

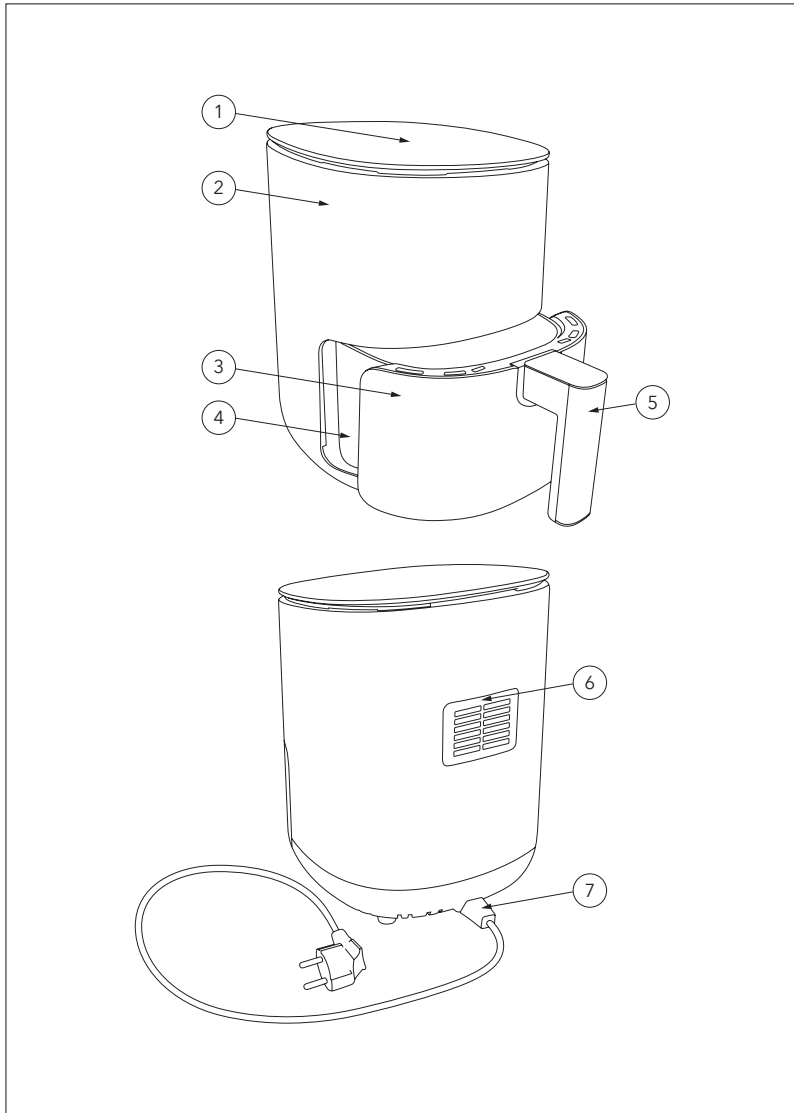
PROZIS

KRISP

Digital Air Fryer

User Manual
Warranty Statement

V.4 03/2023



Language index


EN	4
FR	18
DE	34
IT	50
ES	65
PT	80

Prozis is a registered trademark of PROZIS.COM, S.A.


Prozis reserves the right to adjust or modify the product or any of the associated documentation in order to ensure its suitability for use, at any time and without prior notice.


NOTE: The most recent version of this product's user manual can be found at www.prozis.com/user-manuals


Legal compliance statement

 By means of this document, PROZIS declares that the Prozis Krisp - Digital Air Fryer is fully compliant with all the standards specified in the applicable legislation as well as other relevant clauses.


Prozis will always be available for any additional explanation through our customer support communication channels, available at www.prozis.com/support

 To avoid any impact on the environment or human health due to dangerous substances present in electrical and electronic devices, the end users of such devices are expected to understand the meaning of the symbol consisting of a crossed-out waste container. Do not dispose of electrical and electronic equipment along with unsorted household waste. Dispose of it separately and properly instead.

 The packaging that protects the device against transport damage is made from non-polluting materials that can be disposed of via local recycling bins.

 The parts of the device that come into contact with food are suitable for food products.

Safety warnings

 **DANGER!** This symbol, when combined with the note **Danger**, means high risk. Failure to observe this warning may lead to injury to life and limb.

DANGER FOR CHILDREN AND PEOPLE WITH DISABILITIES

- Packing materials are not toys. Children must not play with the packing materials. There is a suffocation risk.
- This appliance may be used by children 8 years and up as well as persons with physical, sensory or mental impairments or lacking experience and knowledge, when supervised or instructed in the safe use of the product and understanding the associated risks.
- Children must not play with the device.
- Cleaning and maintenance must not be performed by children without supervision.
- Keep the device out of reach of children.

To prevent harm or damage from happening to users or others, make sure to comply with the following requirements.



DANGER!

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap, as it contains electrical components and the heating elements.
- Do not operate the device near water or near a water point.
- Do not leave the device unattended when plugged into a power outlet.
- Always unplug the device after use.
- Do not touch the air fryer, the power cable or the plug with wet hands.
- Before plugging in the appliance, make sure the voltage indicated on the air fryer matches local power voltage.

- Protect the product from dirt, moisture and overheating, and use it only in dry environments. Do not use it outdoors.
- Do not puncture, warp or stretch the power cable. Do not compress or pull it across sharp edges.
- Do not use an extension lead or modify the power cord plug.
- If the main cable is damaged, you must have it replaced by Prozis, by a service center authorized by Prozis or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use the device if it, or parts of it, are visibly damaged.
- Do not alter or modify the device in any way.
- This product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



FIRE HAZARD AND RISK OF BURNING!

- This symbol indicates a hot surface.
- Do not leave the device unattended when switched on.
- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface. Make sure not to place it near or on a heat source such as gas or electric burner or oven.
- Do not cover the device or block the air inlet or outlet openings while the appliance is operating. Operate the device on a well-ventilated room.
- Do not expose the device to heat sources or flammable substances.
- Do not overfill the device.
- Use protective gloves or utensils to remove hot food from the appliance.
- The appliance can produce heat or steam when in use. Keep your hands and face at a safe distance.
- Do not fill the cooking basket with oil.

Oil can be used in small quantities to assist with air frying. This will help make food crispier.

- Never touch the inside of the appliance while it is operating or still hot. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- This appliance is intended for household use only. It is not intended for use in environments such as professional kitchens, stores, offices, farms, or other work environments. It is also not intended to be used by customers in hotels, motels, guesthouses, and other residential environments.



CAUTION: This symbol highlights dangerous situations that can lead to minor to moderate injuries, damage, malfunction, and/or destruction of the device.

To prevent harm or damage from happening to users or others, make sure to comply with the following requirements.

- Let the appliance cool down for about 30 minutes before handling or cleaning it.
- Protect the device from the elements (humidity, dirt, heat). This air fryer can only be used in dry environments - do not use it outside.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove any burnt residue.

User manual

PACKAGE CONTENTS

- 1 × Prozis Krisp - Digital Air Fryer
- 1 × Cooking basket
- 1 × Grill rack
- 1 × Quick guide

PRODUCT OVERVIEW (SEE PAGE 2)

1. Control panel
2. Housing

3. Cooking basket
4. Grill rack
5. Basket handle
6. Air outlet/inlet
7. Power cord

Maintenance and cleaning

Cleaning:

- Switch the device off and unplug the power cable before cleaning. Make sure it has cooled down completely.
- Do not immerse the air fryer in water or any other liquid.
- The basket and grill have non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Wash them using warm soapy water, then rinse it thoroughly.
- The air fryer cooking unit is not dishwasher-safe. Clean the inside and outside of the air fryer using a soft cloth or moist sponge with mild detergent.
- Make sure all parts are completely dry and the power cable is unplugged before reassembling the device.

Storage:

- Store the device away from heat, humidity, and direct sunlight when not in use for a long period of time.
- Please use the old packaging to repack the device to prevent dust and dirt build-up.

INSTRUCTIONS

How to use

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly wash the cooking basket and the grill rack in warm soapy water using a non-abrasive sponge. Rinse and dry.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist soft cloth. Dry thoroughly.

Preparing for use

1. Place the air fryer on a stable, flat and heat-resistant surface, 10 cm or more away from any wall.
2. Place the grill rack in the cooking basket properly.
3. Place the ingredients you wish to cook in the cooking basket.
4. Slide the cooking basket into the air fryer.

Important notes:

- This air fryer uses high speed hot air technology to cook and crisp your food. Do not fill the

cooking basket with oil or any other liquid.

- Do not place anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affect the hot air frying result.
- Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table of the Settings section, as this could affect the quality of the end result. Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to preparing them simultaneously.
- Never use the cooking basket without the grill rack.
- Do not touch the cooking basket during and immediately after use, as it gets very hot. Hold the basket by the handle only.

Using the air fryer

1. Plug the air fryer into a grounded electric outlet. Always make sure that your local power supply matches the rating plate of your air fryer.
2. Once the cooking basket and grill rack are properly placed in the main unit housing, the control panel will light up.

Operating the control panel:

1 - Fan Light Indicator

2 - Temperature Display

3 - Time Display

4 - Heating-up Light Indicator

5 - Menu Light Indicator

6 - Preset Button

Press the Preset button to scroll through the 8 preset food choices.

7 - Temp/Time Button

Press the Temp/Timer button once to set the cooking temperature. Press it again to set the cooking time. The temperature and time indicator lights will alternately flash on the control panel screen.

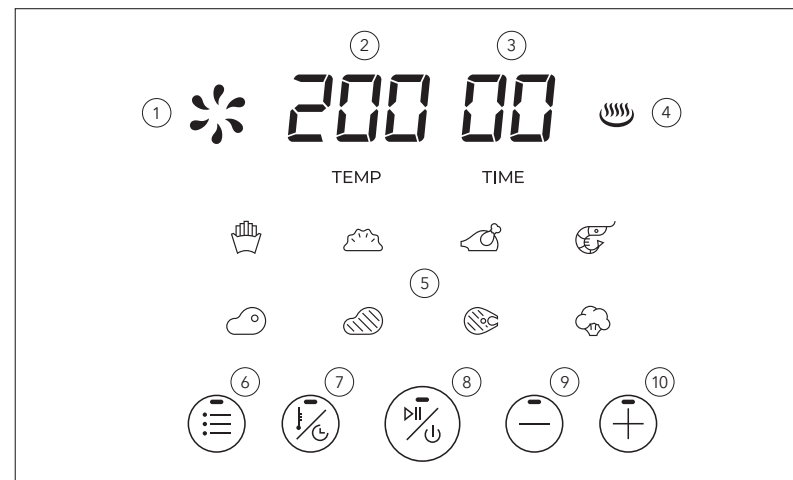
8 - Power Button

Press the Power button to switch the air fryer on. By default, the device is programmed to cook at 200°C for 15 minutes. While cooking, you can touch the Power button to pause and restart the cooking process. Press and hold the Power button for 2 seconds to switch off the device.

9 + 10 - Control Buttons (-/+)

The air fryer is programmed to cook at temperatures within the range of 80°C - 200°C (with

increments of 5°C), from 1 to 60 minutes (increments of 1 minute). Press these buttons to increase or decrease the cooking temperature and time. You can adjust the time or temperature at any time during the cooking process.



Cooking with the air fryer









- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the cooking basket out by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer. Using oven mitts is recommended to hold the handle as the air fryer does generate heat and gets hot.
- Open the air fryer to check on your ingredients as often as you like.
- If the timer alarm goes off, this means the set preparation time has elapsed. Pull the cooking basket out of the device and place it on a flat, heat-resistant surface.
Tip: If you set the timer to half the preparation time, the timer will go off when you have to shake the ingredients. However this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.
- Check if the ingredients are ready. If they are not ready yet, simply slide the basket back into the air fryer and set the timer to a few extra minutes.
- When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready to cook another batch.

Notes:

- Excess oil from the ingredients is collected at the bottom of the cooking basket. Do not turn the cooking basket upside down with the grill rack still attached to it, as any excess oil collected at the bottom of the basket will leak onto the ingredients.
- The cooking basket, grill rack and ingredients are hot. Depending on the type of ingredient in the air fryer, steam may be produced.
- To remove large or fragile ingredients, take them out of the cooking basket using a set of tongs.

Settings

The table below will help you select the basic settings for the ingredients. However, keep in mind that these settings are merely indications. As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

INGREDIENT	TYPE	PRESET FOOD CHOICE	WEIGHT (G)	TIME (MIN.)	TEMP. (°C)	SHAKE/TURN	ADDITIONAL NOTES
Frozen fries	Preset		350	16	200	Shake	
Homemade fries	Manual		300	20-22	180	Shake	
Frozen patties and croquettes	Preset		360	13	200	Shake	
Codfish patties	Manual		380	12-14	200	Shake	
Sliced poultry meat	Preset		400	15	180		2 x 200 g
Sliced poultry meat	Manual		200	8-10	200		4 x 50 g
Piece of poultry meat	Manual		400	16-18	180		1 x 400 g
Frozen peeled shrimp	Preset		250	7	200	Shake	
Frozen shell-on shrimp	Manual		400	6-8	200	Shake	
Sliced pork meat	Preset		400	16	180		4 x 100 g
Pork meat (whole piece)	Manual		400	30-32	180		1 x 400 g
Bacon cubes	Manual		150	5-7	200	Turn	
Bacon slices	Manual		150	8-10	180	Turn	
Sliced beef	Preset		400	13	180		2 x 200 g
Beef (whole piece)	Manual		400	16-18	180		1 x 400 g
Homemade beef burger	Manual		300	10-12	180		2 x 150 g
Boneless fish fillet	Preset		350	11	180		2 x 175 g
Fish fillets (on the bone)	Manual		400	8-10	180		1 x 400 g
Frozen vegetable mix	Preset		200	6	200	Shake	
Raw vegetables	Manual		200	10-12	160	Shake	

Helpful tips

- Cooking small items requires less cooking time than larger items.
- The cooking time difference for large quantities of food vs. smaller quantities is not significant, making air frying an efficient and time saving method of cooking.
- Shaking the cooking basket halfway through the cooking process optimizes your cooking results.
- Brush some oil onto fresh potatoes for a crispy result. Fry the potatoes in the air fryer within a few minutes of adding the oil.
- Do not cook extremely greasy ingredients such as sausages.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- You can also reheat food in the air fryer. To reheat ingredients, set the temperature at 150°C for up to 5 minutes, with increments of 5 minutes if necessary.

