN FRIETEN MAKEN

Ga als volgt te werk om zelfgebakken frieten te maken.

1. Schil de aardappelen en snijd ze in frieten.
2. Was de frieten grondig en droog ze met keukenpapier.
3. Giet een halve eetlepel olijfolie in een schaal, leg er de frieten op en meng ze tot alle frieten onder de olie zitten.
4. Haal de frieten met uw vingers of met keukengerei uit de schaal, zodat de overtollige olie in de schaal achterblijft. Leg de frieten in de mand.

Opmerking: Kantel de schaal niet zodat de frieten in één keer in de mand vallen, want dan komt er overtollige olie onderin de pan terecht.

5. Bak de frieten volgens de instructies die in dit hoofdstuk worden beschreven.

REINIGING

Reinig het toestel telkens nadat u het hebt gebruikt.

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsproducten om de pan en de mand te reinigen, want op die manier zou u de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.

1. Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen.
Opmerking: Haal de pan uit het toestel, zodat de SimplyFry sneller kan afkoelen.
2. Wrijf de buitenkant van het toestel met een vochtige doek schoon.
3. Reinig de pan en de mand met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.

U kunt resterend vuil met een ontvettingsmiddel verwijderen.

Opmerking: De pan en de mand kunnen zonder probleem in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Tip: Vul de pan met heet water en wat afwasmiddel als er vuil aan de mand of op de onderkant van de pan blijft hangen. Plaats de mand in de pan en laat beide onderdelen ongeveer 10 minuten weken.

4. Maak de binnenkant van het toestel schoon met heet water en een niet-schurende spons.
5. Maak het verwarmingselement met een borstel schoon om eventuele etensresten te verwijderen.

OPSLAG

1. Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen.
2. Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn.
3. Plaats de SimplyFry op een schone en droge plaats.



MILIEU



Verwijder het toestel op het einde van zijn levensduur niet samen met het huishoudafval, maar bezorg het aan een officieel ophaalcentrum, waar het kan worden gerecycleerd. Op die manier helpt u het milieu te beschermen.

GARANTIE EN SERVICE

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, kunt u naar onze website surfen of contact opnemen met uw verdeler.

frifri www.frifri.be

Uw verdeler:

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De SimplyFry werkt niet	De stekker van het toestel zit niet in het stopcontact. U hebt de timer niet ingesteld.	Steek de stekker in een geaard stopcontact. Druk de «+» en «-» toets in bij de horloge om de gewenste bereidingstijd in te schakelen.
	De pan zit niet juist in het toestel. De oververhittingsbeveiliging is ingeschakeld.	Schuif de pan op een correcte manier in het toestel. Druk met een scherp voorwerp de RESET-knop onderaan het toestel in.
De ingrediënten die met de SimplyFry werden bereid zijn niet gaar.	Er liggen te veel ingrediënten in de mand.	Leg minder ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gebakken.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Druk de «+» en «-» toets in bij de thermometer op de gewenste bereidingstijd
	De bereidingstijd is te kort	Druk de «+» en «-» toets in bij de thermometer op de gewenste bereidingstijd
De ingrediënten worden in de SimplyFry niet gelijkmatig gebakken.	Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden opgeschud.	Ingrediënten die boven of door elkaar liggen (bv. frieten) moeten halverwege de bereidingstijd worden opgeschud. Bekijk hiervoor de rubriek 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Gebruik van het toestel'.
De gebakken snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de SimplyFry worden gehaald.	U hebt een type snacks gebruikt dat in een traditionele friteuse had moeten worden bereid	Gebruik ovensnacks of breng met een borstel wat olie op de snacks aan als u een knapperiger resultaat wilt.
Ik kan de pan niet op de juiste manier in het toestel schuiven	Er liggen te veel ingrediënten in de mand. De mand is niet correct in de pan geplaatst.	Vul de mand niet tot boven de MAX-aanduiding. Duw de mand naar beneden in de pan tot u een klik hoort.
	Er komt witte rook uit het toestel.	Wanneer u vette ingrediënten in de SimplyFry bakt, lekt heel wat olie in de pan. Die olie brengt een witte rook voort. Bovendien is het mogelijk dat de pan in die omstandigheden heter wordt dan normaal. Dit heeft geen invloed op het toestel of op het eindresultaat.
Verse frieten worden in de SimplyFry niet gelijkmatig gebakken.	Er zitten in de pan nog vetresten van het vorige gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pan wordt verhit. Reinig de pan grondig na elk gebruik.
	U hebt niet het juiste aardappeltje gebruikt. U hebt de gesneden frieten niet grondig genoeg gereinigd voordat u ze hebt gebakken	Gebruik verse aardappelen en controleer of ze tijdens het bakken niet uiteenvallen. Spoel de frieten grondig om het zetmeel aan de buitenkant te verwijderen.
De verse frieten zijn niet knapperig wanneer ze uit de SimplyFry worden gehaald.	De knapperigheid van de frieten wordt bepaald door hun olie- en watergehalte.	Droog de frieten grondig voordat u de olie toevoegt. Snijd de frieten kleiner als u een knapperiger resultaat wilt verkrijgen. Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

