



Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](#). Scopri tutte le offerte per [Pyramidea Friggitrice AF814B](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

MANUALE D'ISTRUZIONI

Ti ringraziamo per aver
scelto un prodotto della
gamma Pyramidea

MANUALE D'USO

FRIGGITRICE AD ARIA DIGITALE

AF814



 **PARAMIDEA®**
PICCOLI E GRANDI ELETTRODOMESTICI

ATTENZIONE:

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 12 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 12 anni e siano sorvegliati. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 12 anni.
2. I bambini non devono giocare né avere accesso all'apparecchio.
3. Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
4. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato unicamente come friggitrice ad aria per uso domestico (quindi non professionale), e secondo le modalità indicate in queste istruzioni. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erraneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
5. Non lasciare il prodotto incustodito quando è collegato all'alimentazione.
6. Tenere gli elementi dell'imballaggio (buste di plastica, gommapiuma, viti) lontani dalla portata dei bambini o di persone con capacità fisiche o mentali ridotte, poiché ciò potrebbe compromettere la loro incolumità.
7. Non utilizzare nelle vicinanze di bagni, docce o piscine.
8. Utilizzare solo all'interno, l'apparecchio non deve essere utilizzato all'esterno. Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.).
9. Per evitare il surriscaldamento non coprire l'apparecchio.
10. Non utilizzare l'apparecchio su superfici inclinate o instabili.
11. Non utilizzare in luoghi ove siano presenti sostanze infiammabili o potenzialmente esplosive o in presenza di vapori corrosivi o sostanze pericolose,
12. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione sia corretta secondo quanto riportato sulla targa del prodotto e che l'impianto sia conforme alle norme vigenti, e che la presa sia dotata di efficace messa a terra. Non utilizzare adattatori e/o prolunghe.
13. Scollegare dalla presa non appena terminato l'uso.
14. Evitare di spostare il prodotto da una superficie ad un'altra quando è in funzione.
15. Prima di procedere alla manutenzione e pulizia disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione
16. Controllare di tanto in tanto lo stato del cavo di alimentazione. In caso il cavo risultasse danneggiato o difettoso, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischi.
17. Non lasciare il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o entri in contatto con superfici calde.
18. Utilizzare questo dispositivo solamente in ambienti domestici.
19. Non toccare le superfici calde. Utilizzare il manico.
20. Per evitare qualsiasi rischio di shock elettrico, non immergere l'unità, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
21. È necessaria una stretta supervisione quando l'unità viene utilizzata in presenza di bambini.
22. Scollegare dalla presa di corrente quando l'unità non viene utilizzata o prima di intraprendere un nuovo ciclo di pulizia. Lasciar raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima della pulizia stessa.
23. Non utilizzare il prodotto in caso presenti danni e/o malfunzionamenti evidenti, o dopo una caduta accidentale a terra.
24. L'uso di accessori non raccomandati può comportare seri rischi di incendio, shock elettrico o danni a persone e cose.
25. Non lasciare che il cavo di alimentazione venga a contatto con spigoli di mobili o oggetti contundenti. Inoltre evitare il contatto con superfici molto calde.
26. Non posizionare accanto ad altri elettrodomestici o superfici che erogano calore, come ad esempio forni, microonde, stufe o cucine a gas.
27. Scollegare dalla presa non appena terminato l'uso.
28. La presa di corrente deve essere accessibile in modo da poter disinserire con facilità la spina in caso di emergenza
29. L'apparecchio non deve essere posizionato immediatamente al di sotto di una presa di corrente.
30. Assicurarsi che il cordone elettrico sia posizionato correttamente e non sia a contatto con parti calde, ne avvolto intorno all'apparecchio o attorcigliato su se stesso. Non tirare il cavo o il prodotto stesso, per staccare il prodotto d'alimentazione,
31. Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione.

32. È assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza
33. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
34. Non immergere mai il prodotto o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Non usare l'unità con le mani umide o bagnate.
35. Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando è in funzione. Assicurarsi che le piastre siano prive di olio o di grasso.
36. Pulire la friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo.
37. Mantenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontani da umidità, polvere, oggetti taglienti o contundenti. Evitare l'esposizione diretta al sole o ad agenti atmosferici.
38. Il prodotto va utilizzato con l'unico scopo di friggitrice ad aria. Non utilizzare per riscaldamento ambientale o per altri usi impropri.
39. Non utilizzare l'apparecchio vicino ad altri elettrodomestici che erogano calore.
40. Alla fine del proprio ciclo di vita, il prodotto va smaltito secondo le normative vigenti nel proprio paese.
41. Non mettere oggetti pesanti sui cavi o fonti di calore vicini ad essi. I cavi potrebbero danneggiarsi.
42. Questo prodotto è previsto per esclusivo impiego domestico. Staccare la spina quando è capovolto o adagiato e posizionare su superfici stabili e piane.
43. Nel caso in cui si verificassero situazioni anomale spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il rivenditore o il servizio di assistenza
44. Non utilizzare questo apparecchio collegato a programmatori, temporizzatore esterno, sistema di comando a distanza separato, timer o qualsiasi altro dispositivo che possa accenderlo automaticamente
45. Non utilizzare prese di corrente volanti oppure cavi danneggiati.
46. Quando si stacca la spina tenerla saldamente per evitare shock elettrico, corto circuito o incendio
47. Non fissare interruttori di sicurezza con nastro adesivo, per pericolo di incendio.
48. È assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza.
49. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di una vasca da bagno, doccia, piscina.
50. Non usare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili od in ambienti potenzialmente esplosivi.
51. Non inserire oggetti metallici nelle fessure dell'apparecchio
52. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari, e coperchi non devono essere appoggiati sopra le piastre elettriche, poiché possono diventare molto calde.
53. Non toccare la connessione all'alimentazione ed il prodotto stesso con mani piedi umide o bagnati o scalzi.
54. Non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito.
55. Non tirare il cavo o il prodotto stesso per staccare il prodotto dall'alimentazione,
56. Non immergere il prodotto in acqua od in altri liquidi,
57. Non utilizzare il prodotto con mani umide o bagnate.
58. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevate quando l'apparecchio è in funzione. Le superfici sono soggette a diventare calde durante l'uso, prestare attenzione.
59. Utilizzare sempre le maniglie ed indossare guanti da forno.
60. Pericolo di lesioni: non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito. Non fare uso errato dell'apparecchio.
61. LA FRIGGITRICE AD ARIA NON DEVE ESSERE UTILIZZATA SOTTO O ACCANTO MATERIALI COMBUSTIBILI E INFIAMMABILI, COME LE TENDE.
62.  Questo simbolo indica: ATTENZIONE: superficie calda-Le temperature delle superfici accessibili possono essere elevate quando l'apparecchio è in funzione.