Safety features

The air fryer is equipped with an overheating protection. This means the device automatically switches off when the temperature reaches its threshold. If this happens follow these steps:

- Switch off the appliance by pressing the Power On button.
- Unplug the device from the electric outlet.
- Allow the appliance to cool down.

Troubleshooting

Some issues that arise may be solved by the user. If the problem persists after having tried the following solutions, please contact Prozis customer service.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The device is not plugged in.	Carefully connect the power cord to the power outlet.
The ingredients are not cooked through.	There are too many ingredients in the basket.	Place smaller batches of ingredients in the basket. Smaller quantities fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Press the  button to increase the temperature.
	The set preparation time is too short.	Press the  button to increase the preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain food should be shaken halfway through the cooking process.	Ingredients that lie on top or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the cooking basket into the device properly.	There are too many ingredients in the cooking basket.	Do not overfill the basket. Do not go beyond the MAX line.
	The grill rack is not placed in the basket properly.	Push the rack down into the basket until it clicks.
White smoke is coming out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	The smoke is probably grease that has drained into the bottom of the basket and is burning. This does not affect the appliance or the final result.
	The cooking basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Homemade fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right kind of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm while frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before frying them.	Rinse them properly to remove any starch from the outside of the sticks.
Homemade fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks before adding the oil.
		Cut the potatoes into smaller sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Warranty statement

All electrical and electronic products commercialized by Prozis via www.prozis.com are

covered by the warranty applicable to the purchase and sale of consumer goods.

GENERAL CONSIDERATIONS

This document contains the terms and conditions of Prozis' warranty for final consumers.

This warranty is valid exclusively for consumers who purchase the product for non-professional purposes.

WARRANTY PERIOD

Prozis guarantees the product is to remain free from material and production defects for a 3-year period, counting from the date of initial purchase by a consumer and respective delivery, or for longer if legally established by the applicable national law.

In the event that repair is required, this 3-year period is suspended during repair time.

CONSUMABLES

The gradual performance decrease caused by prolonged use of the product's consumable components, such as batteries, is not covered by this warranty unless the malfunction is caused by faulty design, materials or production.

HOW TO MAKE A CLAIM

If the need arises to exercise the rights conceded to you through this warranty, please contact Prozis customer service via the communication channels provided on the Prozis website, and follow the provided instructions or recommendations. Contact and technical assistance information is also provided at the end of this warranty.

Any claims made regarding this warranty will only be valid if proof of purchase is presented by the original customer. This proof of purchase may be the original invoice or receipt, as long as it includes information regarding the date of purchase and the product's model name.

WARRANTY REPAIRS

Any repairs made under this warranty cannot be made by third parties. This warranty does not apply to any repairs, or damage caused directly by such repairs, that have impacted or caused the damage that is the subject of the respective warranty claim.

EXCLUSIONS

The following situations are not covered by this warranty:

1. Any wear and tear of parts and components resulting from normal product use.
2. Cracks, dents, scratches, and other types of superficial damage that only affect the product's appearance.
3. Any malfunction caused by inappropriate use of the product that does not comply with user manual instructions.

4. Use and storage of the product not complying with user manual instructions.
5. Opening of the product by a third party who is not authorized to proceed to its repair.
6. Altering or changing parts or components, whether internal or external.
7. Damage caused by battery leakage resulting from the breaking of any of its components, or from product misuse.
8. Malfunction or damage due to reasons that cannot be ascribed to the production or design of the product.
9. Use of the product in the context of a business, occupation or commerce.
10. Malfunction due to use that does not comply with the technical or security norms in force, or with user manual instructions.

The services provided by Prozis in order to repair or fix any fault or malfunction resulting from the verification of any of the aforementioned excluded situations will be subject to payment of labor, transport and component costs.

The customer shall bear all risks of loss and damage to the product during transportation to Prozis. This warranty will be void if the returned product arrives with labels or stickers that have been removed, damaged, tampered with or modified in any way.

LIMITED RESPONSIBILITY

Prozis cannot be held responsible for indirect damage or loss due to usage of the product.

WHAT TO DO?

To request warranty service, you must first contact Prozis customer service via the communication channels provided on the Prozis website, and follow the provided instructions and recommendations.

Send back the product inside its original packaging, including all accessories and documentation, to the following address:

PROZIS
Rua do Cais nº 198
4830-345 Póvoa de Lanhoso
Braga - Portugal

CONTACTS


Prozis is always available for additional clarification through their customer service communication channel at <http://www.prozis.com/support>

Prozis est une marque déposée de PROZIS.COM, S.A.

Prozis se réserve le droit d'ajuster ou de modifier le produit ou toute la documentation associée afin d'assurer son adéquation à l'utilisation, à tout moment et sans préavis.

REMARQUE : La dernière version du manuel d'utilisation de ce produit est disponible sur www.prozis.com/user-manuals

Déclaration de conformité légale

 Par le présent document, PROZIS déclare que la Friteuse Numérique à Air Krisp de Prozis est entièrement conforme à toutes les normes spécifiées dans la législation applicable ainsi qu'aux autres clauses pertinentes.

Prozis sera toujours disponible pour toute explication supplémentaire par le biais des canaux de communication du service client, disponibles sur www.prozis.com/support



Afin d'éviter tout impact sur l'environnement ou la santé humaine en raison des substances dangereuses présentes dans les appareils électriques et électroniques, les utilisateurs finaux doivent comprendre la signification du symbole représentant une poubelle barrée. Ne jetez pas les appareils électriques et électroniques dans les ordures ménagères non triées, mais plutôt séparément et de façon convenable.



L'emballage qui protège le produit contre les dommages dus au transport est constitué de matériaux non polluants qui peuvent être déposés dans des conteneurs de recyclage locaux.



Les parties de l'appareil qui entrent en contact avec les aliments sont adaptées aux produits alimentaires.

Avertissements de sécurité



DANGER! Ce symbole, lorsqu'il est associé à la note **Danger**, signifie un risque élevé. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures corporelles et mortelles.



DANGER POUR LES ENFANTS ET LES PERSONNES HANDICAPÉES

- Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets. Les enfants ne doivent pas jouer avec les matériaux d'emballage. Il existe un risque de suffocation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou manquant d'expérience et de connaissances, lorsqu'ils sont supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre du produit et la compréhension des risques associés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Conservez l'appareil hors de portée

des enfants.

Pour éviter que les utilisateurs ou d'autres personnes ne subissent des dommages, veillez à respecter les exigences suivantes.

 **DANGER !
RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

- Ne plongez pas le boîtier dans l'eau ni le rincer sous le robinet, car il contient des composants électriques et des éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de l'eau ou d'un point d'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché dans une prise de courant.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Ne touchez pas la friteuse, le câble d'alimentation ou la prise avec les mains mouillées.

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la friteuse correspond à la tension d'alimentation locale.
- Protégez le produit contre la saleté, l'humidité et la surchauffe, et ne l'utilisez que dans des environnements secs. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne percez pas, ne déformez pas ni n'étirez le câble d'alimentation. Ne le comprimez pas et ne le tirez pas sur des bords tranchants.
- N'utilisez pas de rallonge et ne modifiez pas la fiche du cordon d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par Prozis, par un centre de service autorisé par Prozis ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, ou

des parties de celui-ci, sont visiblement endommagés.

- N'altérez pas et ne modifiez pas l'appareil de quelque manière que ce soit.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.




DANGER D'INCENDIE ET RISQUE DE BRÛLURE !

- Ce symbole indique une surface chaude.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Veillez à ne pas le placer à proximité ou sur une source de chaleur telle qu'un brûleur ou un four à gaz ou électrique.

- Ne couvrez pas l'appareil et ne bloquez pas les ouvertures d'entrée ou de sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne. Faites fonctionner l'appareil dans une pièce bien ventilée.
- N'exposez pas l'appareil à des sources de chaleur ou à des substances inflammables.
- Ne remplissez pas trop l'appareil.
- Utilisez des gants ou des ustensiles de protection pour retirer les aliments chauds de l'appareil.
- L'appareil peut produire de la chaleur ou de la vapeur lorsqu'il est utilisé. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité.
- Ne remplissez pas le panier de cuisson avec de l'huile. L'huile peut être utilisée en petites quantités pour faciliter la friture à l'air. Cela aidera à rendre les aliments plus croustillants.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'ap-

pareil lorsqu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud. La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines professionnelles, des magasins, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes ou d'autres environnements résidentiels.

 **ATTENTION !** Ce symbole met en évidence des situations dangereuses pouvant entraîner des blessures légères à modérées, des dommages, un dysfonctionnement et/ou la destruction de l'appareil.

Pour éviter que les utilisateurs ou d'autres personnes ne subissent des dommages, veillez à respecter les exigences suivantes.

- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Protégez l'appareil des éléments (humidité, saleté, chaleur). Cette friteuse ne peut être utilisée que dans des environnements secs. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil sortent dorés plutôt que grillés ou bruns. Enlevez tout résidu brûlé.

Manuel d'utilisation

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 x Friteuse Numérique à Air Krisp de Prozis
- 1 x Panier de cuisson
- 1 x Grille
- 1 x Guide rapide

DESCRIPTION DU PRODUIT (VOIR PAGE 2)

1. Panneau de contrôle
2. Boîtier
3. Panier de cuisson
4. Grille
5. Poignée du panier
6. Entrée/sortie d'air
7. Cordon d'alimentation

Entretien et nettoyage

Nettoyage :

- Éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation avant de le nettoyer. Assurez-vous qu'il a complètement refroidi.
- Ne plongez pas la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.
- Le panier et le gril ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les soigneusement.
- L'unité de cuisson de la friteuse ne peut pas être lavée au lave-vaisselle. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge humide avec un détergent doux.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches et que le câble d'alimentation est débranché avant de réassembler l'appareil.

Stockage :

- Conservez l'appareil à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière directe du soleil lorsque vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.
- Veuillez utiliser l'ancien emballage pour remballer l'appareil afin d'éviter l'accumulation de poussière et de saleté.

INSTRUCTIONS

Comment utiliser

Avant la première utilisation

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Lavez soigneusement le panier de cuisson et la grille à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge non abrasive. Rincez et séchez.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement.

Préparation à l'utilisation

1. Placez la friteuse à air sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à 10 cm ou plus de tout mur.
2. Placez la grille dans le panier de cuisson de manière appropriée.
3. Placez les ingrédients que vous souhaitez cuisiner dans le panier de cuisson.

4. Faites glisser le panier de cuisson dans la friteuse à air.

Remarques importantes :

- Cette friteuse utilise la technologie de l'air chaud à haute vitesse pour cuire et rendre croustillants vos aliments. Ne remplissez pas le panier de cuisson avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne placez rien sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à l'air chaud.
- Ne remplissez jamais le panier au-delà de l'indication MAX ou ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de la section Paramètres, car cela pourrait affecter la qualité du résultat final. Veillez à vérifier le temps de préparation et la température requise pour les différents ingrédients avant de commencer à les préparer simultanément.
- N'utilisez jamais le panier de cuisson sans la grille.
- Ne touchez pas le panier de cuisson pendant et immédiatement après son utilisation, car il devient très chaud. Tenez le panier par la poignée uniquement.

Utilisation de la friteuse à air

1. Branchez la friteuse à air sur une prise de terre. Assurez-vous toujours que votre alimentation électrique locale correspond à la plaque signalétique de votre friteuse à air.
2. Une fois que le panier de cuisson et la grille sont correctement placés dans le boîtier de l'unité principale, le panneau de commande s'allume.

Utilisation du panneau de contrôle :

- 1 - Voyant de ventilation
- 2 - Affichage de la température
- 3 - Affichage du temps
- 4 - Voyant de chauffe
- 5 - Voyant du menu
- 6 - Bouton Préréglage

Appuyez sur le bouton de Préréglage pour faire défiler les 8 choix d'aliments pré-réglés.

- 7 - Bouton Thermostat/Minuterie

Appuyez une fois sur le bouton Thermostat/Minuterie pour régler la température de cuisson. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour régler le temps de cuisson. Les voyants lumineux de la température et du temps clignotent alternativement sur l'écran du panneau de commande.

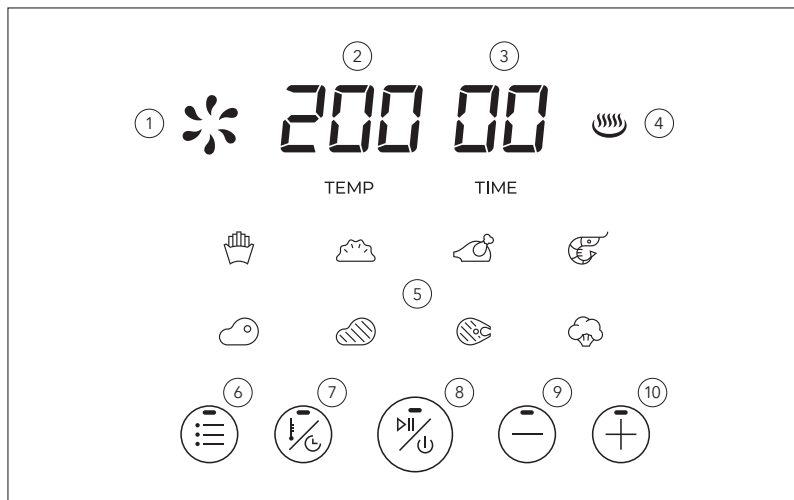
- 8 - Bouton Marche/Arrêt

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer la friteuse à air. Par défaut, l'appareil est programmé pour cuire à 200°C pendant 15 minutes. Pendant la cuisson, vous pouvez appu-

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour faire une pause et redémarrer le processus de cuisson. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil.