Votre nouvelle friteuse à air chaud vous permet de préparer plus sainement vos ingrédients et en-cas préférés. La friteuse à air chaud combine l'utilisation d'air chaud avec une circulation d'air à grande vitesse (air chaud rapide) et une grille supérieure afin de cuire, de façon saine, rapide et facile, différents plats délicieux. Vos ingrédients sont saisis intégralement et, pour la plupart d'entre eux, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

- 1 Panier
- 2 Bouton de déverrouillage du panier
- 3 Cuve
- 4 Panneau digital de commande
- 5 Entrée d'air
- 6 Conduits de sortie d'air (à l'arrière)
- 7 Câble d'alimentation (à l'arrière)
- 8 Bouton Reset (en dessous, à côté de l'étiquette)



Programmes

- | | | |
|-----------|--------------|------|
| Frites | Poulet | Cake |
| Agneau | Viande rouge | |
| Crustacés | Poisson | |

IMPORTANT

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI POUR POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

DANGER

- N'immergez jamais l'appareil complet, ni dans l'eau ni en le passant sous le robinet, car il contient des composants électroniques et des résistances **Risque de choc électrique !**
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas l'entrée ou la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de la friteuse lorsque l'appareil est en marche.

AVERTISSEMENT

- Cet appareil ne convient pas aux personnes (enfants de moins de 8 ans y compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil de la part de personnes responsables de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de votre installation avant de le brancher.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service après-vente ou toute personne équivalente qualifiée, dans le but d'éviter tout danger.
- Gardez le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil ou ne manipulez pas le tableau de bord avec des mains mouillées.
- Ne connectez l'appareil qu'à une prise de courant murale. Assurez-vous que l'appareil est correctement branché dans votre prise de courant murale.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie extérieure ou à un système télécommandé séparé, afin d'éviter tout danger.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matières inflammables, comme une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur ou contre d'autres appareils. Laissez une distance d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace libre de 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude s'échappe à travers les conduits de sortie d'air. Gardez les mains et le visage assez loin des émanations de vapeur et des conduits de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et aux températures élevées lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- Lors de l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez l'arrêt d'émission de fumée avant de retirer la cuve de l'appareil.

ATTENTION

- Placez l'appareil sur un plan horizontal ou une surface stable.
- Cet appareil est exclusivement réservé à l'usage domestique, pour particuliers. Il n'est pas destiné à l'usage professionnel

- Si l'appareil est utilisé incorrectement ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé selon les instructions du mode d'emploi, la garantie s'annule et nous serions en droit de décliner toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le prendre en main ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil en ressortent dorés-jaunes et non noirs ou marrons. Retirez les parties brûlées.
- Grâce au micro-interrupteur à l'intérieur, l'appareil s'éteindra automatiquement lorsque sera retirée la cuve durant la cuisson.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

- L'appareil est équipé d'un système de protection anti-surchauffe. Si le système de contrôle de la température interne n'est pas valide, la protection anti-surchauffe s'enclenchera automatiquement et l'appareil ne pourra ainsi plus être utilisé. Débranchez le câble d'alimentation.
- Le bouton RESET sous la machine (à côté de l'étiquette) peut être pressé afin d'utiliser la friteuse à nouveau, mais seulement après le refroidissement complet de l'appareil.
- Le bouton RESET se situe sous la machine, près du centre et est présent sous forme de petit trou.
Enfoncer un ustensile pointu dans le trou afin de réinitialiser l'appareil..

ARRÊT AUTOMATIQUE

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque le décompte de la minuterie atteint "0", l'appareil sonne et s'éteint automatiquement. Pour l'éteindre manuellement, diminuer le temps de préparation à 0 (en pressant sur «->» sous le thermomètre).