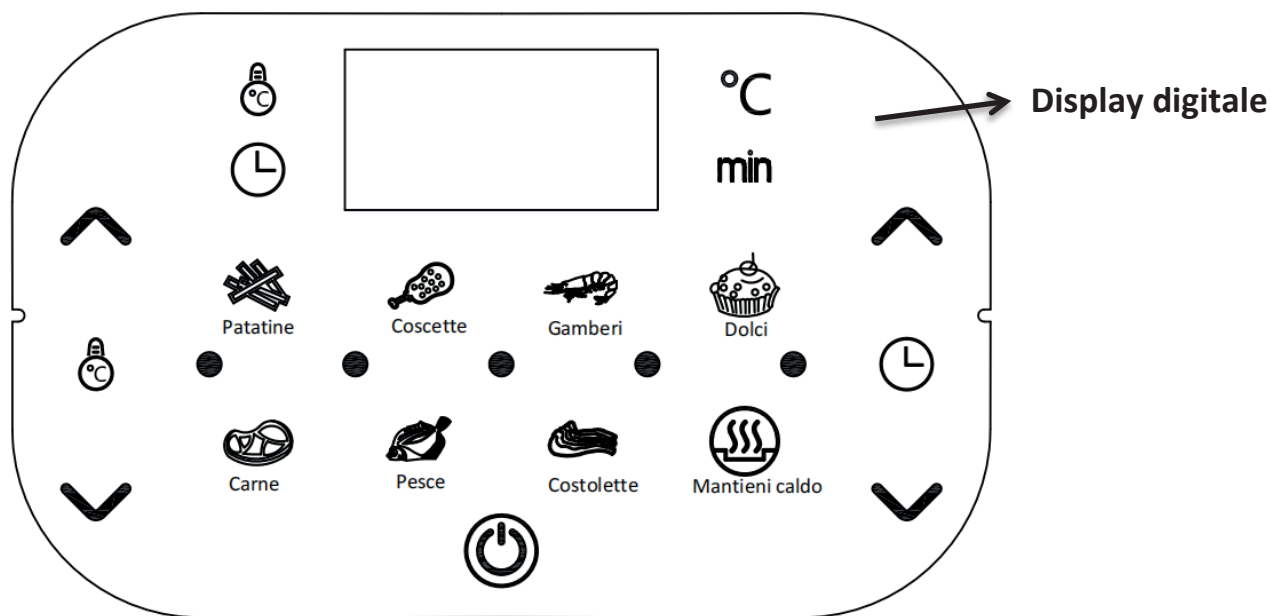
Introduzione

Grazie per aver acquistato la Friggitrice AF808 PYRAMIDEA.

La nuova friggitrice senza olio ti aiuterà a cucinare i cibi che ti piacciono in modo più sano. La frittura senza olio utilizza il principio dell'aria calda che si combina con un ciclo di aria ad alta velocità (cambio d'aria rapido), fornirà un riscaldamento uniforme e potente, quindi per la maggior parte degli alimenti non sarà necessario aggiungere olio per cucinare. Ora hai un modo più conveniente per preparare tanti cibi deliziosi.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Display LCD
2. Corpo della friggitrice
3. Finestra per ispezione
4. Piedini antiscivolo
5. Contenitore di cottura
6. Cestello
7. Protezione antiscottatura
8. Tasto di rilascio del cestello
9. Maniglia



Attenzione

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente il manuale di istruzioni e conservare il libretto per riferimenti futuri.

Pericolo

1. Non immergere la superficie esterna nell'acqua o lavarla sotto il rubinetto, poiché in essa sono presenti componenti elettrici e componenti di riscaldamento.
2. Non lasciare che l'acqua o altri liquidi fluiscano nel prodotto, ciò potrebbe creare scosse elettriche.
3. Mentre il prodotto è in funzione, non coprire l'apertura di ingresso e uscita dell'aria.
4. Non versare MAI olio liquido nella friggitrice, poiché potrebbe provocare un incendio.
5. Non toccare l'interno del prodotto mentre è in funzione, è possibile evitare scottature sul fondo della friggitrice, che sarà sempre molto calda mentre il prodotto è in funzione, quindi è necessario prestare attenzione per evitare scottature.
6. Questo prodotto è azionato manualmente, quindi non collegare mai il prodotto con un timer esterno o un sistema di controllo remoto indipendente.

Avvertenza

1. Prima di collegare il prodotto all'alimentazione elettrica, verificare che l'alimentazione fornita corrisponda alla potenza nominale del prodotto.
2. In caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o al prodotto, non utilizzare più il prodotto.
3. Se il cavo di alimentazione è rotto, per evitare pericoli, deve essere sostituito da tecnici dell'assistenza del produttore. Oltre il periodo di garanzia può essere riparato da altri tecnici.
5. Il prodotto deve essere collegato con una presa con messa a terra, e bisogna assicurarsi che sia inserita correttamente.
6. Non appoggiare mai il prodotto contro il muro o altre pareti. Dovrebbero esserci almeno 12 cm di spazio libero per il lato posteriore, anteriore ed i lati sinistro/destro e il lato superiore del prodotto. Non mettere oggetti sopra il prodotto.
7. Il prodotto deve essere sorvegliato da qualcuno durante il funzionamento.
8. Durante la frittura senza grassi, dall'apertura di uscita dell'aria verrà emesso vapore ad alta temperatura. Le mani e il viso devono essere lontani dal vapore e dall'apertura di uscita dell'aria. Bisogna prestare attenzione al vapore caldo mentre si allontana dalla friggitrice.
9. Quando si utilizza il prodotto, la superficie su cui è appoggiata potrebbe diventare molto calda. Per questo motivo evitare assolutamente di poggiarla su superfici delicate e/o infiammabili.
10. Se il prodotto emette fumo e puzza di bruciato al primo utilizzo ciò è normale in quanto verranno bruciati i fumi contenuti nei grassi di produzione della friggitrice. Dopo pochi minuti ciò terminerà. Se dovesse fumare dopo i primi utilizzi, scollegare immediatamente dalla presa elettrica e rivolgersi al centro di assistenza qualificato che troverete sul sito: www.pyramidea.it

Avviso:

1. Il prodotto è limitato al normale utilizzo domestico. Non deve essere utilizzato nelle sale da pranzo di negozi, uffici o altri ambienti di lavoro. E non deve essere utilizzato dai clienti in hotel, motel, pensioni o sale per la colazione o altri ambienti di alloggio.
2. Se il cliente non ha utilizzato correttamente il prodotto o ha utilizzato il prodotto per scopi professionali

o semiprofessionali, o non ha seguito le istruzioni nel manuale durante l'uso, tale uso improprio invaliderà la garanzia, non siamo responsabili per i danni causati da questi.

3. Non tentare di riparare il prodotto da soli, poiché tale azione oltre ad essere pericolosa, invaliderà la garanzia.

4. Dopo l'uso lasciare raffreddare almeno 5 minuti la friggitrice, prima di staccare la spina. Il mancato raffreddamento della friggitrice può danneggiarla.

5. Scollegare sempre l'alimentazione dopo l'uso.

6. Prima di trattare o pulire il prodotto, lasciare la friggitrice raffreddare per 30 minuti.

Prima del primo utilizzo.