9 + 10 - Boutons de commande (-/+)

La friteuse à air est programmée pour frire à des températures comprises entre 80°C et 200°C (par pas de 5°C), de 1 à 60 minutes (par pas de 1 minute). Appuyez sur ces boutons pour augmenter ou diminuer la température et le temps de cuisson. Vous pouvez ajuster le temps ou la température à tout moment pendant la cuisson.



Cuisiner avec la friteuse à air

- Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson. Pour secouer les ingrédients, tirez le panier de cuisson par la poignée et secouez-le. Ensuite, faites glisser le panier dans la friteuse à air. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine pour tenir la poignée car la friteuse à air génère de la chaleur et devient chaude.
- Ouvrez la friteuse à air aussi souvent que vous le souhaitez pour vérifier vos ingrédients.
- Si l'alarme de la minuterie se déclenche, cela signifie que le temps de préparation fixé est écoulé. Retirez le panier de cuisson de l'appareil et placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur.
Conseil : si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de préparation, le minuteur se déclenchera lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez à nouveau régler le minuteur sur le temps de préparation restant après avoir secoué.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre le panier dans la friteuse et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
- Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est instantanément prête à en cuire un autre.

Remarques :

- L'excès d'huile des ingrédients est collecté au fond du panier de cuisson. Ne retournez pas le panier de cuisson avec la grille toujours fixée dessus, car l'huile excédentaire recueillie au fond du panier s'écoulera sur les ingrédients.
- Le panier de cuisson, la grille et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédient placés dans la friteuse à air, de la vapeur peut être produite.
- Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, sortez-les du panier de cuisson à l'aide de pincettes.

Paramètres

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients. Toutefois, gardez à l'esprit que ces paramètres ne sont que des indications. Comme les ingrédients diffèrent en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

INGRÉDIENT	TYPE	CHOIX D'ALIMENTS PRÉDÉFINIS	POIDS (G)	DURÉE (MIN)	TEMP. (°C)	SECOUER/TOURNER	NOTES SUPPLÉMENTAIRES
Frites surgelées	Préréglé		350	16	200	Secouer	
Frites maison	Manuel		300	20-22	180	Secouer	
Galettes et croquettes surgelées	Préréglé		360	13	200	Secouer	
Beignets de morue	Manuel		380	12-14	200	Secouer	
Tranches de volaille	Préréglé		400	15	180		2 x 200 g
Tranches de volaille	Manuel		200	8-10	200		4 x 50 g
Morceaux de volaille	Manuel		400	16-18	180		1 x 400 g
Crevettes décortiquées surgelées	Préréglé		250	7	200	Secouer	
Crevettes non décortiquées surgelées	Manuel		400	6-8	200	Secouer	
Tranches de porc	Préréglé		400	16	180		4 x 100 g
Porc (pièce entière)	Manuel		400	30-32	180		1 x 400 g
Cubes de bacon	Manuel		150	5-7	200	Tourner	
Tranches de bacon	Manuel		150	8-10	180	Tourner	
Tranches de boeuf	Préréglé		400	13	180		2 x 200 g
Boeuf (pièce entière)	Manuel		400	16-18	180		1 x 400 g
Steak haché maison	Manuel		300	10-12	180		2 x 150 g
Filets de poisson sans arrêtes	Préréglé		350	11	180		2 x 175 g
Filets de poisson (avec arrêtes)	Manuel		400	8-10	180		1 x 400 g
Mélange de légumes surgelés	Préréglé		200	6	200	Secouer	
Légumes crus	Manuel		200	10-12	160	Secouer	

Conseils utiles

- La cuisson de petits éléments nécessite moins de temps que celle d'éléments plus volumineux.
- La différence de temps de cuisson pour de grandes quantités d'aliments par rapport à de plus petites quantités n'est pas significative, ce qui fait de la friture à l'air une méthode de cuisson efficace et permettant de gagner du temps.

- En secouant le panier à mi-cuisson, vous optimisez vos résultats de cuisson.
- Pour obtenir un résultat croustillant, badigeonnez les pommes de terre fraîches avec un peu d'huile. Faites frire les pommes de terre dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne faites pas cuire des ingrédients extrêmement gras comme des saucisses.
- Les snacks qui peuvent être préparés dans un four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.
- Vous pouvez également réchauffer les aliments dans la friteuse à air. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150°C pendant 5 minutes maximum, avec un ajout de 5 minutes si nécessaire.

Caractéristiques de sécurité

La friteuse à air est équipée d'une protection contre la surchauffe. Cela signifie que l'appareil s'éteint automatiquement lorsque la température atteint son seuil. Si cela se produit, suivez les étapes suivantes :

- Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Laissez l'appareil refroidir.

Résolution de problèmes

Certains problèmes qui surviennent peuvent être résolus par l'utilisateur. Si le problème persiste après avoir essayé les solutions suivantes, veuillez contacter le service client de Prozis.

PROBLÈME TECHNIQUE	CAUSE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez soigneusement le cordon d'alimentation à la prise de courant.
Les ingrédients ne sont pas bien cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Placez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier. De plus petites quantités permettent de faire frire plus uniformément.
	La température préréglée est trop basse.	Appuyez sur le bouton + pour augmenter la température.
	Le temps de préparation fixé est trop court.	Appuyez sur le bouton + pour augmenter le temps de préparation.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains aliments doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez légèrement les snacks d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas faire glisser le panier de cuisson dans l'appareil correctement.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier de cuisson.	Ne remplissez pas trop le panier. Ne dépassez pas la ligne MAX.
	La grille n'est pas placée correctement dans le panier.	Poussez la grille vers le bas dans le panier jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	La fumée est probablement de la graisse qui s'est écoulée au fond du panier et qui brûle. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	Le panier de cuisson contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par la graisse qui se réchauffe dans le panier. Veuillez bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
Les frites faites maison sont frites de façon inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez-les correctement pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites faites maison ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

Déclaration de garantie

Tous les produits électriques et électroniques commercialisés par Prozis via www.prozis.com sont couverts par la garantie applicable à l'achat et à la vente de biens de consommation.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Ce document contient les conditions générales de la garantie de Prozis pour les consommateurs finaux.

Cette garantie s'applique exclusivement aux consommateurs qui achètent le produit à des fins non professionnelles.

PÉRIODE DE GARANTIE

Prozis garantit que le produit est exempt de défauts de matériel et de production pendant une période de 3 ans, à compter de la date d'achat initial par le consommateur et de la livraison respective, ou pendant une période plus longue si elle est légalement établie par la législation nationale applicable.

En cas de réparation, cette période de 3 ans est suspendue pendant la durée de la réparation.

CONSOMMABLES

La diminution progressive des performances causée par l'utilisation prolongée des composants consommables du produit, tels que les piles/batteries, n'est pas couverte par cette garantie, sauf si le dysfonctionnement est dû à un défaut de conception, de matériaux ou de production.

COMMENT FAIRE UNE RÉCLAMATION

En cas de besoin d'exercer les droits qui vous sont concédés par la présente garantie, veuillez

communiquer avec le service clients de Prozis via les canaux de communication fournis sur le site de Prozis et suivre les instructions ou recommandations fournies. Les informations de contact et d'assistance technique sont également fournies à la fin de cette garantie.

Toute réclamation relative à cette garantie ne sera valable que sur présentation d'une preuve d'achat par le client d'origine. Cette preuve d'achat peut être l'original de la facture ou du reçu, pourvu qu'elle comprenne des renseignements sur la date d'achat et le nom du modèle du produit.

RÉPARATIONS SOUS GARANTIE

Toute réparation effectuée dans le cadre de cette garantie ne peut être effectuée par des tiers. Cette garantie ne s'applique pas aux réparations ou aux dommages causés directement par ces réparations, qui ont affecté ou causé les dommages faisant l'objet de la respective réclamation sous garantie.

EXCLUSIONS

Les situations suivantes ne sont pas couvertes par cette garantie :

1. Toute usure des pièces et composants résultant d'une utilisation normale du produit.
2. Fissures, bosses, éraflures et autres types de dommages superficiels qui n'affectent que l'apparence du produit.
3. Tout dysfonctionnement causé par une utilisation inappropriée du produit non conforme aux instructions du manuel d'utilisation.
4. Utilisation et stockage du produit non conformes aux instructions du manuel d'utilisation.
5. Ouverture du produit par un tiers qui n'est pas autorisé à procéder à sa réparation.
6. Modification ou changement de pièces ou de composants, qu'ils soient internes ou externes.
7. Dommages causés par une fuite de batterie résultant de la rupture de l'un de ses composants ou d'une mauvaise utilisation du produit.
8. Dysfonctionnement ou dommages dus à des raisons qui ne peuvent être imputées à la production ou à la conception du produit.
9. Utilisation du produit dans le contexte d'un business, d'une profession ou d'un commerce.
10. Dysfonctionnement dû à une utilisation non conforme aux normes techniques ou de sécurité en vigueur, ou aux instructions du manuel d'utilisation.

Les services fournis par Prozis afin de réparer ou dépanner tout défaut ou dysfonctionnement résultant de la vérification de l'une des situations exclues susmentionnées seront soumis au paiement de frais de main-d'œuvre, de transport et de composants.

Le client supporte tous les risques de perte et d'endommagement du produit pendant le transport vers Prozis. Cette garantie sera annulée si le produit retourné est accompagné d'étiquettes ou d'autocollants qui ont été enlevés, endommagés, altérés ou modifiés de quelque façon que ce soit.

RESPONSABILITÉ LIMITÉE

Prozis ne peut être tenue responsable des dommages indirects ou des pertes dues à l'utilisation du produit.

QUE FAIRE ?

Pour demander le service de garantie, vous devez d'abord contacter le service clients de Prozis via les canaux de communication fournis sur le site de Prozis, et suivre les instructions et recommandations fournies.

Renvoyer le produit dans son emballage d'origine, y compris tous les accessoires et la documentation, à l'adresse suivante :

PROZIS
Rua do Cais n° 198
4830-345 Póvoa de Lanhoso
Braga - Portugal

CONTACTS


Prozis est toujours disponible pour des éclaircissements supplémentaires via les canaux de communication du service clients sur <http://www.prozis.com/support>

Prozis ist eine eingetragene Marke von PROZIS.COM, S.A.

Prozis behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne vorherige Ankündigung, Anpassungen oder Änderungen am Produkt oder der damit verbundenen Dokumentation vorzunehmen, um die Gebrauchstauglichkeit des Produkts sicherzustellen.

HINWEIS: Die neueste Version der Bedienungsanleitung dieses Produkts finden Sie unter www.prozis.com/user-manuals

Gesetzliche Konformitätserklärung

 Durch dieses Dokument erklärt PROZIS, dass der Prozis Krisp - Digitale Airfryer - vollständig mit allen in der geltenden Rechtsvorschrift dargelegten Standards sowie anderen relevanten Bestimmungen übereinstimmt.

Für jede weitere Erklärung steht Prozis immer über seine Kundendienst-Kommunikationskanäle unter www.prozis.com/support zur Verfügung.



Um negative Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch gefährliche Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten zu vermeiden, wird vom jeweiligen Endverbraucher erwartet, dass dieser die Bedeutung des Symbols eines durchgestrichenen Abfallbehälters versteht. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Altgeräte nicht mit unsortiertem Hausmüll, sondern separat und ordnungsgemäß.



Die Verpackung, die das Gerät vor Transportschäden schützt, ist aus umweltfreundlichen Materialien hergestellt, die in örtlichen Recyclingbehältern entsorgt werden können.



Die Geräteteile, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind lebensmitteltauglich.

Sicherheitswarnungen



GEFAHR! Dieses Symbol in Kombination mit dem Hinweis **Gefahr** weist auf gefährliche Situationen hin. Wenn diese Warnung nicht beachtet wird, kann dies zu Verletzung der Gliedmaßen und zu Lebensgefahr führen.



GEFAHR FÜR KINDER UND MENSCHEN MIT BEHINDERUNGEN

- Verpackungsmaterialien sind kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht damit spielen, da Erstickungsgefahr besteht.
- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn diese unter Aufsicht stehen oder sie Anweisungen bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die Risiken kennen.
- Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung sollte nicht durch unbeaufsichtigte Kinder durchgeführt werden.

- Das Gerät fern von Kindern aufbewahren.

Um mögliche Schäden oder Verletzungen von Benutzern oder Dritten zu vermeiden, befolgen Sie stets die unten genannten Anweisungen.



GEFAHR!

STROMSCHLAGRISIKO!

- Das Gehäuse nicht in Wasser eintauchen oder unter laufendem Wasser abspülen, da es elektrische Bestandteile und Heizelemente enthält.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder einer Wasserstelle verwenden.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn es in der Steckdose eingesteckt ist.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät von der Stromverbindung trennen.
- Den Airfryer, das Stromkabel oder

den Netzstecker nie mit nassen Händen berühren.