Remarque : Si la cuve est retirée pendant la cuisson, l'appareil s'éteint aussi.

CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES

Cet appareil est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques. Si l'appareil est manié correctement et selon les instructions de ce mode d'emploi, il est alors sûr d'utilisation, selon les données scientifiques actuellement disponibles.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES/NORMES

IEC 60335-2-9 : 2002 + A1 : 2004 + A2 : 2008

IEC 60335-1 : 2001 + A1 : 2004 + A2 : 2010

EN 60335-2-9 : 2003 + A1 : 2004 + A2 : 2006 + A12 : 2007 + A13 : 2010

EN 60335-1 : 2002 + A11 : 2004 + A1 : 2004 + A12 : 2006 + A2 : 2006 + A13 : 2012

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Enlevez les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la cuve avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque : Ces pièces peuvent être passées au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Cette friteuse à air fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.

PRÉPARATION DE L'APPAREIL

1. Placez l'appareil sur un plan horizontal ou une surface stable.
Ne mettez pas l'appareil sur une surface ne résistant pas à la chaleur.

2. Placez correctement le panier dans la cuve.

Remarque : le panier DOIT IMPÉRATIVEMENT être placé correctement dans l'appareil, sinon celui-ci ne fonctionne pas !

3. Prenez le câble d'alimentation et branchez-le dans une prise murale.

Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de tout autre liquide.

Ne recouvrez pas l'appareil.

Ne recouvrez pas l'entrée d'air située sur les deux côtés de l'appareil, cela perturbe le passage de l'air et affecte le résultat de la friture à air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La friteuse à air chaud peut cuire un large éventail d'ingrédients. Veuillez vous référer à la section «Paramètres» ci-dessous.

FRITURE À AIR CHAUD

1. Branchez le câble d'alimentation dans une prise murale.
2. Retirez prudemment la cuve de la friteuse.
3. Mettez les ingrédients dans le panier.



Remarque : Ne remplissez jamais le panier complètement ou n'excédez pas la quantité recommandée (voir la section «Paramètres» de ce chapitre), car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.

4. Remplacez correctement la cuve dans la friteuse.


N'utilisez jamais la cuve sans que le panier ne soit dedans.

Si la cuve ne se fixe pas correctement dans la friteuse, l'appareil ne marchera pas !

Attention : Ne touchez pas la cuve pendant et un certain temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez la cuve que par la poignée.

5. Pour allumer l'appareil, pressez sur la touche . Pour éteindre l'appareil, pressez à nouveau sur la touche  ou pressez sur la touche «->» sous l'horloge pour diminuer le temps à 0.
6. Pressez sur la touche M (modes) pour sélectionner le programme préenregistré de votre choix selon le type d'aliment.

6. Vous pouvez adapter le temps et la température selon les quantités.

7. Pressez sur  pour lancer le programme.

a. Le ventilateur s'allume et clignote indiquant que la machine est en fonction

b. Le décompte du temps de cuisson programmé se lance.

c. L'excès d'huile venant des ingrédients est récupéré au fond de la cuve.

8. Certains ingrédients nécessitent d'être remués à la moitié du temps de cuisson (voir la section «Paramètres» de ce chapitre). Pour cela, retirez la cuve de l'appareil à l'aide de la poignée et secouez-la. Puis, remettez-la dans la friteuse à air et continuez la cuisson.

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de la poignée lorsque vous remuez.

Conseil : Afin de réduire le poids, retirez le panier de la cuve et ne secouez que le panier. Pour cela, tirez la cuve hors de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et pressez le bouton de la poignée.

Conseil : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, la sonnerie retentira pour vous indiquer que vous devez remuer vos ingrédients. Cependant, n'oubliez pas de reprogrammer le temps de cuisson restant après avoir remué.

Conseil : Si vous réglez la minuterie sur le temps de cuisson complet, il n'y aura pas de sonnerie avant la fin de la cuisson. Vous pouvez retirer la cuve à tout moment pour vérifier la cuisson de vos ingrédients. L'appareil s'éteindra automatiquement et se rallumera après avoir remis la cuve dans celui-ci.

9. Lorsque vous entendez la sonnerie, vous savez alors que le temps de cuisson imparti est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez aussi éteindre l'appareil manuellement. Pour cela, pressez la touche  ou diminuez le temps jusqu'à 0 ou bien retirez la cuve directement ;

10. Vérifiez que les ingrédients sont cuits. S'ils ne le sont pas, remettez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

11. Pour retirer de petits ingrédients (comme les frites), pressez le bouton de déverrouillage du panier et sortez ce dernier de la cuve.