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le bustine di plastica.

2. Rimuovere la colla e le etichette sul prodotto.

3. Pulire accuratamente il cestello e la padella con un panno con acqua calda, detersivo e spugna non abrasiva.

Avviso: la lavastoviglie non può essere utilizzata per lavare questi componenti.

4. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido. La friggitrice senza olio utilizza la tecnologia del riscaldamento ad aria calda, non versare mai olio o grasso nella friggitrice.

Preparazione all'operazione

1. Collocare il prodotto su una superficie piana, uniforme e stabile, non appoggiare il prodotto su una superficie non resistente al calore.

2. Inserire correttamente il cestello nel vano di cottura della friggitrice

3. Estrarre il cavo dalla capsula metallica nella parte inferiore del prodotto.

Non versare mai olio o altri liquidi nella friggitrice. Non mettere mai oggetti sopra il prodotto, poiché ciò impedirebbe il flusso d'aria e ridurrebbe l'effetto del riscaldamento ad aria calda.

Come operare

La friggitrice senza olio può essere utilizzata per cuocere molti tipi di alimenti. Il manuale aggiuntivo per la preparazione degli alimenti ti aiuterà a comprendere questo prodotto.

Frittura senza grassi

1. Inserire la spina nella presa con messa a terra.

2. Estrarre con cautela il contenitore dalla friggitrice senza grassi.

3. Mettere gli ingredienti alimentari nel cestello per friggere.

4. Reinserire il contenitore ed il cestello nella friggitrice senza olio.

Non utilizzare la friggitrice prima di aver messo gli alimenti nel cestello.

Avviso: non toccare il contenitore ed il cestello durante e qualche tempo dopo l'uso, poiché diventano molto caldi. Tenere il contenitore solo per il manico.

5. Regolare la temperatura corretta, impostandola sul pannello digitale. Fare riferimento alle impostazioni in questo capitolo.

6. La friggitrice può essere impostata alla temperatura che desiderate ed il tempo di cottura può essere

selezionato sempre sul pannello digitale. Inoltre sono disponibili 8 programmi preselezionati come indicato sul pannello digitale per: patatine, coscette, gamberi, dolci, carne, pesce, costole, mantenimento temperatura. Con l'uso comprenderete, a seconda del vostro gusto personale, che tempi e temperature impostare.

7. Alcuni ingredienti alimentari richiedono il ribaltamento durante il periodo intermedio di cottura (fare riferimento alla parte "Impostazione" di questo capitolo). Per capovolgere gli ingredienti, afferrare il manico ed estrarre il contenitore dal prodotto, quindi effettuare il giro aiutandosi con strumenti da cucina adatti. Dopodiché, rimettere il contenitore nella friggitrice senza olio. Avviso: non premere mai il pulsante di smontaggio del cestello di frittura durante la cottura.

8. Il segnale acustico del timer indica che il tempo di impostazione è scaduto. Quindi estrarre il contenitore dalla friggitrice e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

9. Controllare per vedere se l'alimento è cotto nel modo desiderato.

10. Per versare gli ingredienti di piccole dimensioni (ad es. patatine), premere il pulsante di smontaggio del cestello (1) ed estrarre il cestello dal contenitore (2). Non capovolgere il cestello prima di aver smontato la padella, altrimenti l'olio in eccesso raccolto sul fondo del contenitore e del cestello potrebbe fuoriuscire e scottarvi o sporcare tutto intorno.

Durante o dopo la cottura con la friggitrice senza olio, potrebbe fuoriuscire vapore.

11. Versare tutti gli ingredienti alimentari nel cestello, nelle ciotole o nei piatti. Nota: per prelevare ingredienti alimentari di grandi dimensioni o fragili, bisogna utilizzare utensili antiscottamento adeguati da cucina per estrarli dal cestello della frittura.

12. Dopo aver completato la cottura, la friggitrice senza olio può essere utilizzata per cucinare un'altra ricetta senza olio in qualsiasi momento.

Nota: 1. Noterete che con gli ingredienti alimentari di grandi dimensioni necessita maggiore tempo di cottura rispetto agli ingredienti alimentari di piccole dimensioni.

2. Durante il processo di cottura, il ribaltamento del cibo di piccole dimensioni può favorire l'effetto di cottura finale e può aiutare gli ingredienti a ottenere una frittura ben distribuita.

3. Spruzzando una piccola quantità di olio spray, il cibo può essere reso più croccante. Dopo aver aggiunto l'olio solo spray, attendere alcuni minuti prima di friggerli nella friggitrice senza grassi.

4 gli alimenti che possono essere cucinati in forno possono essere cotti anche nella friggitrice senza olio.

Cibo	Peso e/o quantità (g)	Tempo cottura(minuti)	Temperatura (°C)	Rigirare gli alimenti	Altre informazioni
Patatine	500	18-22	200	Girare dopo ogni 8 minuti	
Stinco di maiale	500 2-3 pezzi	20-40	180	Rigirare periodicamente	Spruzzare leggerment e con olio
Gamberi	400	15-18	160	Rigirare periodicamente	

Torte	450 o 6 pezzi piccoli	15-20	160	Rigirare periodicamente	
Bistecche	500 2 pezzi	20-35	160	Rigirare periodicamente	Spruzzare leggermente con olio
Pesce	320	15-18	180	Rigirare periodicamente	
Costolette	500	15-20	180	Rigirare periodicamente	

TEMPI DI COTTURA SONO SOLO INDICATIVI. SOLO USANDO LA FRIGGITRICE VI RENDERETE CONTO DEI TEMPI DI COTTURA CHE PREFERITE.

Pulizia

Pulisci il prodotto ogni volta dopo l'uso. Prima di pulire staccare la spina dalla corrente e lasciare raffreddare la friggitrice ad aria.

L'interno del contenitore di cottura, del cestello e del prodotto sono tutti rivestiti con antiaderente per alimenti. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiale abrasivo per la pulizia per eseguire la pulizia, poiché ciò danneggerebbe il rivestimento verniciato antiaderente. IL DANNEGGIAMENTO DELLA SUPERFICIE ANTIADERENTE DANNEGGIA IN MANIERA IRREPARABILE IL CESTELLO ED IL CONTENITORE, facendo anche decadere la garanzia.

1. Dopo l'uso lasciare raffreddare almeno 5 minuti la friggitrice, prima di staccare la spina. Il mancato raffreddamento della friggitrice può danneggiarla.

Nota: estrarre il contenitore farà raffreddare più velocemente la friggitrice senza grassi.

2. Utilizzare un panno umido per pulire la parte esterna del prodotto.

3. Pulire la padella o il fondo del contenitore con acqua calda, detersivo e spugna non abrasiva, aggiungere acqua calda nel contenitore insieme a un po' di detersivo. Mettere il cestello nel contenitore, quindi immergere il tutto per 10 minuti.