- Bevor Sie das Gerät in die Steckdose stecken, achten Sie darauf, dass die Stromspannung auf dem Airfryer der lokalen Stromspannung entspricht.
- Schützen Sie das Gerät vor Schmutz, Feuchtigkeit und Überhitzung und verwenden Sie es nur in einer trockenen Umgebung. Nicht im Freien verwenden.
- Das Stromkabel sollte nicht zerstoßen, deformiert oder gedehnt werden. Drücken Sie es nicht und ziehen es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie keine Steckerleiste und modifizieren Sie den Stromstecker nicht.
- Falls das Stromkabel beschädigt ist, müssen Sie es von Prozis, einem von Prozis befugten Service-Center oder ähnlich qualifizierten Personen erset-

zen lassen, um Gefahren zu vermeiden.

- Falls das Gerät und seine Einzelteile erkennbar beschädigt sind, bitte nicht verwenden.
- Ändern oder modifizieren Sie das Gerät in keiner Weise.
- Dieses Produkt ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.



BRANDGEFAHR UND GEFAHR DER VERBRENNUNG!

- Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche hin.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass Sie es nicht in die Nähe oder auf eine Wärmequelle,

wie z.B. einen Gas- oder Elektroherd oder einem Backofen, platzieren.

- Während des Betriebs des Geräts dürfen Sie das Gerät nicht abdecken oder die Lufteinlass- oder -austrittsöffnungen blockieren. Verwenden Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum.
- Setzen Sie das Gerät nicht Wärmequellen oder brennbaren Substanzen aus.
- Das Gerät nicht überfüllen.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder Hilfsutensilien, um heiße Lebensmittel aus dem Gerät herauszunehmen.
- Das Gerät kann während der Anwendung Hitze oder Dampf erzeugen. Achten Sie daher auf einen Sicherheitsabstand für Ihre Hände und Ihr Gesicht.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht mit Öl.

Öl kann in kleinen Mengen verwendet werden, um das Frittieren mit dem Airfryer zu unterstützen, damit das Essen dadurch knuspriger wird.

- Berühren Sie niemals die Innenseite des Geräts, wenn es in Betrieb oder noch heiß ist. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen könnte hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie professionellen Küchen, Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen bestimmt. Es ist auch nicht für Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumfeldern gedacht.



GEFAHR! Dieses Symbol weist auf gefährliche Situationen hin, die zu leichten bis mittelschweren Verletzungen oder Schäden, Fehlfunktionen und/oder zur Zerstörung des Geräts führen können.

Um mögliche Schäden oder Verletzungen von Benutzern oder Dritten zu vermeiden, befolgen Sie stets die unten genannten Anweisungen.

- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Schützen Sie das Gerät vor Wind und Wetter (Feuchtigkeit, Schmutz und Hitze). Verwenden Sie es nur in trockenen Umgebungen. Nicht im Freien verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät zubereiteten Zutaten goldgelb

und nicht dunkel oder braun werden.
Entfernen Sie alle verbrannten
Rückstände.

Bedienungsanleitung

VERPACKUNGSIHALT

- 1 × Prozis Krisp - Digitale Airfryer
- 1 × Frittierkorb
- 1 × Grillrost
- 1 × Kurzanleitung

PRODUKTBESCHREIBUNG (SIEHE SEITE 2)

1. Bedienfeld
2. Gehäuse
3. Frittierkorb
4. Grillrost
5. Korbgriff
6. Lufterlass/-auslass
7. Stromkabel

Wartung und Reinigung

Reinigung:

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie das Netzkabel vor der Reinigung aus der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Tauchen Sie die Fritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Korb und Grill sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder abrasiven Reinigungsmittel, um sie zu reinigen, da dies die Beschichtung beschädigen kann. Waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie dann gründlich ab.
- Das Frittiergerät ist nicht spülmaschineneeignet. Reinigen Sie die Innen- und die Außenseite der Fritteuse mit einem weichen Tuch oder einem feuchten Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind und das Stromkabel vor dem Zusammenbau des Geräts herausgezogen wird.

Aufbewahrung:

- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, bitte an einem Ort aufbewahren, der vor Hitze, Feuchtigkeit und direktem Sonnenlicht geschützt ist.
- Bitte verwenden Sie die alte Verpackung, um das Gerät erneut einzupacken und es so vor Staub und Schmutz zu schützen.

ANWEISUNGEN

Anwendung

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Frittierkorb und den Grillrost gründlich in warmem Wasser mit Spülmittel und mit einem nicht scheuernden Schwamm. Mit Wasser abspülen und trocknen.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Gründlich trocknen lassen.

Für den Gebrauch vorbereiten

1. Stellen Sie den Airfryer auf eine stabile, flache und hitzeresistente Oberfläche, 10 cm oder mehr von allen Wänden entfernt.
2. Setzen Sie den Grillrost ordnungsgemäß in den Frittierkorb.
3. Geben Sie die Zutaten nach Wahl in den Frittierkorb.
4. Schieben Sie den Frittierkorb in den Airfryer.

Wichtige Hinweise:

- Dieser Airfryer verwendet eine Technologie, die mit heißer Luft und Hochgeschwindigkeit Lebensmittel knusprig frittiert. Füllen Sie den Frittierkorb nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät. Das unterbricht den Luftstrom und beeinträchtigt das Heißluft-Frittierergebnis.
- Überschreiten Sie niemals die in der Tabelle aus dem Einstellungsabschnitt angegebene Menge, und füllen Sie den Korb nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann. Wenn Sie unterschiedliche Zutaten gleichzeitig zubereiten möchten, prüfen Sie die empfohlene Garzeit für die jeweiligen Lebensmittel, bevor Sie den Garvorgang starten.
- Verwenden Sie den Frittierkorb niemals ohne den Grillrost.
- Berühren Sie den Frittierkorb nicht, während er in Betrieb ist und kurz danach, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

Den Airfryer benutzen

1. Schließen Sie den Airfryer nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass die Spannungsangabe auf dem Airfryer mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
2. Sobald der Frittierkorb und der Grillrost angemessen im Hauptgehäuse platziert sind, leuchtet das Bedienfeld auf.

Betrieb des Bedienfelds

- 1 - Lüftungs-Lichtanzeige
- 2 - Temperaturanzeige
- 3 - Zeitanzeige

4 - Aufheiz-Lichtanzeige

5 - Menü-Lichtanzeige

6 - Voreinstellungstaste

Drücken Sie die Voreinstellungstaste und schauen Sie sich die 8 voreingestellte Lebensmittelauswahl an.

7 - Temperatur-/ Timer-Taste

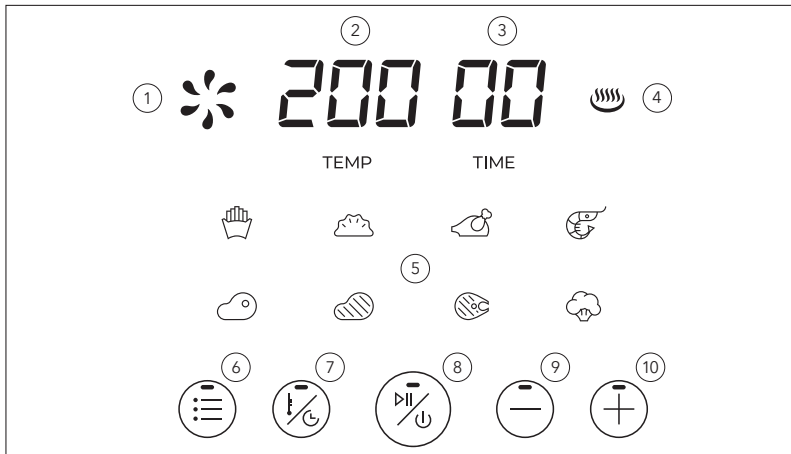
Drücken Sie die Temperatur-/ Timer-Taste einmal, um die Gartemperatur einzustellen. Drücken Sie diese Taste erneut, um die Garzeit einzustellen. Die Temperatur- und Zeitanzeigen blinken abwechselnd auf der Bedienfeldanzeige.

8 - Ein-/Aus-Schalter

Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um den Airfryer einzuschalten. Laut den Voreinstellungen des Geräts liegt die Standardtemperatur bei 200° C. Die Standardgarzeit beträgt 15 Minuten. Während des Garens können Sie den Ein-/Aus-Schalter drücken, um den Garvorgang zu pausieren und erneut zu starten. Halten Sie den Ein-/Aus-Schalter 2 Sekunden lang gedrückt, und das Gerät wird ausgeschaltet.

9 + 10 - Bedientasten (-/+)

Der Airfryer ist so programmiert, um bei Temperaturen zwischen 80°C und 200°C (in 5°C-Schritten) und zwischen 1 und 60 Minuten (in Schritten von 1 Minute) zu garen. Drücken Sie diese Tasten, um die Gartemperatur und -zeit zu steigern oder zu reduzieren. Sie können die Zeit und die Temperatur jederzeit im Laufe des Garvorgangs anpassen.



Garen mit dem Airfryer

- Manche Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Um die Zutaten durchzuschütteln, müssen Sie den Frittierkorb am Griff herausziehen und schütteln. Schieben Sie anschließend den Korb zurück in den Airfryer. Es wird empfohlen, beim Halten des Griffs Ofenhandschuhe zu verwenden, da der Airfryer Hitze erzeugt und der Griff heiß werden kann.
- Öffnen Sie den Airfryer so oft Sie möchten, um Ihre Zutaten zu kontrollieren.
- Wenn das Signal des Timers ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Öffnen Sie den Frittierkorb durch Ziehen am Griff, und stellen Sie ihn auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche.
- Tipp:** Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Garzeit einstellen, wird das Signal dann ertönen, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet auch, dass Sie nach dem Schütteln, den Timer erneut um die restliche Garzeit nachstellen müssen.
- Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Frittierkorb einfach am Griff zurück in den Airfryer, und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
- Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, kann der Airfryer sofort eine weitere Portion garen.






Hinweise:

- Überschüssiges Öl von Speisen sammelt sich am Boden des Frittierkorbs. Drehen Sie den Frittierkorb nicht auf den Kopf, wenn der Grillrost noch daran befestigt ist, da ansonsten das am Boden des Korbs gesammelte überschüssige Öl auf die Speisen tropft.
- Der Frittierkorb, der Grillrost und die Speisen sind heiß. Je nach Zutaten im Airfryer, kann also Dampf entstehen.
- Um große oder fragile Zutaten zu entfernen, nehmen Sie sie mit einer Zange aus dem Korb heraus.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen dabei, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel auszuwählen, die Sie zubereiten möchten. Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen nur um Empfehlungen handelt. Da Zutaten sich in ihrer Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann eine optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantiert werden.

ZUTAT	TYP	VOREINGESTELLTE LEBENSMITTELAUSWAHL	GEWICHT (G)	ZEIT (MIN)	TEMP. (°C)	SCHÜTTELN/ WENDEN	ZUSÄTZLICHE HINWEISE
Gefrorene Pommes	Voreingestellt		350	16	200	Schütteln	
Hausgemachte Pommes	Manuell		300	20-22	180	Schütteln	
Stockfisch-Pasteten	Voreingestellt		360	13	200	Schütteln	
Geschnittenes Geflügelfleisch	Manuell		380	12-14	200	Schütteln	
Geschnittenes Geflügelfleisch	Voreingestellt		400	15	180		2 x 200 g
Geschnittenes Geflügelfleisch	Manuell		200	8-10	200		4 x 50 g

Geflügelstücke	Manuell		400	16-18	180		1 x 400 g
Gefrorene, geschälte Garnelen	Voreingestellt		250	7	200	Schütteln	
Gefrorene, ungeschälte Garnelen	Manuell		400	6-8	200	Schütteln	
Geschnittenes Schweinefleisch	Voreingestellt		400	16	180		4 x 100 g
Schweinefleisch (ganzes Stück)	Manuell		400	30-32	180		1 x 400 g
Bacon-Stücke	Manuell		150	5-7	200	Wenden	
Bacon-Scheiben	Manuell		150	8-10	180	Wenden	
Geschnittenes Rindfleisch	Voreingestellt		400	13	180		2 x 200 g
Rindfleisch (ganzes Stück)	Manuell		400	16-18	180		1 x 400 g
Hausgemachter Rindfleischburger	Manuell		300	10-12	180		2 x 150 g
Fischfilet ohne Gräten	Voreingestellt		350	11	180		2 x 175 g
Fischfilet (mit Gräten)	Manuell		400	8-10	180		1 x 400 g
Gefrorener Gemüse-Mix	Voreingestellt		200	6	200	Schütteln	
Rohes Gemüse	Manuell		200	10-12	160	Schütteln	

Hilfreiche Tipps

- Kleine Zutaten benötigen eine geringere Garzeit als größere.
- Der Unterschied der Garzeit für große Lebensmittelmengen und kleine Lebensmittelmengen ist nur minimal, daher ist der Airfryer eine effiziente und zeitsparende Garmethode.
- Schütteln Sie den Frittierkorb nach der Hälfte der Garzeit, um optimale Kocheergebnisse zu erhalten.
- Pinseln Sie etwas Öl auf die frischen Kartoffeln für ein knuspriges Ergebnis. Frittieren Sie die Kartoffeln im Airfryer innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Garen Sie keine extrem fettigen Zutaten, wie Würste.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch im Airfryer zubereitet werden.
- Sie können auch Lebensmittel wieder im Airfryer aufwärmen. Fürs Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150° C und eine Garzeit von bis zu 5 Minuten ein und erhöhen ggf. um jeweils 5 Minuten.



Sicherheitsfunktionen

Der Airfryer ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Das bedeutet, dass sich das Gerät automatisch ausschaltet, wenn die Grenztemperatur erreicht ist. Wenn dies passieren sollte, befolgen Sie folgende Schritte:

- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter drücken.
- Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Fehlerbehebung

Manche der auftretenden Probleme können eventuell durch den Benutzer selbst behoben werden. Falls das Problem weiterhin bestehen bleibt, nachdem alle der folgenden Lösungsvorschläge probiert wurden, kontaktieren Sie bitte den Prozis-Kundenservice.

