



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [DCG Eltronic FR3605D](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [DCG Eltronic FR3605D](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)



FR3605D



MANUALE D'USO / USER MANUAL

**FRIGGITRICE AD ARIA
AIR FRYER**

**PER LA VOSTRA SICUREZZA
E PER UN CORRETTO USO DELL'APPARECCHIO
LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE
QUESTO MANUALE**

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Prima dell'uso, leggere tutte le istruzioni riportate di seguito, al fine di evitare infortuni o danni e ottenere i migliori risultati. Conservare questo manuale in un luogo sicuro. Se l'apparecchio viene ceduto ad altri, consegnare anche questo manuale.

Eventuali danni provocati dal mancato rispetto da parte dell'utente delle istruzioni contenute in questo manuale faranno perdere validità alla garanzia. Il produttore/importatore declina ogni responsabilità per danni causati dal mancato rispetto di quanto indicato nel manuale, da un utilizzo negligente o non conforme alle indicazioni fornite.

1. L'uso di questo apparecchio non è indicato per i bambini di età inferiore agli 8 anni e per persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che ricevano supervisione o indicazioni sul suo utilizzo sicuro e comprendano i possibili pericoli.

2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

3. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere svolte dai bambini di età superiore agli 8 anni con la supervisione di un adulto.

4. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da personale analogamente qualificato.

6. Per quanto riguarda le istruzioni sulla pulizia delle superfici che entrano in contatto con gli alimenti o con l'olio, vedere il paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

7. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e nelle seguenti situazioni:

- da parte del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- da parte dei clienti all'interno di hotel, motel e altri tipi di ambienti residenziali;
- all'interno di agriturismi e bed & breakfast.

8. Questo apparecchio non è progettato per essere messo in funzione tramite timer esterni o telecomandi.

9. Prima di collegare la spina alla presa di corrente, controllare che la tensione e la frequenza dell'apparecchio corrispondano a quelle dell'impianto domestico.

10. Collegare sempre la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.

11. Quando l'apparecchio non è in uso e prima di svolgere le operazioni di pulizia, scollegare la spina dalla presa di corrente.

12. Se si utilizza una prolunga, accertarsi che sia compatibile con il consumo di corrente dell'apparecchio, onde evitare il surriscaldamento della prolunga e/o della spina. L'uso di una prolunga implica un potenziale rischio di inciampo. Evitare le situazioni pericolose.

13. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda da bordi appuntiti e tenerlo lontano da oggetti molto caldi e fiamme libere.


14. Non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altro liquido. Pericolo di scossa elettrica e morte!

15. Per scollegare la spina dalla presa di corrente, afferrare saldamente la spina. Non tirare il cavo di alimentazione.

16. Se l'apparecchio cade in acqua, non toccarlo. Scollegare la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio e rivolgersi al servizio assistenza per la

riparazione.

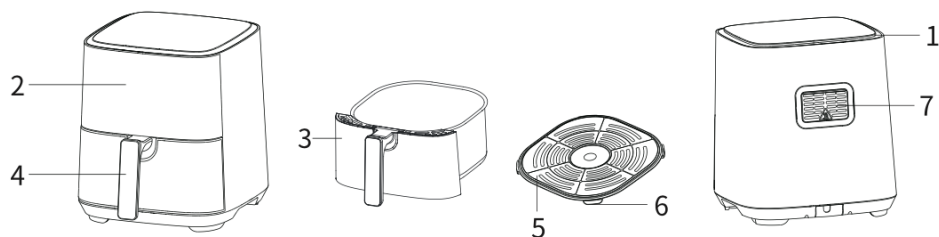
17. Non collegare o scollegare la spina con le mani bagnate.
18. Non tentare per nessun motivo di aprire l'alloggiamento dell'apparecchio o di riparare l'apparecchio autonomamente. Pericolo di scossa elettrica.
19. Non lasciarlo mai incustodito mentre è in funzione.
20. Questo apparecchio non è progettato per un uso commerciale.
21. Non usarlo per scopi diversi da quelli indicati.
22. Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'apparecchio e non piegarlo.
23. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile, da cui non possa cadere.
24. Non esporlo a condizioni di umidità e sporco eccessivi.
25. Pulirlo con un panno leggermente umido.
26. Non lasciarlo incustodito mentre è in funzione. Nel caso in cui sia necessario allontanarsi, spegnerlo o scollegare la spina dalla presa di corrente (afferrando saldamente la spina, non tirando il cavo di alimentazione).
27. Non appoggiare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm sopra, sul retro e sui lati.
28. Durante il processo di frittura ad aria, dalle prese d'aria fuoriesce vapore molto caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Inoltre, quando si estrae il cestello dalla friggitrice fare attenzione al vapore e all'acqua molto calda.
29. Se dall'apparecchio fuoriesce del fumo nero, scollegare subito la spina dalla presa di corrente. Prima di estrarre il cestello, aspettare che il fumo si sia dissolto.
30. Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la resistenza e la superficie circostante siano pulite e libere da eventuali residui di cibo, in modo da garantire il perfetto funzionamento dell'apparecchio.