4. Pulire l'interno del prodotto con acqua calda e spugna non abrasiva.

5. Utilizzare una spazzola leggera per la pulizia dei componenti del riscaldamento, spazzare via eventuali residui di cibo.

Garanzia e Servizi

Se hai bisogno di servizi o informazioni o hai dei dubbi, puoi comunicare con Pyramidea, verifica sul sito: www.pyramidea.it o mandaci una email.

Verificare il centro assistenza più vicino a voi sul sito www.pyramidea.it

Malfunzionamenti e soluzioni possibili		
Problema	Possibile Causa	Soluzione
La friggitrice non si accende	1. La spina non è inserita nella presa elettrica. 2. Il timer non è stato impostato correttamente.	1. Inserire la spina nella presa. 2. Girare il timer per impostare il tempo desiderato ed accendere la friggitrice.
Ingredienti del cibo cucinati in padella non abbastanza cotti	1. Troppi ingredienti nel cestello per friggere 2. La temperatura di riscaldamento attivata è troppo bassa. 3. Il tempo di cottura è troppo breve.	1. Inserire gli alimenti nel cestello per friggere in piccoli lotti. La frittura può essere distribuita in modo più uniforme. 2. Utilizzare il pannello per regolare la temperatura richiesta
Ingredienti del cibo non cotti in modo uniforme nella padella	Alcuni ingredienti alimentari dovrebbero essere capovolti durante il processo di cottura.	Se alcuni ingredienti alimentari si trovano sulla parte superiore o si uniscono ad altri ingredienti alimentari (ad es. patatine fritte), devono essere capovolti durante il processo di cottura, fare riferimento al capitolo "come operare)
Il fritto che esce non è croccante	La frittura più' croccante nella friggitrice tradizionale è dovuto all'olio.	Puoi aggiungere dell'olio spray sul cibo per aumentare la croccantezza.
Fumo bianco che esce dal prodotto	1. Stai cucinando ingredienti alimentari con un alto contenuto di olio 2. All'interno della padella è rimasto lo sporco d'olio dell'ultimo utilizzo	1. Quando si cucinano alimenti con un contenuto di olio relativamente alto nella friggitrice senza grassi, una grande quantità di fumi d'olio si infiltrerà e la friggitrice potrebbe essere più calda del solito, ma ciò non influirà sull'effetto di cottura finale. 2. Il fumo bianco è prodotto dal riscaldamento dell'olio e del grasso all'interno della padella. Assicurati di pulire la padella ogni volta dopo l'uso.
L'entità della croccantezza è decisa dal contenuto di olio e dal contenuto di umidità contenuto nelle patatine.	Attenzione alle Patate fritte se vengono messe in acqua prima della frittura	Assicurati di scolare correttamente le patatine prima di aggiungervi l'olio spray o tagliarle in dimensioni più piccole.

Importato e distribuito da Pyramidea s.r.l. Via E. Suarez,2/A - 80129 – Na

P.iva 08414681216

Made in P.R.C.

FRIGGITRICE AD ARIA MAMBOAF08

Per preparare eccellenti patatine fritte fatte in casa:

1. Preriscaldare la friggitrice a 200°C.
2. Scegliere una varietà di patate adatte alla frittura (ad esempio, patate fresche leggermente farinose).
3. Pelare le patate e tagliarle a bastoncini di 1cm di spessore.
4. Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.
5. Svuotare la ciotola ed asciugare i bastoncini di patate con uno strofinaccio per piatti o della carta da cucina.
6. Versare mezzo cucchiaino di olio per cucinare in una ciotola, aggiungere i bastoncini e mescolarli fino a quando i bastoncini non sono ricoperti di olio.
7. Rimuovere i bastoncini dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nella ciotola.
8. Mettere i bastoncini nel cestello.
9. Friggere i bastoncini di patate per 18-25 minuti e scuotere il cestello ogni 6 minuti per una cottura uniforme.

Per preparare eccellenti patatine fritte congelate:

1. Preriscaldare la friggitrice a 200°C.
2. Versare 300-1000g di patate fritte direttamente nel cestello senza aggiungere olio.
3. Friggere le patatine per 16-18 minuti e scuotere il cestello ogni 6 minuti per una cottura uniforme.



ATTENZIONE!

Non preparare nella friggitrice ingredienti estremamente grassi come ad esempio salsicce.

RICETTARIO

Per tutte le ricette ,le temperature ed i tempi di cottura possono variare a seconda del gusto personale. Le temperature ed i tempi eventualmente indicati , possono essere modificati per provare tante altre combinazioni di cottura

Ricette in cucina con le patate Vogliamo ricordare che per i piatti a base di patate fatte in casa è necessario aggiungere un cucchiaino di olio per 500 grammi di prodotto, per conferire una piacevole e gustosa doratura croccante. Mentre le patatine surgelate non hanno bisogno dell'aggiunta di alcun tipo di condimento.

Patate speziate aromatiche: per avere delle patate estremamente croccanti suggeriamo di immergerle in un recipiente di acqua fredda per una mezz'oretta prima di utilizzarle, in modo da farle perdere parte del loro amido. Una volta asciugate per bene, tagliarle e condirle con un cucchiaino d'olio d'oliva, un ciuffo di prezzemolo tritato, ½ cucchiaino di paprika, sale e pepe a piacere. Impostare il timer per 20 minuti e girare di tanto in tanto. Il risultato sarà sorprendente.

Crocchette di patate: far bollire le patate in acqua salata per 15 minuti circa. Scolarle, schiacciarle e aggiungere un tuorlo d'uovo, dunque amalgamare per bene e far raffreddare il composto. In un secondo momento unire anche olio, formaggio, farina, sale, pepe ed erbe aromatiche. Dividere l'impasto in parti uguali e conferire la tipica forma ovale delle crocchette, poi passarle nel pangrattato prima di inserirle nella friggitrice. Basteranno solo 10 minuti per avere un secondo piatto da leccarsi i baffi.

Esempi di ricette di carne Tra le molte ricette a base di carne che si possono preparare con la friggitrice ad aria ne abbiamo selezionato alcune che riteniamo essere le migliori e le più cucinate. Ma le possibilità sono infinite.

Alette di pollo piccanti: in un recipiente versare un cucchiaino di olio di oliva, mezzo cucchiaino di aglio in polvere, e un pò di paprika, in base a quanto piccante si vuole il piatto. Lasciar marinare le ali di pollo nel condimento per almeno 10 minuti. Poi mettere il tutto nel cestello della friggitrice, impostare il timer su 12 minuti e cuocere le ali di pollo fino a quando non diventeranno arrostate e croccanti.

Mini würstel in crosta: Prima di tutto bisogna munirsi di pasta sfoglia, dunque tagliarla a strisce da 1½ cm e ricoprire con un sottile strato di senape. A seguire, avvolgere i würstel in formato piccolo 16 nelle strisce di pasta sfoglia e disporli nel cestello della friggitrice. Impostare il timer su 10 minuti e cuocere fino a quando non diventeranno dorati.