TECHNISCHES PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Der Airfryer funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.	Verbinden Sie vorsichtig das Stromkabel mit der Steckdose.
Die Zutaten sind nicht richtig durch.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Legen Sie kleinere Mengen in den Korb, da diese sich gleichmäßiger frittieren lassen.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die  -Taste, um die Temperatur zu erhöhen.
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die  -Taste, um die Garzeit zu erhöhen.
Die Zutaten werden ungleichmäßig im Airfryer frittiert.	Manche Lebensmittel müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden.	Zutaten die aufeinander oder quer übereinander liegen (z.B. Pommes) müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden.
Frittierte Snacks kommen nicht knusprig aus dem Airfryer.	Sie haben eine Snackart verwendet, die mit einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl für ein knusprigeres Ergebnis.
Ich kann den Frittierkorb nicht ordnungsgemäß in das Gerät hineinschieben.	Es sind zu viele Zutaten im Frittierkorb.	Überfüllen Sie den Korb nicht. Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierungslinie.
	Der Grillrost sitzt nicht ordnungsgemäß im Korb.	Drücken Sie den Grillrost nach unten in den Korb, bis es klickt.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.	Der Rauch ist wahrscheinlich Fett, das am Boden des Korbs festsetzt und dort verbrennt. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Kocheergebnis.
	Der Korb enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände im Korb erhitzt werden. Reinigen Sie den Korb nach jeder Verwendung gründlich.
Die hausgemachten Pommes werden im Airfryer ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffel-Sticks vor dem Frittieren nicht ordnungsgemäß abgespült.	Spülen Sie die Kartoffeln ordnungsgemäß ab, um jegliche Stärke auf den Sticks zu entfernen.
Die hausgemachten Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Airfryer kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Öl- und Wassermenge in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, die Sticks abzutrocknen, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Sticks.
		Für ein knusprigeres Ergebnis geben Sie ein wenig mehr Öl hinzu.

Gewährleistungsbestimmung

Alle elektrischen und elektronischen Produkte, die von Prozis via www.prozis.com vermarktet werden, fallen unter die Gewährleistung, die auf Verbrauchergeschäfte Anwendung findet.

ALLGEMEINES

Dieses Dokument enthält die Bedingungen der Gewährleistung von Prozis für Endkunden. Diese Gewährleistung gilt ausschließlich für Kunden, die Produkte für nichtgewerbliche Zwecke kaufen.

LAUFZEIT DER GEWÄHRLEISTUNG

Prozis garantiert, dass ein Produkt 3 Jahre lang keine Material- und Herstellungsmängel vorweist. Die Laufzeit beginnt ab dem Kaufdatum des Kunden und die jeweilige Zustellung, kann aber auch länger gelten, falls dies gesetzlich durch das anwendbare nationale Recht festgelegt wurde.

Im Fall, dass eine Reparatur nötig ist, wird die 3-Jahre-Laufzeit während der Reparaturzeit suspendiert.

VERBRAUCHSMATERIALIEN

Eine allmähliche Leistungsabnahme als Resultat eines längeren Gebrauchs der Verbrauchsmaterialien des Produktes, wie beispielsweise Akkus, wird nicht durch die Gewährleistung abgedeckt, es sei denn, die Fehlfunktion wurde durch einen Fehler in der Konstruktion, der Materialien oder der Herstellung verursacht.

WIE WERDEN ANSPRÜCHE GELTEND GEMACHT

Wenn es nötig ist, die durch diese Gewährleistung erteilten Rechte wahrzunehmen, kontaktieren Sie bitte den Prozis Kundenservice durch die auf der Prozis-Webseite zur Verfügung stehenden Kommunikationskanäle und folgen Sie den dort stehenden Anweisungen oder Empfehlungen. Kontaktinformationen und Informationen zum technischen Support stehen ebenfalls am Ende dieser Gewährleistung.

Jegliche Ansprüche, die bezüglich dieser Gewährleistung geltend gemacht werden, werden erst gültig, wenn der Kaufbeleg durch den ursprünglichen Kunden präsentiert wird. Dieser Kaufbeweis kann die originale Rechnung oder Quittung sein, solange es die Informationen bezüglich des Kaufdatums und des Namens des Produktmodells enthält.

GEWÄHRLEISTUNGSREPARATUREN

Jegliche Reparaturen, die im Rahmen dieser Gewährleistung getätigt wurden, können nicht durch Dritte gemacht werden. Von jeglicher Gewährleistung ausgeschlossen sind Reparaturen oder Schäden, die Resultat aus solchen Reparaturen durch Dritte und durch Dritte beeinflusst oder verursacht wurden.

AUSNAHMEN

Folgende Situationen werden von jeglicher Gewährleistung ausgeschlossen:

1. Jegliche Verschleißerscheinungen von Teilen und Bestandteilen, die durch die normale Produktverwendung entstehen.
2. Risse, Dellen, Kratzer und andere Arten von Oberflächenschäden, die nur das Aussehen

- des Produktes beeinträchtigen.
3. Jegliche Fehlfunktion, die durch die unsachgemäße Produktverwendung, d.h. die den Anweisungen der Bedienungsanleitung nicht entspricht, entsteht.
4. Wenn die Verwendung und Aufbewahrung des Produktes nicht den Anweisungen der Bedienungsanleitung entspricht.
5. Die Öffnung des Produkts durch eine dritte Partei, die nicht autorisiert ist, diese Reparatur zu tätigen.
6. Das Bearbeiten oder Ändern von Teilen oder Komponenten, seien sie von Innen oder von Außen.
7. Durch auslaufende Batterieflüssigkeit verursachte Schäden, die wiederum durch materielle Schäden an den Komponenten oder durch den Missbrauch des Produktes entstanden sind.
8. Eine Fehlfunktion oder ein Schaden, der nicht auf die Herstellung oder das Design des Produktes zurückgeführt werden kann.
9. Die Verwendung des Produktes im Rahmen einer Geschäftstätigkeit, einer Beschäftigung oder eines Handels.
10. Eine Fehlfunktion aus Gründen, die nicht den geltenden technischen Normen oder Sicherheitsnormen, oder nicht den Anweisungen der Bedienungsanleitung entsprechen.

Treten diese oben genannten Situationen ein, fallen für die durch Prozis gebotenen Dienste zum Reparieren von Defekten oder Fehlfunktionen, und die Kosten für die Reparaturarbeiten, den Transport und Ersatzteile werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

Der Kunde trägt alle Risiken für den Verlust und die Schädigung des Produktes im Laufe des Transportes zu Prozis. Der Gewährleistungsanspruch erlischt, falls das Produkt mit Etiketten oder Aufklebern abgegeben wird, die entfernt, geschädigt, geändert oder auf sonstige Weise modifiziert wurden.

BESCHRÄNKTE HAFTUNG

Prozis kann nicht für die indirekte Schädigung oder den Verlust durch die Verwendung des Produktes verantwortlich gemacht werden.

WAS MUSS GEMACHT WERDEN?

Um die Gewährleistungsansprüche gelten zu machen, sollten Sie zuerst den Prozis Kundenservice, durch die auf der Webseite von Prozis zur Verfügung stehenden Kommunikationskanäle, kontaktieren und allen zur Verfügung stehenden Anweisungen und Empfehlungen folgen.

Senden Sie das Produkt in der Originalverpackung, inklusive dem ganzen Zubehör und den Unterlagen, an die folgende Adresse zurück:

PROZIS
Rua do Cais n° 198
4830-345 Póvoa de Lanhoso
Braga - Portugal

KONTAKTE


Der Prozis-Kundenservice steht Ihnen jederzeit für weitere Erläuterungen durch die auf der Webseite stehenden Kommunikationskanäle [vhttp://www.prozis.com/support](http://www.prozis.com/support) zur Verfügung.

Prozis è un marchio registrato di proprietà di PROZIS.COM, S.A.


Prozis si riserva il diritto di adattare o modificare, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, il prodotto o qualsiasi documentazione ad esso associata, per poterne assicurare l' idoneità all'uso.


NOTA: La versione più recente del manuale d'istruzioni di questo prodotto è disponibile sul sito www.prozis.com/user-manuals


Dichiarazione di conformità legale

 Per mezzo di questo documento, PROZIS dichiara che il prodotto Krisp Prozis - Friggitrice ad aria digitale - è pienamente conforme a tutte le norme specificate dalla legislazione in vigore, così come a tutte le clausole rilevanti.


Prozis sarà sempre disponibile a prestare qualsiasi ulteriore chiarimento tramite i suoi canali di comunicazione di assistenza al cliente, disponibili sul sito www.prozis.com/support

 Per evitare qualsivoglia impatto sull'ambiente o sulla salute umana dovuto a sostanze pericolose presenti in dispositivi elettrici o elettronici, gli utenti finali di tali dispositivi sono tenuti a comprendere il significato del simbolo che consiste in un contenitore per rifiuti barrato. Non gettare rifiuti di dispositivi elettrici o elettronici insieme alla spazzatura domestica indifferenziata. Smaltire separatamente ed adeguatamente.

 La confezione che protegge il dispositivo dagli eventuali danni provocati dal trasporto è fatta di materiali non inquinanti completamente riciclabili.

 Le parti del dispositivo che entrano a contatto con il cibo sono adatte ai prodotti alimentari.

Avvertenze di sicurezza

 **PERICOLO!** Questo simbolo, quando seguito dalla nota **Pericolo**, sta a significare un rischio elevato. Il mancato rispetto di questa avvertenza può comportare lesioni fisiche o persino mortali.

PERICOLO PER BAMBINI E PERSONE CON DISABILITÀ

- Il materiale d'imballaggio non è un giocattolo. I bambini non devono giocare con il materiale d'imballaggio a causa dell'esistenza del rischio di soffocamento.
- Questo prodotto può essere usato da bambini maggiori di 8 anni e da persone con disabilità di natura fisica, sensoriale o mentale o senza un'adeguata esperienza e conoscenza, se sotto supervisione o che comunque abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro del prodotto e ne comprendano i possibili rischi.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Tenere il dispositivo fuori dalla porta-

ta dei bambini.

Per evitare danni o lesioni agli utenti o ad altre persone, assicurarsi di rispettare i seguenti requisiti.

 **PERICOLO!**
RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Non immergere l'unità principale in acqua né sciacquarla sotto acqua corrente, dato che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti.
- Non utilizzare il dispositivo vicino ad acqua o punti d'acqua.
- Non lasciare incustodito il dispositivo quando collegato ad una presa di corrente.
- Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente dopo ogni utilizzo.
- Non toccare il dispositivo, il cavo di alimentazione o la spina con mani bagnate.
- Prima di collegare il dispositivo alla

presa di corrente, assicurarsi che la tensione indicata su di esso sia compatibile con quella della presa di corrente.

- Proteggere il dispositivo da sporco, umidità e surriscaldamento ed utilizzarlo esclusivamente in ambienti asciutti. Non utilizzare all'aperto.
- Non forare, deformare o allungare il cavo di alimentazione. Non comprimerlo e non farlo passare su spigoli vivi.
- Non utilizzare prolunghe o modificare la spina del cavo di alimentazione.
- Se il cavo principale dovesse essere danneggiato, è necessario farlo sostituire da Prozis, da un centro di assistenza autorizzato da Prozis o da persone altrettanto qualificate, al fine di evitare pericoli.
- Non utilizzare il dispositivo se esso o

parti di esso sono visibilmente danneggiati.

- Non alterare o modificare il dispositivo in alcun modo.
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato con timer esterni o tramite sistemi separati di controllo remoto.



PERICOLO DI INCENDIO E RISCHIO DI USTIONI

- Questo simbolo sta ad indicare una superficie calda.
- Non lasciare incustodito il dispositivo quando acceso.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Assicurarsi di non posizionarlo vicino a fonti di calore come fornelli a gas o elettrici o forni.
- Non coprire il dispositivo o bloccare la presa d'aria mentre il dispositivo è in funzione. Utilizzare il dispositivo

in uno spazio ben ventilato.

- Non esporre il dispositivo a fonti di calore o sostanze infiammabili.
- Non riempire eccessivamente il dispositivo.
- Utilizzare guanti protettivi o utensili per rimuovere il cibo caldo dal dispositivo.
- Il dispositivo può produrre calore o vapore quando è in funzione. Tenere mani e volto ad una distanza di sicurezza.
- Non riempire il cestello di cottura con olio. L'olio può essere utilizzato in piccole quantità per aiutare la frittura ad aria. Ciò aiuterà a rendere il cibo più croccante.
- Non toccare l'interno del dispositivo mentre è in funzione o se ancora caldo. La temperatura della superficie accessibile potrebbe essere alta quando il dispositivo è in funzione.

- Questo dispositivo è destinato al solo uso domestico. Non è destinato ad ambienti come cucine professionali, negozi, uffici, agriturismi o altri ambienti di lavoro, né per essere usato da clienti di hotel, motel, bed and breakfast ed altri tipi di ambienti residenziali.



PERICOLO! Questo simbolo evidenzia situazioni di pericolo che potrebbero portare a lesioni lievi o moderate, danni, malfunzionamento e/o distruzione del dispositivo.

Per evitare danni o lesioni agli utenti o ad altre persone, assicurarsi di rispettare i seguenti requisiti.

- Lasciar raffreddare il dispositivo per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Proteggere il dispositivo dagli ele-

- menti (umidità, sporco, calore). Questo dispositivo può essere utilizzato esclusivamente in ambienti asciutti - non utilizzarlo all'aperto.
- Assicurarsi che i cibi fritti con questo dispositivo siano di un colore giallo dorato piuttosto che scuro o marrone. Rimuovere eventuali residui bruciati.