31.  Attenzione, superficie molto calda.

AVVERTENZA! Mentre la friggitrice è in funzione, non toccare le superfici accessibili, che possono raggiungere una temperatura elevata.

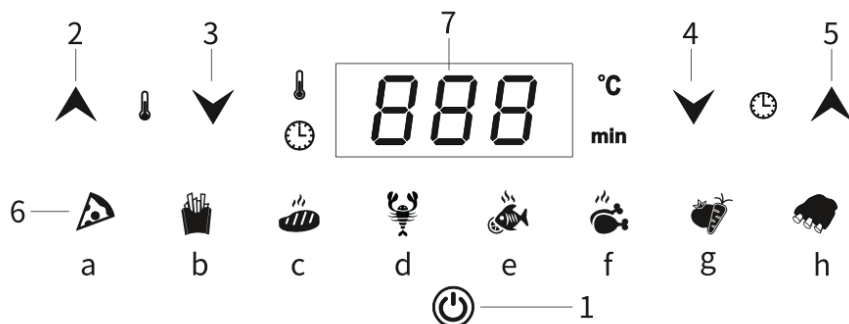
32. Dalla presa d'aria sul retro dell'apparecchio fuoriesce aria calda. Assicurarsi che ci sia una distanza sufficiente da materiali sensibili al calore, ad esempio il vetro.

DESCRIZIONE DELLE PARTI



1. Presa d'aria in ingresso
2. Pannello dei comandi e display
3. Cestello
4. Manico del cestello
5. Griglia
6. Involucro in silicone
7. Presa d'aria in uscita

PANNELLO DEI COMANDI E DISPLAY



1. Tasto di accensione e spegnimento
2. Tasto regolazione temperatura (“+”)
3. Tasto regolazione temperatura (“-”)
4. Tasto regolazione timer (“-”)
5. Tasto regolazione timer (“+”)
6. Alimenti (dettagliato sotto)
7. Display timer e temperatura

ALIMENTI:

a) pizza, b) patatine, c) bistecca, d) gamberi, e) pesce, f) cosce di pollo, g) verdure, h) costine

REGOLAZIONI DI BASE PER I DIVERSI ALIMENTI (modificabili in base al gusto personale)

Alimento	Pizza	Patatine	Bistecca	Gamberi	Pesce	Cosce di pollo	Verdure	Costine
Temperatura di cottura (°C)	200	200	180	180	180	180	180	180
Durata della cottura (minuti)	8	22	18	12	14	21	15	20

PRIMA DELL'USO

Prima dell'uso, leggere tutte le istruzioni, conservando il manuale per esigenze future. Collegare sempre la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra. Prima del primo utilizzo, rimuovere i materiali di imballaggio. Pulire il cestello e la griglia (vedere il paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE"). Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido. Assicurarsi che i componenti elettrici rimangano asciutti. **Questo apparecchio scalda gli alimenti in tutte le direzioni e la maggior parte degli alimenti non richiede l'aggiunta di olio.** Prima del primo utilizzo, mettere in funzione la friggitrice per circa 10 minuti, così da disperdere i residui di produzione. Assicurarsi che ci sia una buona ventilazione. Quando viene accesa per la prima volta, la friggitrice potrebbe emettere del fumo e un odore particolare. È un fenomeno del tutto normale e di breve durata.