Ne retournez pas le panier lorsqu'il est encore encore attaché à la cuve, ce qui risquerait de faire couler l'excès d'huile recueilli au fond de la cuve sur les ingrédients.

Après la friture, la cuve et les ingrédients sont encore chauds. En fonction des différents ingrédients, de la vapeur chaude peut s'échapper de la cuve.

12. Videz les ingrédients du panier dans un bol ou dans une assiette.

Conseil : Vous pouvez utiliser des pinces pour enlever du panier les ingrédients fragiles ou de grande taille.

13. Ces premiers aliments cuits, la friteuse à air est prête à cuire à nouveau.

PARAMÈTRES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous voulez faire cuire.

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour chaque ingrédient en raison des différences d'origine, de taille, de forme et de marque des ingrédients.

Parce que la technologie à air chaud rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer rapidement la cuve pendant la friture ne perturbe qu'à peine le processus.

Conseils

- Les petits ingrédients, souvent, requièrent un temps de cuisson un peu plus court que celui des gros ingrédients.

		Min-max Quantité (g)	Température (°C)	Temps (min.)	Remuez	Informations supplémentaires
POMMES DE TERRE ET FRITES	Frites fines surgelées	300-700	200	9-16	✓	
	Frites épaisses surgelées	300-700	200	11-20	✓	
	Frites maison (8×8 mm)	300-800	200	16-10	✓	Ajoutez une 1/2 cuillère à soupe d'huile
	Pommes de terre en morceaux maison	300-800	180	18-22	✓	Ajoutez une 1/2 cuillère à soupe d'huile
	Pommes de terre en cubes maison	300-750	180	12-18	✓	Ajoutez une 1/2 cuillère à soupe d'huile
	Galettes de pommes de terre	250	180	15-18	✓	
	Gratin de pommes de terre	500	200	15-18	✓	
VIANDES ET VOLAILLES	Steak	100-500	180	8-12		
	Côtelettes de porc	100-500	180	10-14		
	Hamburger	100-500	180	7-14		
	Saucisses	100-500	200	13-15		
	Pilons de poulet	100-500	180	18-22		
	Blanc de poulet	100-500	180	10-15		
SNACKS	Rouleaux de printemps	100-400	200	8-10	✓	
	Nuggets de poulet surgelés	100-400	200	6-10	✓	
	Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	200	6-10		
	Chapelure surgelée / Bouchées au fromage	100-400	180	8-10		
	Légumes farcis	100-400	160	10		
PÂTISSERIES	Gâteau	300	160	20-25		Utilisez un moule
	Quiche	400	180	20-22		Utilisez un plat ou une plaque de cuisson
	Muffins	300	200	15-18		Utilisez un moule
	Snacks sucrés	400	160	20		Utilisez un plat ou une plaque de cuisson

Remarque : Préchauffez l'Airfryer en faisant tourner l'appareil à vide pendant 3 minutes pour tous les aliments congelés et/ou à frire

- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus long. Une plus petite quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus court.
- Remuer les ingrédients plus petits à la moitié du temps de cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient pas tous frits de manière égale.
- Ajoutez un peu d'huile à des pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Après avoir ajouté l'huile, faites frire vos ingrédients dans la friteuse pendant quelques minutes.
- Les snacks qui peuvent être cuits au four peuvent aussi être préparés dans la friteuse.
- Utilisez de la pâte préfaite pour cuire des snacks fourrés de façon simple et efficace. La pâte préfaite requiert aussi un temps de cuisson plus court que celui d'une pâte faite maison.
- Placez un moule ou une plaque de cuisson dans la friteuse pour cuire un gâteau ou une quiche ou bien

pour cuire des ingrédients fragiles ou fourrés.

- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, mettez la température à 150°C jusqu'à 10 minutes.

RÉALISER DES FRITES MAISON

Pour réaliser des frites maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Épluchez les pommes de terre et découpez-les en bâtonnets.
2. Lavez les bâtonnets soigneusement et séchez-les avec du papier cuisson.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez les bâtonnets au-dessus et mélangez le tout jusqu'à ce que les bâtonnets soient complètement recouverts d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou avec un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez-les dans le panier.