Manuale dell'utente

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- 1 × Krisp Prozis - Friggitrice ad aria digitale
- 1 × Cestello per la cottura
- 1 × Griglia
- 1 × Guida rapida

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (VEDERE PAGINA 2)

1. Pannello di controllo
2. Alloggiamento
3. Cestello per la cottura
4. Griglia
5. Maniglia del cestello
6. Presa d'aria
7. Cavo di alimentazione

Pulizia e manutenzione

Pulizia:

- Spegner il dispositivo e scollegare il cavo di alimentazione prima della pulizia. Assicurarsi che il dispositivo si sia raffreddato completamente.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.

- Il cestello e la griglia sono dotati di un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili di metallo o materiali abrasivi per pulirli, dato che potrebbero danneggiare il rivestimento. Lavarli con acqua calda e sapone ed asciugarli scrupolosamente.
- Il dispositivo non è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Pulire l'interno e l'esterno del dispositivo utilizzando un panno morbido o una spugna umida con un detergente delicato.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte ed il cavo di alimentazione sia scollegato prima di ricomporre il dispositivo.

Conservazione:

- Se il dispositivo non dovesse essere utilizzato per un lungo periodo di tempo, conservarlo al riparo da calore, umidità e dalla luce diretta del sole.
- Utilizzare la confezione originale per riporre il dispositivo, al fine di evitare accumuli di polvere e sporco.

ISTRUZIONI

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere qualsiasi adesivo o etichetta dal dispositivo.
3. Lavare scrupolosamente il cestello e la griglia con acqua calda e sapone utilizzando una spugna non abrasiva. Sciacquare ed asciugare.
4. Strofinare l'interno e l'esterno del dispositivo con un panno morbido bagnato.

Preparazione per l'uso

1. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie piana, stabile e resistente al calore, ad almeno 10 cm da qualsiasi parete.
2. Posizionare adeguatamente la griglia nel cestello.
3. Mettere gli ingredienti che si desidera cucinare nel cestello.
4. Far scivolare il cestello nella friggitrice ad aria.

Note importanti:

- Questa friggitrice ad aria utilizza una tecnologia ad aria calda ad alta velocità per cuocere e rendere croccante il cibo. Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.
- Non posizionare nulla sopra al dispositivo, poiché potrebbe bloccarsi il flusso dell'aria e influire sul risultato della frittura.
- Non riempire il cestello di cottura al di sopra dell'indicazione "MAX" e non superare la quantità indicata sulla tabella della sezione delle impostazioni, poiché ciò potrebbe influire sulla qualità del risultato finale. Verificare i tempi di preparazione e la temperatura richiesti per i diversi ingredienti prima di iniziare a prepararli simultaneamente.
- Non utilizzare il cestello senza la griglia.
- Non toccare il cestello durante e immediatamente dopo l'uso a causa dell'elevata temperatura. Prendere il cestello unicamente dalla maniglia.

Utilizzo della friggitrice ad aria

1. Collegare la friggitrice ad aria ad una presa di corrente. Assicurarsi che la tensione della presa di corrente sia compatibile con quella indicata con la targhetta dati della friggitrice ad aria.
2. Una volta che il cestello di cottura e la griglia sono posizionati correttamente nell'unità centrale, il pannello di controllo si illuminerà.

Funzionamento del pannello di controllo:

- 1 - Spia indicatrice della ventola
- 2 - Temperatura
- 3 - Tempo di cottura
- 4 - Spia indicatrice di riscaldamento
- 5 - Spia indicatrice del menu
- 6 - Pulsante preselezione

Premere il pulsante per selezionare uno tra gli 8 cibi predefiniti.

- 7 - Pulsante temperatura/tempo

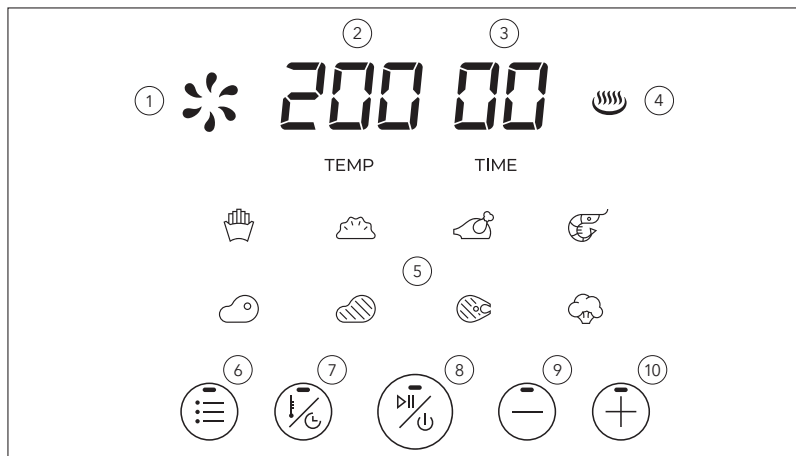
Premere una volta il pulsante temperatura/tempo per impostare la temperatura di cottura. Premerlo nuovamente per impostare il tempo di cottura. L'indicatore di temperatura e quello del tempo di cottura lampeggeranno in alternanza sul pannello di controllo.

- 8 - Pulsante di alimentazione

Premere il pulsante di alimentazione per accendere la friggitrice ad aria. Per predefinito, il dispositivo è programmato per una cottura di 15 minuti a 200°C. Durante la cottura, è possibile premere il pulsante di alimentazione per mettere in pausa e riprendere il processo di cottura. Tenere premuto il pulsante di alimentazione per 2 secondi per spegnere il dispositivo.

- 9 + 10 - Pulsanti di controllo (-/+)

La friggitrice è programmata per cuocere ad una temperatura compresa tra gli 80°C e i 200°C (con incrementi di 5°C), da 1 a 60 minuti (con incrementi di 1 minuto). Premere questi pulsanti per aumentare o diminuire la temperatura e il tempo di cottura. È possibile regolare il tempo o la temperatura in ogni momento del processo di cottura.



Cucinare con la friggitrice ad aria

- Alcuni ingredienti devono essere separati, scuotendo il cestello, durante la cottura. Per separarli, tirare fuori il cestello, usando la maniglia e scuotere. Inserire nuovamente il cestello nella friggitrice. Si raccomanda l'uso di un guanto da forno per tenere la maniglia poiché la friggitrice genera calore e diventa bollente.
- È possibile aprire la friggitrice ad aria ogni volta che si desidera per verificare lo stato degli ingredienti.
- Se il timer dovesse suonare, significa che il tempo di preparazione prestabilito è terminato. Tirare fuori il cestello e posizionarlo su una superficie piana e resistente al calore.
Consiglio: è possibile regolare il timer a metà del tempo di cottura, per sapere quando scuotere il cestello. In questo caso, però, bisognerà regolare nuovamente il timer per il tempo rimanente.
- Verificare che gli ingredienti siano pronti. Se non sono ancora pronti, inserire nuovamente il cestello nella friggitrice e regolare il timer per alcuni minuti in più.
- Quando una porzione di ingredienti è pronta, la friggitrice sarà già pronta per un'altra porzione.

Note:

- L'olio in eccesso prodotto dagli alimenti viene raccolto sul fondo del cestello. Non ruotare il cestello con la griglia fissata ad esso, poiché, in questo caso, l'olio in eccedenza potrebbe riversarsi sugli ingredienti.
- Il cestello di cottura, la griglia e gli ingredienti saranno caldi. Potrebbe crearsi del vapore a seconda del tipo di ingredienti all'interno della friggitrice ad aria.
- Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, toglierli dal cestello usando delle pinze da cucina.

Impostazioni

Verificare le impostazioni basiche per gli ingredienti. Tuttavia, tenere a mente il fatto che queste

impostazioni sono puramente indicative. Dato che gli ingredienti hanno origini, dimensioni e marche diverse, non possiamo garantire la migliore impostazione possibile per ogni ingrediente.

INGREDIENTE	TIPO	SCELTA PREDEFINITA ALIMENTO	PESO (G)	TEMPO (MIN.)	TEMP. (°C)	SCUOTERE /GIRARE	NOTE AGGIUNTIVE
Patatine fritte surgelate	Predefinito		350	16	200	Scuotere	
Patatine fritte artigianali	Manuale		300	20-22	180	Scuotere	
Polpette e crocchette surgelate	Predefinito		360	13	200	Scuotere	
Polpette di merluzzo	Manuale		380	12-14	200	Scuotere	
Carne di pollame a fette	Predefinito		400	15	180		2 x 200 g
Carne di pollame a fette	Manuale		200	8-10	200		4 x 50 g
Carne di pollame a pezzetti	Manuale		400	16-18	180		1 x 400 g
Gamberetti sgusciati surgelati	Predefinito		250	7	200	Scuotere	
Gamberetti non sgusciati surgelati	Manuale		400	6-8	200	Scuotere	
Carne di maiale a fette	Predefinito		400	16	180		4 x 100 g
Carne di maiale (pezzo intero)	Manuale		400	30-32	180		1 x 400 g
Cubetti di pancetta	Manuale		150	5-7	200	Girare	
Fettine di pancetta	Manuale		150	8-10	180	Girare	
Manzo a fette	Predefinito		400	13	180		2 x 200 g
Manzo (pezzo intero)	Manuale		400	16-18	180		1 x 400 g
Hamburger di manzo artigianale	Manuale		300	10-12	180		2 x 150 g
Filetto di pesce senza lische	Predefinito		350	11	180		2 x 175 g
Filetti di pesce (con lische)	Manuale		400	8-10	180		1 x 400 g
Mix di verdure surgelate	Predefinito		200	6	200	Scuotere	
Verdure crude	Manuale		200	10-12	160	Scuotere	

Consigli utili

- Cuocere alimenti piccoli richiede meno tempo rispetto ad alimenti più grandi.
- Il tempo di cottura non è significativamente diverso fra grandi quantità e piccole quantità di cibo, il che rende la friggitrice ad aria un metodo di cottura efficiente e veloce.
- Scuotere il cestello a metà del processo di cottura ottimizza i risultati della frittura.
- Per un risultato più croccante, spennellare l'olio sulle patate fresche. Dopodiché, friggere le patate nella friggitrice ad aria entro qualche minuto dopo aver aggiunto l'olio.
- Non cuocere ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- I cibi che possono essere cotti al forno possono essere cotti anche nella friggitrice ad aria.
- È possibile anche riscaldare il cibo nella friggitrice ad aria. Per riscaldare, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 5 minuti, con incrementi di 5 minuti se necessario.



Caratteristiche di sicurezza

La friggitrice ad aria è dotata di una protezione contro il surriscaldamento e si spegne automaticamente in caso la temperatura raggiunga il limite. Se dovesse succedere, seguire i seguenti passaggi:

- Spegnere il dispositivo premendo il tasto di alimentazione.
- Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare il dispositivo.

Risoluzione dei problemi

Alcuni problemi che dovessero emergere possono essere risolti dall'utente. Se il problema dovesse persistere dopo aver provato le seguenti soluzioni, si prega di contattare il servizio clienti Prozis.

PROBLEMA TECNICO	CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona.	Il dispositivo non è collegato alla presa.	Collegare con attenzione il cavo di alimentazione alla presa.
Gli ingredienti non sono stati cotti completamente.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Mettere nel cestello piccoli pezzi degli ingredienti scelti. Piccole quantità friggono in modo più omogeneo.
	La temperatura predefinita è troppo bassa.	Premere il tasto  per aumentare la temperatura.
	Il tempo di preparazione predefinito è troppo corto.	Premere il tasto  per aumentare il tempo di preparazione.
Gli ingredienti sono fritti in modo disomogeneo nella friggitrice ad aria.	Alcuni alimenti devono essere separati, scuotendo il cestello, a metà della cottura.	Gli ingredienti che tendono a rimanere attaccati l'uno all'altro (per es. patatine fritte) devono essere divisi a metà della cottura.
Gli snack fritti non sono abbastanza croccanti dopo la frittura nella friggitrice ad aria.	Sono stati utilizzati snack che dovevano essere fritti in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack da forno o spennellare poco olio sugli snack per un risultato più croccante.
È difficile far scorrere il cestello nell'elettrodomestico.	Sono stati inseriti troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello. Non superare il limite indicato con MAX.
	La griglia non è fissata correttamente nel cestello.	Spingere la griglia nel cestello fino a sentire un click.
Del fumo bianco sta uscendo dall'elettrodomestico.	Si stanno preparando ingredienti oleosi.	Il fumo è probabilmente causato dal grasso colato sul fondo del cestello e che sta bruciando. Questo non incide sull'elettrodomestico né sul risultato finale.
	Il cestello di cottura contiene ancora residui di grasso dalla cottura precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso riscaldato nel cestello. Assicurarsi di pulire il cestello a fondo dopo ogni utilizzo.
Le patatine artigianali sono fritte in modo disomogeneo nella friggitrice ad aria.	Non è stato usato il tipo di patata corretto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano compatte durante la frittura.
	Le patatine a bastoncini non sono state sciacquate correttamente prima della frittura.	Sciacquare con cura per rimuovere l'amido dalla superficie.
Le patatine fritte artigianali non sono croccanti dopo la cottura nella friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presenti.	Asciugare i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate a bastoncini per un risultato più croccante.
		Aggiungere poco olio in più per un risultato più croccante.

Dichiarazione di garanzia

Tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche vendute da Prozis sul sito www.prozis.com sono coperte da garanzia applicabile agli acquisti e alle vendite di beni di consumo.

CONSIDERAZIONI GENERALI

Questo documento contiene i termini e le condizioni della garanzia di Prozis per il consumatore finale.