Polpettone di carne: In un recipiente mescolare della carne macinata con un uovo, pangrattato, una salsiccia, una cipolla, un cucchiaino di sale e una buona dose di pepe, quindi mescolare il composto in modo deciso. A questo punto bisogna dare alla carne la classica forma arrotondata e lunga del polpettone, dunque spennellare con l'olio d'oliva. Disporre il tutto nel cestello della friggitrice e programmare con un tempo di cottura di 25 minuti. Arrostito fino a quando la carne non sarà ben cotta e dorata.

Esempi di secondi di pesce Non porre alcun limite alla tua Air fryer Pyramidea e prova a cucinare dei deliziosi piatti a base di pesce. Queste ricette sono facili da preparare, altamente salutari ed estremamente saporite.

Salmone al cartoccio: preparare i tranci di salmone spennellandoli bene con dell'olio, sopra e attorno. Poi spremere un pochino di succo di limone, salare e coprire i filetti con delle fettine di limone. Chiudere bene il cartoccio facendo in modo che non fuoriesca alcun liquido, dunque posizzarli nella friggitrice. Basteranno soltanto 15 minuti per cucinare un bel piatto, semplice da preparare e ricco di sapore

Frittura con calamari e scampi: pulire accuratamente il pesce e lavarlo in acqua corrente, poi asciugarlo per bene con un canovaccio

e tagliare i calamari ad anelli. Intingere il tutto nell'olio di semi ed infarinare facendo attenzione a ricoprire tutte le superfici. Prima di sistemare calamari e scampi nella friggitrice, passarli prima in un setaccio, per eliminare l'eccesso di farina. Appena cotti e ancora ben caldi, passarli sulla carta assorbente per far perdere loro i grassi in eccesso.

Polpette di tonno e patate: come prima cosa lessare le patate e

schiacciarle per bene. Al purè aggiungere il tonno sgocciolato, del formaggio, prezzemolo, olive tritate, pangrattato e condire con sale e pepe. Con un cucchiaino prelevare una porzione di impasto e lavorarlo con le mani per ottenere le polpettine, poi passarle nel pane grattugiato. Procedere in questo modo fino a terminare l'impasto. A questo punto le polpettine sono pronte per essere messe nella friggitrice ed essere cotte per solo 12 minuti.

Gustosi piatti vegetariani

Non è vero che un piatto per essere saporito deve necessariamente contenere carne o pesce, oppure deve essere per forza un primo di pasta o riso. Di seguito proponiamo alcune tra le ricette vegetariane più buone che si possono preparare con la friggitrice ad aria.

Ratatouille di verdure: piatto popolare e molto versatile, questo può essere preparato utilizzando una grande varietà di verdure. In questo caso, tagliare a rondelle tutti gli alimenti scelti e disporli in maniera circolare in un tegame. Condire con olio, sale, pepe e insaporire con erbe aromatiche a piacere. Inserire il vassoio estraibile e lasciare cucinare per 15 minuti controllando di tanto in tanto.

Sformato di cavolfiore e patate: lessare per un quarto d'ora un cavolfiore e alcune patate, poi schiacciare grossolanamente con una forchetta. Al composto aggiungere olio, sale, pepe, prezzemolo e del formaggio grattugiato a piacere, a seconda di quanto si desidera filante questa pietanza. Disporre in una pirofila e levigare la superficie con un cucchiaio prima di spolverizzare con del pangrattato. Lo sformato è ora pronto per essere introdotto nella friggitrice ed essere cucinato per circa 15 minuti.

Chips di zucchine, come cucinare senza olio: La ricetta per realizzarle è davvero semplice, pratica e veloce. Basta tagliare le zucchine a rondelle e dopo averle fatte leggermente asciugare, inserirle nella friggitrice ad aria a bassa temperatura fino a quando non diventano croccanti. Una pietanza sfiziosa e golosa, senza aggiunta di grassi, a base di due soli ingredienti: zucchine e sale fino. Un'idea decisamente da provare.¹⁸

Ricette dolci assolutamente da provare

Ebbene sì, con i giusti accessori è possibile anche preparare dei dolcetti e delle torte utilizzando la vostra instancabile friggitrice ad aria. Non perdetevi l'occasione per sorprendere gli ospiti e per stupire te stesso con le seguenti ricette facili e veloci da mettere in pratica. Biscotti con gocce di cioccolato: in una ciotola capiente impastare 100gr di burro ammorbidito, 250gr di farina, 5 cucchiaini di zucchero e due uova. Per ultimo aggiungere 80gr di gocce di cioccolato fondente e una bustina di lievito in polvere per dolci da 8gr. Lavorare con le mani o con la planetaria fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Con le mani prelevare un pò di impasto e realizzare delle

palline leggermente schiacciate, quindi adagiarle dentro al cestello della friggitrice ad aria che abbiamo rivestito con carta forno. Spennellare la superficie dei biscotti con un pò di miele e spolverare con granella di zucchero. Saranno pronti da gustare in 15 minuti.

Torta di mele: sbucciare e tagliare 2 mele cospargendole con il

succo di un limone e un cucchiaino di zucchero e lasciamo riposare in frigorifero. Lavorare 2 uova con 50gr di zucchero, un pizzico di cannella e uno di sale. Aggiungere un cucchiaino di olio di arachidi e continuare a montare. Unire ½ bustina di lievito per dolci, 90gr di farina un pò alla volta, 50gr di latte e la scorza di un limone grattugiato. Per ultimo unire le mele ben sgocciolate. Versare il composto in una teglia precedentemente imburrata e decorare con qualche fetta di limone e zucchero di canna. La torta sarà pronta in soli 25 minuti.

Sorprendi tutti con una bella pizza

Quando si dice che una friggitrice ad aria può cucinare una grandissima varietà di pietanze non è un'esagerazione. La tua Friggitrice ad aria Pyramidea è in grado anche di preparare delle deliziose pizze. Provate la seguente ricetta: In una ciotola versare 400gr di farina, mezza bustina di lievito di

birra secco e due cucchiaini di zucchero. Mescolare bene con una forchetta, poi iniziare ad aggiungere a filo 240ml di acqua tiepida. 19 Prima di terminare l'acqua, incorporare due cucchiaini di olio e due di sale. Lasciare il composto nella ciotola e coprirlo per permettere che esso possa lievitare fino al raddoppiamento del suo volume, ci vorranno circa due ore. Una volta pronto, stendere l'impasto su una teglia ben unta. Per realizzare una pizza bassa e croccante, condire con passata di pomodoro, olio, sale e origano e infornare immediatamente. Ci vorranno circa 20 minuti di cottura.

Per tutti i piatti a base di riso o pasta, cuocete riso o pasta in acqua bollente diminuendo di 2 o 3 minuti il tempo di cottura normale e poi procedete con le vostre ricette in Air Fryer. Quelle che seguono sono solo alcune delle infinite ricette che potrete realizzare.