Remarque : Ne penchez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans le panier en une fois, sinon l'excédent d'huile coulera au fond de la cuve.

5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre selon les instructions de ce chapitre.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Lors du nettoyage de la cuve et du panier, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : Sortez la cuve de l'appareil pour qu'elle refroidisse plus rapidement.

2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un produit dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Remarque : La cuve et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Conseil : Si de la saleté est coincée dans le panier ou au fond de la cuve, remplissez cette dernière d'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Mettez le panier dans la cuve et laissez-les tremper 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 avec une brosse nettoyante afin de retirer tout résidu alimentaire.

RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Rangez la friteuse dans un endroit propre et sec.

ENVIRONNEMENT



Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux à la fin de sa vie, mais apportez-le à un centre de collecte officiel pour le recyclage. Ainsi, vous contribuez à la préservation de l'environnement.

GARANTIE ET ASSISTANCE

Si vous avez besoin d'assistance ou d'informations supplémentaires ou si vous avez un souci, consultez notre site web ou contactez votre vendeur.

frifri www.frifri.be

Votre vendeur :

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le câble d'alimentation dans une prise murale.
	Vous n'avez pas programmé le minuteur.	Pressez sur les touches "+" ou "-" entourant l'horloge pour programmer le temps
	La cuve n'est pas placée correctement dans l'appareil.	Mettez la cuve correctement dans l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas prêts.	Le système de protection de surchauffe est enclenché.	Utilisez un objet pointu pour appuyer sur le bouton RESET au-dessous de l'appareil.
	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez une plus petite quantité d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont cuites de façon plus uniforme.
	La température programmée est trop basse.	Pressez sur les touches «+» ou «-» entourant le thermomètre pour programmer la température
Les ingrédients ne sont pas tous cuits de la même façon dans la friteuse.	Le temps de cuisson est trop court.	Pressez sur les touches «+» ou «-» entourant l'horloge pour programmer la température
	Certains types d'ingrédients doivent être remués à la moitié du temps de cuisson.	Les ingrédients qui reposent sur le dessus ou qui s'entrecroisent (comme les frites) ont besoin d'être remués à la moitié du temps de cuisson. Voir la section «Paramètres» du chapitre «Utilisation de l'appareil».
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sont retirés de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de snacks qui devaient être cuits dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks à faire cuire au four ou enduisez-les d'un peu d'huile pour un résultat croustillant.
Je ne peux pas mettre la cuve correctement 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 correctement mis dans la cuve.	Enfoncez le panier dans la cuve jusqu'à entendre un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous faites frire des aliments riches en matières grasses.	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse, une quantité importante d'huile coule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la cuve peut chauffer plus que d'ordinaire. Cela n'affecte cependant pas l'appareil ni le résultat final.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve et le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas cuites de la même façon dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes durant la cuisson.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les bâtonnets de pommes de terre afin d'enlever l'amidon sur l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sont retirées de la friteuse.	Le côté croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter de l'huile.
		Faites les bâtonnets plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.








Your new air fryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way. The air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (rapid hot air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.

GENERAL DESCRIPTION

- 1 Basket
- 2 Basket release button
- 3 Pan
- 4 Digital display
- 5 Air inlet
- 6 Air outlet openings (at the back)
- 7 Mains cord (at the back)
- 8 Reset Button (at the bottom beside the Rating Label)



Programmes

- | | | |
|---|--|--|
|  Fries |  Chicken |  Cake |
|  Lamb |  Red meat | |
|  Shrimps |  Fish | |

IMPORTANT

READ THIS USER MANUAL CAREFULLY BEFORE YOU USE THE APPLIANCE AND SAVE IT FOR FUTURE REFERENCE.

DANGER

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap. **Risk of 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.

WARNING

- This appliance is not intended for use by persons (including children under 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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 or separate remote-control system 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 appliances. 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.

CAUTION

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only for private individuals

- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance 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.
- Thanks to the micro switch inside, when pull out the pan during cooking, the appliance will be shut-off power automatically.