Nota: usare sempre la griglia insieme all'involucro in silicone, che la rende più stabile all'interno del cestello durante la cottura.

UTILIZZO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente al calore.
2. Dato che quando è in funzione l'apparecchio diventa molto caldo, assicurarsi che non si trovi troppo vicino ad altri oggetti.
3. Estrarre il cestello tenendolo per il manico. Inserire la griglia al suo interno.
4. Mettere gli ingredienti nel cestello e farlo scorrere nella friggitrice. Assicurarsi che sia posizionato correttamente e completamente chiuso, altrimenti la friggitrice non può funzionare. Attenzione: durante e subito dopo l'uso non toccare il cestello, che diventa molto caldo. Tenerlo esclusivamente per il manico.
5. Collegare la spina a una presa di corrente adatta. L'apparecchio emette un segnale acustico ed entra in stand-by. Premendo il tasto di accensione, appare il pannello dei comandi.
6. Premere i tasti "+" e "-" per la regolazione della temperatura per selezionare la temperatura desiderata (tra 80 °C e 200 °C). Premere il tasto per la regolazione del timer per selezionare il tempo di cottura desiderato (1-60 minuti). Per una regolazione rapida, tenere premuto il tasto.
7. È anche possibile premere il tasto relativo al tipo di alimento da friggere, scegliendo così direttamente le relative funzioni di cottura. Se si desidera invece

regolare il tempo di cottura e la temperatura, procedere come descritto al punto 6. L'icona dell'alimento selezionato lampeggia. Per cambiare impostazioni mentre l'apparecchio è in funzione, per prima cosa premere il tasto di accensione/spegnimento per mettere in pausa il processo.

8. Premere una volta il tasto di accensione/spegnimento; la friggitrice entra in funzione e il tasto lampeggia. Sul display digitale appaiono la temperatura e il tempo selezionati. Premendo di nuovo il tasto di accensione/spegnimento, la friggitrice entra in pausa. Se durante la pausa non si effettua nessuna azione per circa 1 minuto, la friggitrice entra automaticamente in stand-by con 3 segnali acustici.

9. Al termine della cottura, sul display appare la scritta "OFF" e dopo qualche secondo la ventilazione si arresta. È anche possibile spegnere manualmente la friggitrice tenendo premuto il tasto di accensione/spegnimento per 3 secondi: 1) se la friggitrice è in funzione, sul display appare la scritta "OFF" e dopo qualche secondo la friggitrice entra in stand-by; 2) se la friggitrice è nella fase di regolazione, entra direttamente in stand-by.

10. Estrarre il cestello usando il manico. Controllare se gli alimenti sono pronti. Se non lo sono, reinserire semplicemente il cestello nella friggitrice. Regolare la temperatura e il timer per proseguire la cottura per qualche minuto, quindi premere il tasto di accensione/spegnimento per rimettere in funzione la friggitrice. **NOTA:** è anche possibile estrarre il cestello per controllare e mescolare gli ingredienti durante la cottura. Quando il cestello viene reinserito, la friggitrice si rimette in funzione con le regolazioni già selezionate.

11. Svuotare il cestello, trasferendo gli alimenti in una ciotola o in un piatto. Per rimuovere alimenti grandi o che possono rompersi, usare delle pinze.

Per rimuovere gli alimenti come carne di manzo e pollo e qualunque alimento che in origine conteneva olio e ne avrà in eccesso per via dei residui raccolti sul fondo del cestello, usare delle pinze e recuperarli a uno a uno.

Per rimuovere gli alimenti come patatine e verdure e qualunque alimento senza olio in eccesso, estrarre il cestello e rovesciare il contenuto in una ciotola o in un piatto.

12. A cottura ultimata, se necessario la friggitrice è subito pronta per preparare altri alimenti.

CONSIGLI DI FRITTURA

1. Per ottenere patatine croccanti, la quantità ottimale è 600 grammi.

2. Quando la friggitrice è fredda, aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione, oppure preriscaldarla per circa 4 minuti senza alimenti al suo interno.

3. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà cottura. Per mescolare o girare gli alimenti, estrarre il cestello tenendolo per il manico e scuoterlo oppure girare gli alimenti con una forchetta (o delle pinze), quindi reinserire il cestello nella friggitrice.

4. È anche possibile usare la friggitrice per riscaldare gli alimenti. In questo caso, regolare la temperatura su 150 °C fino a un massimo di 10 minuti.

5. Gli alimenti panati risulteranno più croccanti se vengono spruzzati con poco olio.

6. Per cuocere una torta dolce o salata o altri alimenti che possono rompersi, mettere nella friggitrice una tortiera o una pirofila.

7. Non usare la friggitrice per cuocere alimenti estremamente grassi, ad esempio salsicce.

AVVERTENZE:

1. Non immergere in acqua l'alloggiamento della friggitrice e non sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
2. Evitare l'ingresso di qualunque liquido nella friggitrice. Pericolo di scossa elettrica o corto circuito.
3. Tenere tutti gli alimenti all'interno del cestello, onde evitare che entrino in contatto con le resistenze.
4. Quando la friggitrice è in funzione, non coprire le prese d'aria. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm sopra e intorno.
5. Non riempire d'olio il cestello. Pericolo d'incendio!
6. Non toccare l'interno della friggitrice mentre è in funzione.
7. Quando si estrae il cestello dalla friggitrice, fare attenzione al vapore e all'aria calda.
8. Quando la friggitrice è in funzione, dalle prese d'aria fuoriesce vapore molto caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria.
9. Se dalla friggitrice fuoriesce del fumo nero, significa che gli alimenti sono troppo cotti e che la friggitrice ha avuto un guasto. Spegnerla subito e scollegare la spina dalla presa di corrente.

TABELLA PER LA FRITTURA

Nella tabella che segue sono riportate le quantità di alimenti, la temperatura richiesta e la durata della frittura. Se le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto sono diverse da quelle presenti nella tabella, attenersi a quanto indicato sulla confezione.

Tipo	Quantità minima-massima (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Mescolare/girare	Informazioni aggiuntive
Patatine	200-650	20-25	200	Sì	
Costine	100-450	20-25	180	Sì	
Gamberi	100-450	10-18	180	Sì	
Torte	100-450	8-15	200	Sì	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Cosce di pollo	100-600 1-6 pezzi	18-25	180	Sì	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Bistecche di manzo	100-450 1-5 pezzi	18-21	180	Sì	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Pesce	100-450	10-18	180	Sì	

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di maneggiare o pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti. Pulirlo regolarmente sia all'interno che all'esterno.
 2. Pulire l'interno e l'esterno con un panno umido e asciugare con un panno morbido.
 3. Non usare spugne o detergenti abrasivi.
 4. Per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente, estrarre il cestello. Lavare il cestello e la griglia in acqua calda con del detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva. Prima di riutilizzare la friggitrice, asciugarli bene.
- Nota: la griglia è lavabile in lavastoviglie.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona.	La spina non è collegata alla presa di corrente.	Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
	Non è stato premuto il tasto di accensione dell'apparecchio.	Premere il tasto di accensione.
Gli alimenti non sono completamente fritti.	Il cestello è troppo pieno.	Inserire nel cestello una quantità inferiore di alimenti per volta. Questo permette di ottenere una frittura più omogenea.
	La temperatura è troppo bassa o il tempo di cottura non è sufficiente.	Aumentare la temperatura o cuocere per più tempo.
Gli alimenti risultano fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di alimenti devono essere mescolati a metà cottura.	Mescolare gli alimenti a metà cottura.
Dopo la frittura, gli snack/salatini non sono croccanti.	Si è scelta una tipologia di snack/salatini da preparare in una friggitrice tradizionale.	Per ottenere una maggiore croccantezza, scegliere prodotti adatti alla cottura in forno oppure spennellarli leggermente con dell'olio.
Dalla friggitrice fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno friggendo alimenti ad alto contenuto di grassi.	Quando si friggono alimenti grassi, nel cestello si accumulano residui di unto. Il grasso produce fumo bianco e la friggitrice può risultare più calda del normale. Non ci sono però conseguenze sul risultato finale né sull'apparecchio.
	Nella friggitrice sono rimasti residui di grasso dal precedente utilizzo.	Pulire bene il cestello dopo ogni utilizzo.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Le patatine fresche non risultano fritte in modo omogeneo.	Non si è scelto il tipo di patata giusto.	Usare patate fresche.
	Prima di essere fritte non sono state sciacquate adeguatamente.	Sciacquare bene i bastoncini di patata per eliminare l'amido dalla superficie esterna.
Le patatine fresche non risultano croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua presente al loro interno.	Prima di condire le patatine con l'olio, assicurarsi di averle asciugate correttamente.
		Per ottenere una maggiore croccantezza, tagliare le patate in modo da ottenere bastoncini più sottili.
		Per ottenere una maggiore croccantezza, aggiungere poco olio in più.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. 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.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. 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.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph "CLEANING AND MAINTENANCE" of the manual.
7. 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.

8. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
11. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
12. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
13. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
14. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
15. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
16. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
17. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
18. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
19. Never leave the appliance unattended during use.
20. This appliance is not designed for commercial use.
21. Do not use the appliance for other than intended use.
22. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
23. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.

24. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
25. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
26. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from socket (pull the plug itself, not the lead).
27. Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and above the appliance.
28. 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.
29. 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.
30. Make sure before each use of the appliance that the heating element and surroundings are clean and clear from any food remainders in order to ensure a flawless function.

31.

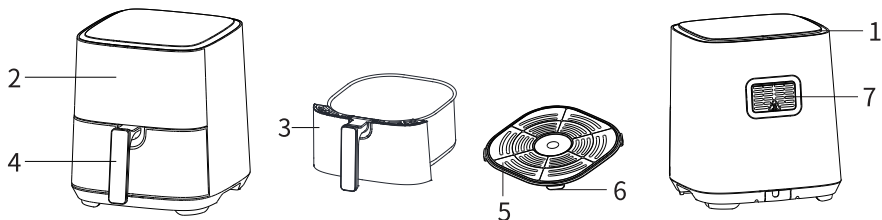


Caution, hot surface.

WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

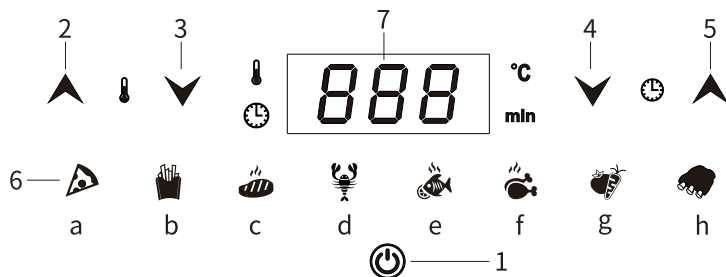
32. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.

PARTS DESCRIPTION



1. Air inlet
2. Control panel and display
3. Basket
4. Basket handle
5. Frying grill
6. Silicone case
7. Air outlet

Control panel and display



1. On/off button
2. Temperature adjustment button (“+”)
3. Temperature adjustment button (“-”)
4. Timer adjustment button (“-”)
5. Timer adjustment button (“+”)
6. Menu (listed below)
7. Timer and temperature display

Menu:

- a). pizza, b). chips, c). steak, d). shrimps,
- e). fish, f). drumsticks, g). vegetable, h). rib

USER MANUAL - AIR FRYER - FR3605D

Menu setting in default (You may make adjustment according to the individual taste.)

Food	Pizza	Chips	Steak	Shrimps	Fish	Drumsticks	Vegetable	Rib
Working temperature (°C)	200	200	180	180	180	180	180	180
Working time (minutes)	8	22	18	12	14	21	15	20

BEFORE USE

First read all instructions before use and retain the manual for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the basket and frying grill. (See "CLEANING AND MAINTENANCE") Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry. **This appliance heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.**

Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

Note: Always use the frying grill with the silicone cases attached. They will help to stabilize the frying grill in the basket during cooking.