Torta di riso (o pasta) alla parmigiana gratinata Semplice, dal ripieno filante: torta di riso alla parmigiana, un primo piatto delizioso cotto in friggitrice ad aria per una gratinatura perfetta ed uniforme in pochi minuti. Uno sformato di riso al pomodoro con melanzane e provola filante da gustare in più occasioni: per un pranzo o una cena con amici e parenti, per un picnic, per una giornata al mare o in montagna. Si prepara in anticipo e si può riscaldare prima di servirlo così da avere un cuore filante. Nel ripieno le melanzane sono grigliate, non fritte: riso al forno con melanzane ricco e gustoso! Un timballo di riso alla parmigiana che è di una semplicità unica, veloce ma soprattutto se avete già in anticipo grigliato le melanzane (che potete cuocere anche in friggitrice ad aria in 8 minuti). Si aggiunge al riso lessato in precedenza *sugo di pomodoro a crudo, basilico fresco*, un uovo e tanto *parmigiano*. Nel ripieno di questo riso al forno al pomodoro si aggiungono melanzane grigliate a fette, formaggio provolone e parmigiano.

Tutto il sapore della parmigiana di melanzane in una torta di riso deliziosa perfetta da preparare in anticipo e portare anche fuori casa. Il provolone può essere sostituito con mozzarella, scamorza, provola o altro formaggio a pasta filata, così come da un **formaggio senza lattosio** in caso di intolleranze. La cottura in **friggitrice ad aria** giusto il tempo che si amalgamino i sapori e il riso risulti compatto.

Con queste dosi otterrete una torta di riso per 4 persone:

Torta di Riso alla Parmigiana

400 g riso
300 ml Passata di pomodoro
150 g provolone dolce
10 fette melanzane grigliate
1 uovo
3 foglie Basilico
30 g. Parmigiano grattugiato
q.b. Sale fino

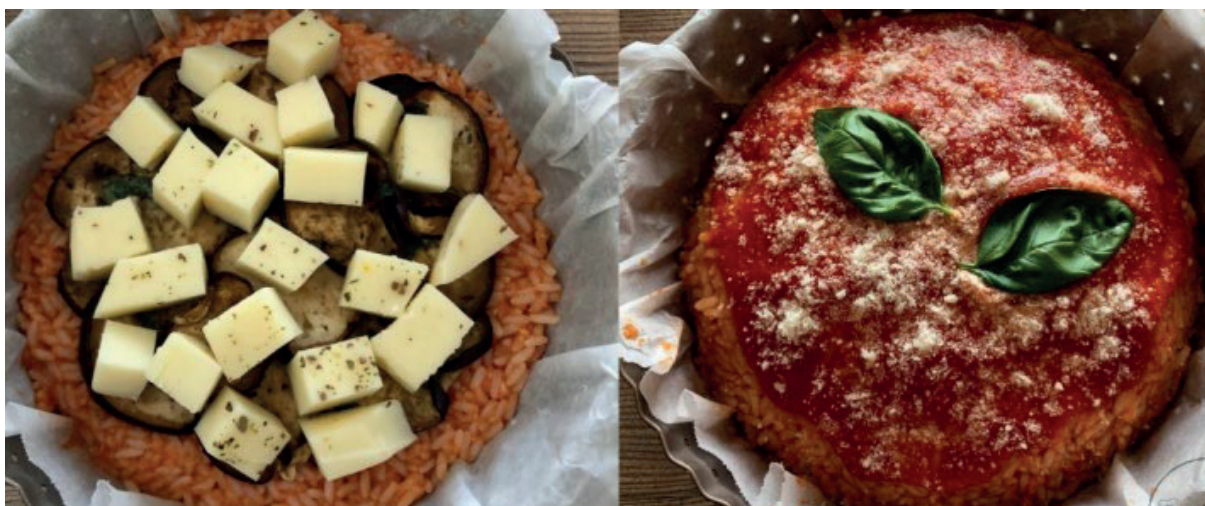
Preparazione



Riso alla parmigiana Lessate il riso in abbondante acqua salata cuocendolo 1-2 minuti in meno rispetto al termine riportato sulla confezione. Scolatelo bene eliminando l'acqua in eccesso. Mettetelo in una ciotola capiente. Aggiungete l'uovo, la passata di pomodoro, il parmigiano e le foglie di basilico sminuzzate.

Mescolate con un cucchiaino amalgamando tutti gli ingredienti. Foderate uno stampo o tortiera (che entri nel cestello della friggitrice ad aria, se procedete con questo metodo di cottura) con carta forno.

Versate metà del riso. Farcite con melanzane grigliate e formaggio a cubetti (da condire con origano, se preferite). Versate l'altra metà del riso e condite la superficie con passata di pomodoro e parmigiano.



COTTURA RISO CON MELANZANE

In friggitrice ad aria: Mettete lo stampo sul cestello della friggitrice ad aria e cuocete a 180°C per 6 minuti circa, e un paio di minuti a 200°C.

Abbiamo qui proposto solo alcuni esempi delle ricette che si possono preparare utilizzando la vostra Air fryer Pyramidea.

Se, invece, desiderate avere a vostra disposizione più e differenti opzioni, allora vi suggeriamo di acquistare degli specifici ricettari realizzati per cucinare appositamente con le friggitrici senza olio. Questi sono dei libri che raccolgono una vasta gamma di ricette, ideate dagli chef più in voga del momento, per consentire a tutti di realizzare dei veri capolavori culinari.

PULIZIA E CURA DELLA FRIGGITRICE



ATTENZIONE! Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio scollegare sempre la spina dalla presa di corrente. Ogni intervento va eseguito quando l'apparecchio è freddo.



ATTENZIONE!

Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- Pulire le parti in plastica con un panno umido non abrasivo e asciugarle con un panno asciutto.
- Pulire la parte interna dell'apparecchio con un panno non abrasivo, imbevuto di acqua calda. Asciugare le superfici.
- Pulire la resistenza con un panno asciutto per rimuovere i residui di cibo.
- Il contenitore e il cestello devono essere lavati con comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.
- Per ammorbidire i residui di cibo sul cestello è possibile riempire il contenitore con acqua calda. Aggiungere alcune gocce di detersivo. Inserire il cestello e lasciare agire per almeno 10 minuti. Lavare ed asciugare.
- Il contenitore e il cestello sono in materiale antiaderente: opacità e segni che potrebbero comparire dopo un uso prolungato sono normali e non compromettono la cottura e il gusto degli alimenti.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza 1800W Alim. 220-240V~50/60Hz

Non necessita di olio per friggere Capacità cestello 8.0 litri

Termostato regolabile 80 - 200°C

Timer regolabile 60 minuti

Spegnimento automatico a fine cottura o con cestello aperto

Pareti e maniglia termoisolanti

Contenitore e cestello antiaderenti

Contenitore e cestello rimovibili e lavabili

Indicatore luminoso - Piedini antiscivolo

Pyramidea s.r.l. – Via E. Suarez, 2/A 80129 (NA) P.IVA 08414681216

Made in P.R.C.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI. ARTICOLO SOLO PER USO DOMESTICO.