OVERHEATING PROTECTION

- The appliance is equipped with an overheating protection system: if the inner temperature control system invalid, the overheating protection is automatically turned on, the appliance is no longer ready to be used. Unplug the mains cord.
- Only after the appliance has been left to cool down completely should the RESET button at the bottom of the machine (beside the rating label) be operated in order to use the air fryer again.
- The RESET button is a little hole located under the machine in the center. To RESET the machine, you can introduce a pointed and thin object into the hole.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the «-» touch nearby the timer to reduce the time at «0»

Note: If pull out the pan during cooking, the appliance will be switched off automatically, too.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

This appliance is compliant with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

TEST SPECIFICATIONS/STANDARD

IEC 60335-2-9 : 2002 + A1 : 2004 + A2 : 2008

IEC 60335-1 : 2001 + A1 : 2004 + A2 : 2010

EN 60335-2-9 : 2003 + A1 : 2004 + A2 : 2006 + A12 : 2007 + A13 : 2010

EN 60335-1 : 2002 + A11 : 2004 + A1 : 2004 + A12 : 2006 + A2 : 2006 + A13 : 2012

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 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
Note: the basket **MUST** be put into the appliance properly, otherwise the appliance doesn't work!
3. Pull the mains cord and plug into the earthed wall socket.
Do not fill the pan with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance.
Do not put anything on the air-inlet on the two sides of the appliance, this disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The SimplyFry can prepare a large range of ingredients. Please refer to the section "settings" hereinafter.

HOT AIR FRYING

1. Put the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the basket.
Note: Never fill the basket in full or exceed the recommended amount (see section 'Settings'), as this could affect the quality of the end result.
4. Slide the pan back into the air fryer properly.
Never use the pan without the basket in it.
If the pan doesn't be fixed into the air fryer properly, the appliance won't work!
Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
5. Switch on the appliance, press the  touch, to switch off the appliance, press the  touch or press the  touch nearby the timer to reduce the time to 0.
6. Press the  touch to select the program of your choice according to your ingredients
7. Determine the required preparation time and temperature in accordance with the quantity. - Press the  touch to launch the program.
 - a. The fan icon light goes on and blinks. it means that the SimplyFry is working.
 - b. The timer starts counting down the set preparation time.
 - c. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.



8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings'). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.

Caution: Do not press the button of the handle during shaking.

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

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

Tip: If you set the timer to full preparation time, there is no timer bell during cooking before finishing, you can pull out the pan at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut down automatically and resume after slide the pan back into the appliance.

9. When you hear the bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, press the  touch, or press the  touch nearby the timer to reduce the time to 0, or pull out the pan directly.
10. 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.
11. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.
Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.
12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket
13. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

SETTINGS

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

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 hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

		Min-max Amount (g)	Temperature (°C)	Time (min.)	Shake	Extra
POTATOS & FRIES	Thin frozen fries	300-700	200	9-16	✓	
	Thick frozen fries	300-700	200	11-20	✓	
	Home-made fries (8×8 mm)	300-800	200	16-10	✓	Add 1/2 tbsp of oil
	Home-made potato wedges	300-800	180	18-22	✓	Add 1/2 tbsp of oil
	Home-made potato cubes	300-750	180	12-18	✓	Add 1/2 tbsp of oil
	Rosti	250	180	15-18	✓	
	Potato gratin	500	200	15-18	✓	
MEAT & POULTRY	Steak	100-500	180	8-12		
	Pork chops	100-500	180	10-14		
	Hamburger	100-500	180	7-14		
	Sausage roll	100-500	200	13-15		
	Drumsticks	100-500	180	18-22		
	Chicken breast	100-500	180	10-15		
	SNACKS	Spring rolls	100-400	200	8-10	✓
Frozen chicken nuggets		100-400	200	6-10	✓	
Frozen fish fingers		100-400	200	6-10		
Frozen breadcrumbed / cheese snacks		100-400	180	8-10		
Stuffed vegetables		100-400	160	10		
BAKING	Cake	300	160	20-25		Use baking tin
	Quiche	400	180	20-22		Use baking tin/oven dish
	Muffins	300	200	15-18		Use baking tin
	Sweet snacks	400	160	20		Use baking tin/oven dish

Note: Add 3 minutes of preheating for frying fresh or frozen ingredients.

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 air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the SimplyFry
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter

preparation time than home-made dough.

- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

MAKING HOME-MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Note: The pan and basket are dishwasher-proof.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and 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.
3. Put the air fryer on the clean and dry place.

ENVIRONMENT



Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, 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 visit our website or contact your distributor.

frifri www.frifri.be

Your distributor:

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The 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 pan is not put into the appliance properly.	Slide the pan into the appliance properly.
	The overheating protection is turned on.	Use a pointed object to press the RESET button at the bottom of 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.

frifri

www.frifri.be