Questa garanzia è valida esclusivamente per il consumatore che acquista prodotti per un uso non professionale.

PERIODO DI GARANZIA

Prozis garantisce che le apparecchiature rimangano senza difetti, del materiale e del prodotto stesso, per un periodo di 3 anni a partire dalla data iniziale dell'acquisto da parte del consumatore e della relativa consegna, o per un tempo maggiore, se legalmente stabilito dalla normativa nazionale applicabile.

In caso di riparazione, il periodo di 3 anni è sospeso durante il tempo richiesto dalla riparazione.

BENI DI CONSUMO

La graduale diminuzione delle prestazioni, causata dall'uso prolungato delle componenti deteriorabili, come le batterie, non è coperta da questa garanzia, a meno che il malfunzionamento non sia causato da un difetto di design, materiale o produzione.

COME EFFETTUARE UN RECLAMO

In caso esista il motivo per esercitare il diritto concesso al consumatore da questa garanzia, preghiamo di contattare l'Assistenza Clienti di Prozis attraverso i canali presenti sul sito di Prozis e di seguire le istruzioni e i consigli riportati. I contatti e le informazioni per l'assistenza tecnica si trovano anche alla fine di questa garanzia.

Qualsiasi reclamo effettuato in relazione a questa garanzia sarà valido solo su presentazione di una prova di acquisto da parte del cliente originale. Questa prova può essere la fattura o ricevuta originale, premesso che presenti le informazioni relative alla data dell'acquisto e al nome del modello del prodotto.

RIPARAZIONI IN GARANZIA

Qualsiasi riparazione nell'ambito della presente garanzia non può essere effettuata da terzi. Questa garanzia non si applica a nessun tipo di riparazione o danno causato direttamente da tali riparazioni, che abbiano avuto un impatto o abbiano causato i danni che costituiscono l'oggetto del corrispondente reclamo di garanzia.

ECCEZIONI

Le situazioni seguenti non sono coperte dalla presente garanzia:

1. Qualsiasi usura a parti e componenti che risulti dal normale utilizzo del dispositivo.
2. Crepe, ammaccature, graffi, e altri tipi di danni superficiali che riguardano solo l'aspetto del prodotto.
3. Qualsiasi malfunzionamento causato da utilizzo inappropriato che non rispetta le istruzioni del manuale d'uso.
4. Utilizzo e conservazione del prodotto che non rispetta le istruzioni del manuale d'uso.
5. Apertura del prodotto da terzi non autorizzati a procedere alla riparazione.
6. Alterazione o modifica di parti o componenti, sia interne che esterne.
7. Danni causati da perdite della batteria, provocate da un guasto di una sua qualsiasi componente, oppure da uso improprio del prodotto.
8. Malfunzionamenti o danni causati da situazioni non ascrivibili alla produzione o all'ideazione dell'apparecchiatura.
9. Uso del prodotto in contesti aziendali, professionali o commerciali.
10. Malfunzionamento causato da utilizzo che non rispetta la normativa tecnica e di sicurezza in vigore.

I servizi forniti da Prozis con il fine di riparare o aggiustare qualsiasi tipo di difetto o malfunzionamento derivante da una delle situazioni eccezionali sopracitate, saranno soggetti al pagamento di manodopera, trasporto e costi della componente.

Il cliente deve supportare tutti i rischi di perdita e danno al prodotto durante il trasporto verso la Prozis. Questa garanzia è nulla se l'apparecchiatura restituita non riporta correttamente l'etichetta o l'adesivo, perché rimossi, danneggiati, manomessi o modificati in qualsiasi modo.

RESPONSABILITÀ LIMITATA

Prozis non può ritenersi responsabile per danni o perdita indiretti, dovuti all'uso del prodotto.

COSA FARE?

Al fine di richiedere un servizio di garanzia, il cliente dovrà contattare prima di tutto l'Assistenza Clienti di Prozis attraverso i canali presenti sul sito di Prozis e seguire le istruzioni e i consigli riportati.

Restituire il prodotto all'interno della scatola originale, inclusi tutti gli accessori e i documenti presenti al suo interno, all'indirizzo seguente:

PROZIS
Rua do Cais n° 198
4830-345 Póvoa de Lanhoso
Braga - Portugal

CONTATTI


Prozis è sempre disponibile per ulteriori chiarimenti. Contatta l'Assistenza Clienti all'indirizzo: <http://www.prozis.com/support>

Prozis es una marca registrada de PROZIS.COM, S.A.

Prozis se reserva el derecho de ajustar o modificar el producto o la documentación asociada en cualquier momento y sin previo aviso a fin de garantizar la idoneidad para su uso.

NOTA: la versión más reciente del manual de usuario de este producto está disponible para consulta en www.prozis.com/user-manuals

Conformidad legal

 Mediante el presente documento, PROZIS declara que la Freidora de Aire Digital - Kresp de Prozis cumple con todos los requisitos especificados en la legislación vigente, así como en otras disposiciones pertinentes.

Para cualquier información adicional, Prozis estará siempre a su disposición a través de nuestros canales de comunicación del Servicio de Atención al Cliente, disponibles en www.prozis.com/support



A fin de evitar cualquier impacto sobre el medio ambiente o la salud humana debido a sustancias peligrosas presentes en dispositivos eléctricos y electrónicos, los usuarios finales de dichos dispositivos deben comprender el significado del símbolo que consiste en un contenedor de basura tachado con una X. No deseche aparatos eléctricos y electrónicos con la basura doméstica. Depositelos en el contenedor de reciclaje correspondiente.



El embalaje que protege el producto contra daños durante el transporte se ha fabricado con materiales no contaminantes y se puede desechar en los contenedores de reciclaje convencionales.



Las partes del producto que entran en contacto con alimentos son aptas para uso alimentario.

Advertencias de seguridad



¡PELIGRO! Este símbolo, acompañado de la advertencia **Peligro (Danger)**, indica un riesgo elevado. Ignorar este aviso puede provocar lesiones o incluso la muerte.

PELIGRO PARA NIÑOS Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD

- Los materiales de embalaje no son juguetes. Los niños no deben jugar con los materiales de embalaje debido al riesgo de asfixia.
- Este producto es apto para niños a partir de 8 años y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan la experiencia o el conocimiento suficientes, siempre y cuando estén supervisadas o guiadas para usar el producto con seguridad y entiendan los riesgos que implica.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este producto.
- La limpieza y el mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños sin supervisión.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.

Para evitar posibles daños o lesiones a los usuarios u otras personas, asegúrese de cumplir con los requisitos descritos a continuación.

¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo, ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores.
- No utilice el aparato cerca de agua o de fuentes de agua.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté enchufado a la corriente eléctrica.
- Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo.
- No toque la freidora, el cable de alimentación ni el enchufe con las manos mojadas.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje indicado en el

mismo se corresponde con el voltaje de la red eléctrica local.

- Proteja el aparato de suciedad, humedad y sobrecalentamiento. Utilícelo solo en ambientes secos. Nunca debe utilizarlo en el exterior.
- No perfora, deforme ni estire el cable de alimentación. No coloque objetos pesados sobre este ni lo arrastre por encima de bordes afilados.
- No use un cable de extensión ni modifique el enchufe del cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser reemplazado por Prozis o el servicio técnico autorizado por Prozis, o bien por personal cualificado, a fin de evitar situaciones de peligro.
- No utilice el aparato si el mismo o algunas de sus piezas están visiblemente dañados.

- No modifique este aparato de ninguna manera.
- Este aparato no se debe utilizar con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.



¡RIESGO DE INCENDIO Y DE QUEMADURAS!

- Este símbolo indica que la superficie está caliente.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté encendido.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Asegúrese de no colocarlo cerca ni sobre fuentes de calor como hornos o cocinas a gas o eléctricas.
- No cubra el aparato ni bloquee los orificios de entrada o salida de aire mientras esté funcionando.
- No exponga el aparato a fuentes de calor o sustancias inflamables.

- No llene el aparato en exceso.
- Utilice guantes o utensilios de protección para retirar alimentos calientes del aparato.
- El aparato puede generar calor o vapor cuando esté en uso. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor.
- No llene la cesta freidora con aceite. Puede utilizar pequeñas cantidades de aceite para auxiliar el proceso de freír con aire. Esto permitirá lograr alimentos más crujientes.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando o todavía esté caliente. La temperatura de las superficies expuestas puede ser alta mientras el aparato esté funcionando.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No debe utilizarse en cocinas profesionales, establecimientos comerciales,

oficinas, granjas u otros entornos laborales; así como tampoco por clientes en hoteles, moteles, hostales o pensiones u otros entornos residenciales.



¡ATENCIÓN! Este símbolo identifica situaciones peligrosas que pueden provocar lesiones leves o de gravedad media, daños, avería y/o destrucción del aparato.

Para evitar posibles daños o lesiones a los usuarios u otras personas, asegúrese de cumplir con los requisitos descritos a continuación.

- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de tocarlo o limpiarlo.
- Proteja el aparato de la intemperie (humedad, polvo, calor). Utilícelo solo en ambientes secos. No lo utilice al aire libre.

- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este electrodoméstico adquieren un color dorado, y no negro o marrón. Retire los restos quemados.

Manual de usuario

CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 x Freidora de Aire Digital - Krisp de Prozis
- 1 x Cesta freidora
- 1 x Parrilla
- 1 x Guía rápida

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (VÉASE PÁGINA 2)

1. Panel de control
2. Carcasa
3. Cesta freidora
4. Parrilla
5. Asa de la cesta freidora
6. Entrada/salida de aire
7. Cable de alimentación

Mantenimiento y limpieza

Limpieza:

- Apague el dispositivo y desenchufe el cable de alimentación antes de limpiarlo. Asegúrese de que se haya enfriado por completo.
- No sumerja la freidora en agua ni en ningún otro líquido.
- La cesta freidora y la parrilla tienen revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. Lávelas con agua tibia y jabón y enjuáguelas bien.
- La unidad principal de la freidora no es apta para lavavajillas. Limpie el interior y el exterior de la freidora con un paño suave o una esponja húmeda, utilizando un detergente suave.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas y de que el cable de alimentación esté desenchufado antes de volver a montar el dispositivo.

Almacenamiento:

- Cuando no esté en uso durante un largo período de tiempo, guarde el aparato lejos del calor, la humedad y la luz solar directa.
- Para evitar la acumulación de polvo y suciedad, utilice el embalaje original para guardarlo.

INSTRUCCIONES

Utilización

Antes de utilizar por primera vez

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire todas las etiquetas y adhesivos del aparato.
3. lave bien la cesta freidora y la parrilla con agua tibia y jabón utilizando una esponja no abrasiva. Enjuáguelas y séquelas.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. Séquelo bien.

Preparación para su uso

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, plana y resistente al calor, a una distancia de 10 cm o más de cualquier pared.
2. Coloque correctamente la parrilla en la cesta freidora.
3. Coloque los ingredientes que desea cocinar en la cesta freidora.
4. Coloque la cesta en la freidora.

Notas importantes:

- Esta freidora de aire utiliza tecnología de aire caliente de alta velocidad para cocinar y preparar alimentos crujientes. No llene la cesta freidora con aceite u otro líquido.
- No coloque nada sobre el aparato, ya que podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado del proceso de freír con aire caliente.
- Asegúrese de no superar la marca "MAX" de la cesta freidora ni las cantidades indicadas en la tabla del apartado "Ajustes", ya que esto podría afectar a la calidad del resultado final. Consulte el tiempo de preparación y la temperatura adecuada para los distintos alimentos antes de empezar a prepararlos simultáneamente.
- Nunca utilice la cesta freidora sin la parrilla.
- No toque la cesta freidora durante ni inmediatamente después del uso, ya que esta se calienta mucho durante el proceso de freír. Sujétela por el asa.

Uso de la freidora de aire

1. Conecte el cable de alimentación de la freidora en un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que su fuente de alimentación local corresponda a la especificación indicada en la placa de características de la freidora.
2. Cuando la cesta freidora y la parrilla estén correctamente insertadas en la carcasa de la unidad principal, el panel de control se iluminará.

Panel de control:

- 1 - Indicador luminoso del ventilador
- 2 - Indicador de temperatura
- 3 - Indicador de tiempo

4 - Indicador luminoso de calentamiento

5 - Indicador luminoso del menú

6 - Botón "Preset" (Predeterminado)

Pulse este botón para desplazarse por las 8 opciones predeterminadas de preparación de alimentos.

7 - Botón "Temp/Time" (Temperatura/Temporizador)

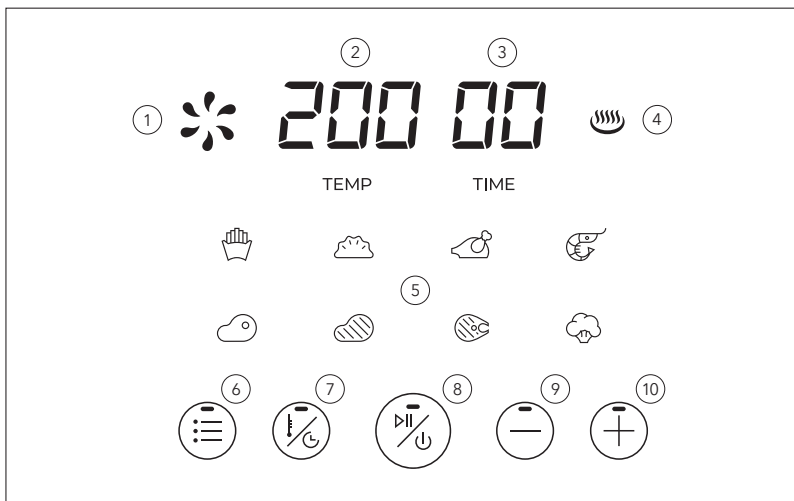
Pulse este botón una vez para ajustar la temperatura de la freidora. Vuelva a pulsarlo para ajustar el tiempo de cocción. Los indicadores luminosos de temperatura y de tiempo parpadearán de manera intermitente en la pantalla del panel de control.