RIPARAZIONI: Attenzione: l'apparecchio può essere riparato solo da specialisti autorizzati; le riparazioni non autorizzate possono causare danni. In caso di guasto, contattare il negozio in cui è stato acquistato il prodotto o visitare il sito: www.pyramidea.it



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in ogni parte dell'UE. Per prevenire un possibile danno all'ambiente o alla salute umana dal non controllato smaltimento dei rifiuti, riciclate responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il vostro prodotto usato, chiediamo di utilizzare il sistema di restituzione e raccolta oppure contattare il negozio di vendita al dettaglio dove avete acquistato il prodotto. Gli addetti possono prendere il prodotto per un sicuro riciclaggio.



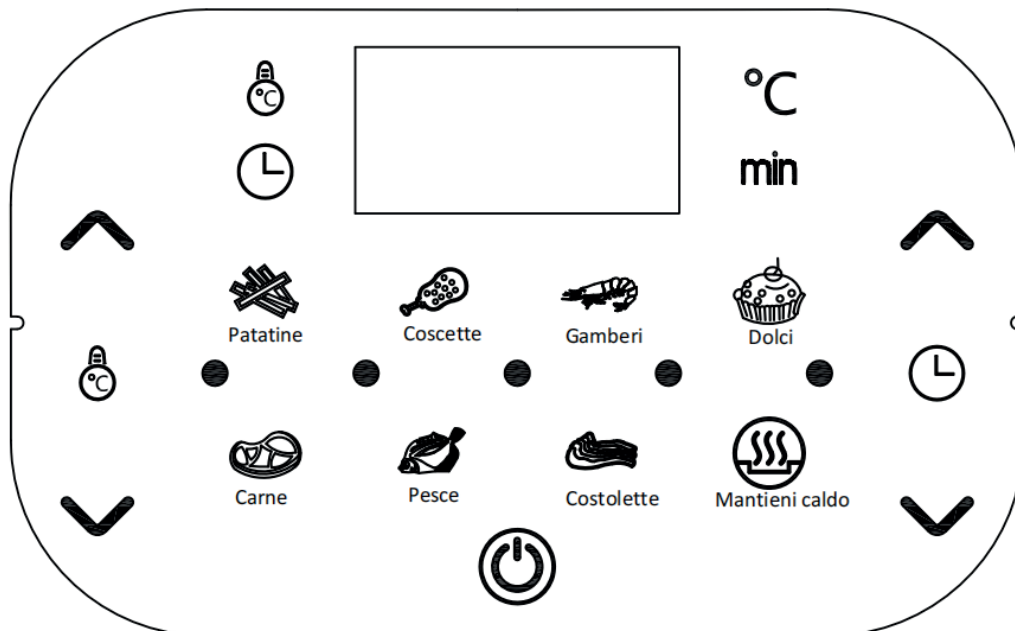
Apparecchio conforme alle direttive EMC – LVD – RoHS-LFGB

Brief introduction

Thanks for your favor, welcome to us.

The newly introduced fat-free frying will help you to cook the food and refreshment you like in a healthier manner. The fat-free frying uses the principle of hot air combining with high speed air cycling (fast air change), it will provide a one-time comprehensive heating, so for most food, there is no need to add oil for cooking. With additional roasting plate, now you have a more convenient way to make delicious food like cakes and milk egg biscuits, etc.

1. Display LCD
2. Body
3. Window
4. Non slip feet
5. Pan
6. Basket
7. Protection cover
8. Basket release button
9. Basket handle



DIGITAL DISPLAY

Attentions

Before using this product, please read through the instruction manual, and preserve the booklet for the later reference.

I Danger

1. Do not soak the out crust into water, or wash it under the tap, for there are electric components and heating components in the crust.
2. Do not let water or other liquid flow into the product, in case electric shocks might take place.
3. While the product is working, do not cover the air inlet and outlet opening.
4. Never pour oil into the fryer, for this may cause fire.
5. Do not touch the inside of the product while it is working, there is prevent scalding on the bottom of the product, which part will be hotter and hotter while the product is working, thus it must take care to avoid scalding inquiry.
6. This product is manually operated, thus never connect the product with external timer or independent remote control system.

II Warning

1. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided is in accordance with the rated power of the product.
2. If there are damages to the plug, power wire or the product, you should no longer use the product.
3. If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacturer, repairing department or similar departments.
4. This product can be used by child over the age of 8, and person with imperfect limbs or with feeling, metal handicaps, but the precondition is that specially assigned person must give supervision and guidance to their using the product, thus to ensure their safety.
5. The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
6. Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10 cm of free space for the back side, left/right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
7. The product must be watched by someone while operating.
8. During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
9. When using the product, the surface that is touches might become very hot.
10. If the product is smoking, unplug the immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.

III Notice:

1. The product is limited to normal domestic usage. It should not be used in the dining rooms of shops, office, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
2. If the customer has failed to use the product correctly, or has used the product professional or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee, we are not responsible for damages caused by these.
3. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.
4. After use, allow the fryer to cool for at least 5 minutes before unplugging. Failure to cool the fryer can damage it.
5. Always unplug the power after use.
6. Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.

Before The First Use.

1. Remove all packing material.
2. Remove the glue and labels on the product.
3. Clean the frying basket and the frying-pan thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.

Notice: dishwasher machine can be used to wash these components.

4. Clean the inside and outside of the product with wet cloth.

The fat-free fryer uses the technology of hot air heating, Never pour oil or fat into the fryer.

Operation Preparation

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
2. Put the frying basket into the fryer correctly
3. Pull the wire out of the wire capsule at the bottom of the product.

Never pour oil or other liquid into the fryer.

Never put things on top of the product, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.

How To Operating

The fat-free fryer can be used to cook many types of food ingredients. The additional food making manual will assist you to understand this product.

I Fat-Free Frying

1. Insert the plug into the grounded socket.
2. Pull out the frying-pan carefully from the fat-free fryer.
3. Put the food ingredients into the frying basket.
4. Slip the frying-pan back to the fat-free fryer

Do not use the fryer before putting in the frying

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

5. Adjust to the right temperature by turning the temperature control knob. Please refer to the “Setting” part of this chapter.

6. To turn on the product, please adjust the knob of the timer to decide the time for cooking. If the product starts with cold food, the cooking time should be 3 minutes longer.

By this time, the power wire indicator lamp and the heating indicator lamp will turn on.

During the operation of the fat-free fryer, the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating components are turning on and off continuously, thus to maintain the Setting temperature.

The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying-pan.

7. Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the “Setting” part of this chapter). To overturn the good ingredients, hold the handle and pull out the frying-pan from the product, and then make the turning. After that, slip the frying-pan back to the fat-free fryer. Notice: Do not press the demounting button of the frying basket during the process of overturning.

8. The beep of the timer means that the Setting time has expired. Then pull the frying-pan out of the product, and put it on heat-resistant surface.