USE

1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
2. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
3. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
4. Place the ingredients into the basket. Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise the appliance will not work. Caution: Do not touch the basket during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
5. Connect the power plug to a suitable outlet. The machine sends out one beep sound and enters into standby. Press the on/off button, the control panel is displayed.
6. Press the temperature adjustment button "+" "-" to set your desired temperature (80°C to 200°C). Press the timer adjustment button to set desired time (1 - 60 minutes). You can also long press the adjustment button for rapid adjustment.
7. You can also press the menu button to directly choose the cooking functions in the menu. If you wish to adjust the time and temperature a little, please make adjustment as step 6. The selected food icon in the menu will flash. If you need to change the menu selection when the appliance is working, you need to first press the on/off button to make a pause.
8. Press the on/off button once; the machine starts working and the on/off button flashes. The digital display shows the set temperature and time. You can press the on/off button again to make a pause. If there is no operation for about 1 minute in the pause state, the machine will automatically enter into standby with 3 beep sounds.
9. When the whole cooking process is finished, "OFF" is shown on the display, and then the blower will stop working in a few seconds. You can also manually turn off the machine by long pressing the on/off button for 3 seconds: 1) If the appliance is working, it will show "OFF" on the display and enter into standby after a few seconds; 2) if the appliance is in the state of setting, it will enter into standby directly.
10. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance. Set the temperature and the timer to a few extra minutes. Then press the on/off button to run the machine again. NOTE: You can also pull out the basket to check

USER MANUAL - AIR FRYER - FR3605D

and shake the ingredients during cooking process. When you slide back the basket, the machine will continue to work with the selected setting.

11. Empty the basket, putting the food into a bowl or onto a plate. To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.
To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.
To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please pull out the basket, and pour ingredients to tableware.
12. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 600 grams.
2. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat approx. 4 minutes without any ingredients inside.
3. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then slide the basket back into the appliance.
4. You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
5. Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
6. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
7. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.

CAUTION:

1. Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
3. Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working. Leave at least 10cm free space around and above the appliance.
5. Filling the basket with oil may cause a fire hazard!
6. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
7. Be careful of the hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
8. During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet.
9. Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

FRYING TABLE

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Chips	200-650	20-25	200	Overturning	
rib	100-450	20-25	180	Overturning	

USER MANUAL - AIR FRYER - FR3605D

Shrimp	100-450	10-18	180	Overturning	
Cake	100-450	8-15	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Drumstick	100-600 1-6pcs	18-25	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Beef steak	100-450 1-5 pcs	18-21	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Fish	100-450	10-18	180	Overturning	

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Remove the basket to let the appliance cool down more quickly. Clean the basket and frying grill in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.

Note: The frying grill is dishwasher safe.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not pressed the on/off button to turn on the machine.	Press the on/off button to turn on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is too high.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The temperature is too low or the time is not enough.	Increase the temperature or cook more time.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Fried snacks are not crispy	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The basket still contains grease residue from previous use.	Clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	You haven't used the right potato type.	Use fresh potatoes.
	You haven't rinsed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI



ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014

“Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)”

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziati a seconda dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'invio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.



GARANZIA

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino) solo per la parte motore. Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

La riparazione e/o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento (*), come anche operazioni di pulizia e manutenzione non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento! La garanzia perde la sua validità se l'apparecchio è sottomesso all'intervento di terzi.

(*): cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe, manopole, guarnizioni, timer, filtri ecc.

DOPO LA GARANZIA

Quando la garanzia è scaduta, le riparazioni devono essere effettuate da un negozio od un servizio specializzato, contro pagamento.

Ai sensi dell'art.13 del Decreto Legislativo 25 Luglio 2005, n.151

“Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, certificazione A13 relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento rifiuti”. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.L. gs n 22/1997” (articolo 50 e seguenti del D.L. gs n. 22/1997).



DCG SRL

Via G. Garibaldi 68 - 20861 Brugherio (MB)

MADE IN CHINA

dcg16.it