9. Check to see if the food ingredient is cooked ripe.

10. To pour out the small size food ingredients (e.g. chips), please press the demounting button of the frying basket (1), and take the frying basket out of the frying-pan (2).

Do not overturn the frying basket before demounting the frying-pan, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying-pan to leak onto the food ingredients.

After cooking with the fat-free fryer, there might be steam jetting out from the fryer.

11. Pour the food ingredients in the frying basket all into the bowls or plates.

Note: To fetch the big size or fragile food ingredients, you can use the clamps to take them out from the frying basket.

12. After completing the cooking of one batch of food ingredients, the fat-free fryer can be used to cook another batch of food ingredients at any time.

III Note:

1. Compare with the food ingredients with large size, the small size food ingredients will require less time for cooking.
2. During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.
3. By adding small amount of oil to the fresh photos, the food can be made crisper. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying them in the fat-free fryer.
4. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the fat-free fryer.
5. Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount(g)	Time(minutes)	Temperature(°C)	Overturning	Additional information
Chips	500	18-22	200	Overturning after each 8mins	
Drumstick	500 2-3PCS	23-28	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Shrimp	400	15-18	160	Overturning	
Cake	450 6cups	15-20	160	Overturning	
Beef steak	500 2pcs	20-25	160	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Fish	320	15-18	180	Overturning	
rib	500	15-20	180	Overturning	

Clean

Clean the product each time after using.

The inside of the frying-pan, frying basket and the product are all covered with non-sticking painted coat. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning, for this will damage the non-sticking painted coat.

1. After use, allow the fryer to cool for at least 5 minutes before unplugging. Failure to cool the fryer can damage it.

Notice: take out the frying-pan, thus to make the fat-free fryer cool down more quickly.

2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.

3. Clean the frying-pan or the bottom of the frying-pan with hot water, detergent and non-abrasive sponge, please add hot water into the frying-pan together with some detergent. Put the frying basket into the frying-pan, and then soak the frying-pan and the frying basket for 10 minutes.
4. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.
5. Use cleaning brush to clean the heating components, swept away any remaining food residual.

Guarantee and Services

If your require services or information, or have any doubt, you can communicate with the local Customer Center

If there is no Customer Center near your location, you can communicate with your local dealer.

Malfunction and Treating Method		
Problem	Possible Causes	Solving Method
The frying-pan does not work	1. The plug of the product is not inserted into the power socket. 2. You have failed to set the timer	1. Insert the plug into the grounded power socket 2. Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.
Food ingredients cooked by the frying-pan not ripe enough	4. Too much food ingredients in the frying basket 5. The heating temperature enacted is too low. 6.3. The cooking time is too short.	1. Put the food ingredients into the frying basket in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed. 2. Turn the temperature control knob to set the temperature required (refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product") 3. Turn the timer knob to decide the time for cooking (refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product")
Food ingredients not baked evenly in the frying-pan	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking, please refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product")
The fried refreshment coming out of the frying-pan is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer	You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.
<u>White smoke coming out of the product</u>	<u>1. You are cooking food ingredients with a high content of oil</u> <u>2. Oil dirt from last use is still remained inside the frying-pan</u>	<u>1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying-pan might be hotter than usual, But this will not affect the final cooking effect.</u> <u>2. The white smoke produced by heating the oil and fat inside the frying-pan. Make sure to clean the frying-pan each time after the using.</u>
Fresh crisps are not fried evenly inside the frying-pan	You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes, and make sure that they will not split in the process of frying
The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips.	You in Fried potatoes before not correctly article soaking	1. Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them. 2. By cutting the potato chips into smaller size, they can be made more light and crisp. 3. The potato chips can be made more light and crisp by adding small amount of oil to them.

Italiano



Trattamento del dispositivo elettrico od elettronico a fine vita (Applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Questo prodotto è tutelato alla Direttiva Europea RAEE. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove l'avete acquistato.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

English



Disposal of old electrical & electronic equipment RAEE (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or in its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Questo prodotto risponde alla Direttiva 2011/65/CE (Direttiva RoHS) RoHS – Restriction of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment (Restrizioni nell'impiego di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche).

Questo prodotto è stato progettato e fabbricato con materiali e componenti di alta qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati.

Quando su un prodotto è indicato il simbolo del bidone con le ruote segnato da una croce, significa che il prodotto è tutelato dalla direttiva Europea 2003/96/EC.

Si prega di informarsi in merito al sistema locale di raccolta differenziata per i prodotti elettrici ed elettronici.

Rispettare le norme locali in vigore e non smaltire i prodotti vecchi nei normali rifiuti domestici. Il corretto smaltimento del prodotto aiuta ad evitare possibili conseguenze negative per la salute dell'ambiente e dell'uomo. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997 (art. 50 e seguenti D.Lgs.n.22/1997).



WWW.PYRAMIDEA.IT
INFO@PYRAMIDEA.IT

Questo manuale è valido salvo errori ed omissioni. Potete sempre scaricare la versione più aggiornata di questo manuale dal sito: www.pyramidea.it



CONDIZIONI DI GARANZIA

PYRAMIDEA S.R.L. garantisce l'apparecchio, destinato ad uso domestico, per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto. Sono completamente gratuite quelle riparazioni che verranno effettuate presso i laboratori dei nostri Centri Assistenza Tecnica Autorizzati, purché gli apparecchi vengano ad essi direttamente trasportati o inviati in porto franco. L'impegno di garanzia decade automaticamente laddove vengono riscontrate: rotture accidentali dovute a trasporto o cadute - manomissioni o modifiche non autorizzate dall'azienda - per uso improprio o non conforme alle specifiche istruzioni - errato collegamento alla rete di alimentazione - riparazioni effettuate da personale non autorizzato. Si raccomanda quindi, in caso di necessità, di rivolgersi direttamente ed esclusivamente al nostro CENTRO ASSISTENZA DI ZONA. **IMPORTANTE** Perché l'apparecchio sia coperto da garanzia è indispensabile che il certificato sia compilato in tutte le sue parti con particolare attenzione alla data di acquisto, al timbro del rivenditore e completo dello scontrino d'acquisto.

ATTENZIONE - Le spese di trasporto ed i rischi da esso derivanti, sono a totale carico dell'utente. E' necessario consegnare il certificato di garanzia unitamente al prodotto all'atto della richiesta della riparazione. Per qualsiasi problema di funzionamento rivolgersi direttamente al Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato.

Per le modalità di utilizzo della garanzia collegarsi al sito www.pyramidea.it

CERTIFICATO DI GARANZIA

FRIGGITRICE AD ARIA DIGITALE AF814

Da conservare con il prodotto

Sig. _____

Indirizzo _____

Città _____

Nazione _____

Telefono _____

Timbro Rivenditore



Data di Acquisto (allegare lo scontrino)





Pyramidea s.r.l. - Via E. Suarez, 2/A - 80129 (NA)

P.IVA 08414681216

Designed by Pyramidea - Assembled in China