8 - Botón Encender/Apagar

Pulse el botón Encender/Apagar para encender la freidora. El aparato está programado para cocinar a 200°C durante 15 minutos de forma predeterminada. Durante el proceso de freír, puede tocar el botón Encender/Apagar para poner en pausa y reanudar dicho proceso. Mantenga pulsado el botón Encender/Apagar durante 2 segundos para apagar el aparato.

9 + 10 - Botones de control (-/+)

La freidora de aire está programada para cocinar a temperaturas de entre 80°C y 200°C (incrementos de 5°C), durante 1-60 minutos (incrementos de 1 minuto). Pulse estos botones para aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo de cocción. Puede ajustar el tiempo o la temperatura en cualquier momento durante el proceso de freír.



Preparación de alimentos

- Algunos ingredientes deben ser agitados a la mitad de la cocción. Para ello, sujete la cesta freidora por el asa y agítela. Luego vuelva a ponerla dentro de la freidora. Se recomienda utilizar guantes de cocina para sujetar el asa ya que la freidora de aire genera calor y se calienta.
- Abra la freidora tantas veces como desee para comprobar el estado de los alimentos.
- Si la alarma del temporizador se apaga, significa que ha transcurrido el tiempo de preparación establecido. Extraiga la cesta freidora del aparato y colóquela sobre una superficie plana y resistente al calor.
Consejo: si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, este se apagará cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, de esta manera deberá volver a ajustar el temporizador para que los alimentos terminen de cocinarse.
- Compruebe si los ingredientes están hechos. Si aún no lo están, simplemente vuelva a poner la cesta freidora dentro de la freidora y añada algunos minutos adicionales al temporizador.
- Cuando una tanda de alimentos esté lista, podrá cocinar enseguida otra tanda.



Notas:

- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cesta freidora. Por eso no la ponga del revés cuando aún tenga dentro la parrilla, ya que el exceso de aceite presente en el fondo de la cesta freidora podría derramarse sobre los ingredientes.
- La cesta freidora, la parrilla y los alimentos preparados estarán calientes. Dependiendo del tipo de ingrediente que prepare en la freidora, se puede generar vapor.
- Utilice pinzas para retirar ingredientes grandes o frágiles de la cesta freidora.

Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a elegir los ajustes básicos de los ingredientes. Sin embargo, tenga en cuenta que estos ajustes son simplemente indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el ajuste perfecto para sus ingredientes.

INGREDIENTE	TIPO	OPCIÓN PREDETERMINADA DE ALIMENTO	PESO (G)	TIEMPO (MIN.)	TEMP. (°C)	AGITAR/DAR LA VUELTA	NOTAS ADICIONALES
Patatas fritas congeladas	Predeterminado		350	16	200	Agitar	
Patatas fritas caseras	Manual		300	20-22	180	Agitar	
Hamburguesas o croquetas congeladas	Predeterminado		360	13	200	Agitar	
Buñuelos de bacalao	Manual		380	12-14	200	Agitar	
Filete de carne de aves	Predeterminado		400	15	180		2 x 200 g
Filete de carne de aves	Manual		200	8-10	200		4 x 50 g
Trozo de carne de aves	Manual		400	16-18	180		1 x 400 g
Gambas peladas congeladas	Predeterminado		250	7	200	Agitar	
Filete de carne de cerdo	Manual		400	6-8	200	Agitar	
Carne de cerdo (pieza entera)	Predeterminado		400	16	180		4 x 100 g
Pork meat (whole piece)	Manual		400	30-32	180		1 x 400 g
Beicon en cubos	Manual		150	5-7	200	Dar la vuelta	
Beicon en lonchas	Manual		150	8-10	180	Dar la vuelta	
Filete de carne de vacuno	Predeterminado		400	13	180		2 x 200 g
Carne de vacuno (pieza entera)	Manual		400	16-18	180		1 x 400 g

Hamburguesa casera de carne de vacuno	Manual		300	10-12	180		2 x 150 g
Filete de pescado sin espinas	Predeterminado		350	11	180		2 x 175 g
Filete de pescado con espinas	Manual		400	8-10	180		1 x 400 g
Mezcla de verduras congeladas	Predeterminado		200	6	200	Agitar	
Verduras crudas	Manual		200	10-12	160	Agitar	

Consejos útiles

- Se necesita menos tiempo para freír ingredientes pequeños que ingredientes grandes.
- La diferencia de tiempo para preparar grandes cantidades de alimentos en comparación con cantidades más pequeñas no es significativa, haciendo que el proceso de freír con aire sea un método de cocción eficaz y que ahorra tiempo.
- Agitar la cesta freidora a la mitad de la cocción optimiza el resultado de sus preparaciones.
- Aplique un poco de aceite sobre patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría las patatas en la freidora de aire durante unos minutos después de añadir aceite.
- No fría ingredientes muy grasos como salchichas.
- Los aperitivos que se pueden preparar al horno también se pueden preparar en la freidora.
- También puede utilizar la freidora para recalentar alimentos. Para ello, ajuste la temperatura a 150°C durante hasta 5 minutos, con incrementos de 5 minutos si es necesario.



Funciones de seguridad

Esta freidora de aire incluye protección contra sobrecalentamiento. Esto significa que el dispositivo se apagará automáticamente cuando la temperatura alcance su límite. Si esto ocurriese, siga estos pasos:

- Apague el aparato pulsando el botón Encender/Apagar.
- Desenchúfelo de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe.

Resolución de problemas

El usuario puede solucionar algunos problemas. Si el problema persiste después de llevar a cabo las siguientes soluciones, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Prozis.

PROBLEMA TÉCNICO	CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte con cuidado el cable de alimentación a la toma de corriente.
Los alimentos no están bien hechos.	Hay demasiados ingredientes en la cesta freidora.	Coloque tandas más pequeñas de ingredientes en la cesta para lograr un proceso de freír más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Pulse el botón  para aumentar la temperatura.
	El tiempo de preparación establecido es demasiado corto.	Pulse el botón  para aumentar el tiempo de preparación.

Los ingredientes no se fríen de manera uniforme.	Algunos ingredientes deben ser agitados a la mitad de la cocción.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro (por ejemplo, las patatas fritas) deben ser agitados a la mitad de la cocción.
Los alimentos fritos no quedan crujientes.	El alimento elegido debe prepararse en una freidora tradicional.	Utilice alimentos que se pueden preparar al horno o aplique un poco de aceite sobre estos para lograr un resultado más crujiente.
No puedo poner la cesta freidora correctamente en el dispositivo.	Hay demasiados ingredientes en la cesta freidora.	No llene el aparato en exceso. No supere la marca MAX.
	La parrilla no está colocada en la cesta freidora correctamente.	Empuje la parrilla hacia abajo, dentro de la cesta, hasta que escuche un clic que confirma la posición correcta.
El aparato produce un humo de color blanco.	Está preparando ingredientes grasos.	El humo es probablemente grasa que ha escurrido al fondo de la cesta y se está quemando. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cesta freidora aún contiene residuos de grasa de utilizaciones anteriores.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la cesta. Asegúrese de limpiar bien la cesta después de cada uso.
Las patatas fritas caseras no se fríen de manera uniforme.	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante el proceso de freír.
	No ha enjuagado bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuáguelos bien para eliminar el almidón del exterior de los palitos.
Las patatas fritas caseras no quedan crujientes.	El resultado crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en estas.	Asegúrese de secar los palitos de patata antes de añadir aceite.
		Corte las patatas en palitos más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Certificado de garantía

Todos los productos eléctricos y electrónicos comercializados por Prozis a través de www.prozis.com están cubiertos por la garantía aplicable a la compraventa de bienes de consumo.

CONSIDERACIONES GENERALES

En el presente documento se describen los términos y condiciones de la garantía que Prozis ofrece a sus clientes finales.

La presente garantía se aplica exclusivamente a los clientes que adquieran el producto para fines no profesionales.

PERÍODO DE GARANTÍA

Prozis garantiza que el producto no presentará defectos de materiales ni de fabricación durante un período de 3 años a partir de la fecha de compra por parte del cliente y su respectiva entrega, o durante un periodo más largo si así lo establece la legislación nacional vigente.

En caso de que el producto requiera reparación, el plazo de garantía de 3 años se suspende durante el período en que el artículo se encuentre en reparación.

CONSUMIBLES

La reducción gradual del rendimiento como consecuencia del uso prolongado de los componentes consumibles del producto, como las pilas/baterías, no está cubierta por esta garantía a menos que la avería sea atribuible a defectos de diseño, material o fabricación.

CÓMO PRESENTAR UNA RECLAMACIÓN

Para poder ejercer su derecho de garantía, deberá ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Prozis a través de los canales de comunicación indicados en la página web de Prozis y seguir las instrucciones o recomendaciones proporcionadas. La información de contacto y asistencia técnica también se encuentra disponible al final de la presente garantía.

Cualquier reclamación relacionada con la presente garantía solo será válida si el cliente original presenta el justificante de compra, pudiendo este ser la factura o el recibo original que permita comprobar la fecha de compra y el modelo del producto.

REPARACIONES EN GARANTÍA

Las reparaciones en garantía no puede efectuarse por servicios técnicos de terceras partes. La presente garantía no cubre reparaciones o daños directamente ocasionados por dichas reparaciones que hayan afectado o provocado los daños que son objeto de la reclamación de garantía.

EXCLUSIONS

Quedan excluidas de la cobertura los siguientes casos:

1. Cualquier desgaste de piezas y componentes como consecuencia del uso normal del producto.
2. Daños estéticos externos como agrietamientos, abolladuras, arañazos y otros tipos de daños superficiales.
3. Cualquier avería provocada por un uso inadecuado del producto, contraviniendo lo especificado en las instrucciones del manual de uso.
4. Uso y almacenamiento inadecuado del producto, contraviniendo lo especificado en las instrucciones del manual de uso.
5. Intento de reparación del producto por un tercero no autorizado.
6. Cambios o alteraciones de piezas o componentes internos o externos.
7. Daños producidos por fuga del contenido de las pilas/baterías como consecuencia de la ruptura de cualquiera de sus componentes, o por el uso incorrecto del producto.
8. Averías o daños por razones que no pueden atribuirse a la fabricación o diseño del producto.
9. Uso del producto en actividades profesionales, comerciales o empresariales.
10. Avería debido a un uso que no respeta las normas técnicas o de seguridad vigentes o las instrucciones del manual del uso.

Los servicios proporcionados por Prozis de reparación o arreglo de cualquier fallo o avería como consecuencia de cualquiera de las situaciones excluidas anteriormente mencionadas estarán sujetos al pago de costes de mano de obra, transporte y componentes.

El cliente asumirá todos los riesgos de pérdidas y daños que pueda sufrir el producto durante el transporte a Prozis. La presente garantía quedará anulada si las etiquetas o los adhesivos del producto devuelto han sido retirados o están dañados, manipulados o modificados de alguna manera.

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Prozis no se responsabiliza de daños o pérdidas indirectos como consecuencia del uso del producto.

CÓMO SOLICITAR EL SERVICIO DE GARANTÍA

Para obtener el servicio de garantía, primero deberá ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Prozis a través de los canales de comunicación indicados en la página web de Prozis y seguir las instrucciones o recomendaciones proporcionadas.

Envíe el producto en su embalaje original, incluyendo todos los accesorios y documentación a la siguiente dirección:

PROZIS
Rua do Cais nº 198
4830-345 Póvoa de Lanhoso
Braga - Portugal

CONTACTO


Para cualquier información adicional, Prozis estará siempre a su disposición a través de nuestro canal de comunicación del Servicio de Atención al Cliente, disponible en <http://www.prozis.com/support>

Prozis é uma marca comercial registada da PROZIS.COM, S.A.

A Prozis reserva-se o direito de ajustar ou modificar o produto ou qualquer documentação associada com o intuito de garantir a sua aptidão para utilização, a qualquer altura e sem aviso prévio.

NOTA: A versão mais recente do manual de utilizador deste produto pode ser encontrada em www.prozis.com/user-manuals

Declaração de conformidade legal

 A PROZIS declara pelo presente documento que a Fritadeira a Ar Digital - Krisp da Prozis está totalmente em conformidade com todas as normas especificadas na legislação aplicável, bem como com outras cláusulas relevantes.

A Prozis está sempre disponível para esclarecimentos adicionais através dos canais de comunicação de apoio ao cliente em www.prozis.com/support



Para evitar qualquer impacto no ambiente ou na saúde humana devido a substâncias perigosas presentes em dispositivos elétricos e eletrónicos, espera-se que os utilizadores finais de tais dispositivos compreendam o significado do símbolo que consiste num contentor do lixo riscado. Não elimine equipamentos elétricos e eletrónicos juntamente com resíduos domésticos indiferenciados, mas sim de forma separada e adequada.



A embalagem que protege o dispositivo contra danos de transporte é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos pontos de reciclagem locais.



As peças do dispositivo que estão em contacto com os alimentos são adequadas para produtos alimentares.

Safety warnings



PERIGO! Este símbolo, em combinação com a nota **Perigo (Danger)**, alerta para uma situação de risco elevado. O não cumprimento deste aviso poderá causar lesões nos membros e risco de vida.



PERIGO PARA CRIANÇAS E PESSOAS COM INCAPACIDADES

- Os materiais da embalagem não são brinquedos. As crianças não devem brincar com os materiais da embalagem. Existe o risco de asfixia.
- Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem a experiência e/ou conhecimento adequados, desde que a sua utilização seja supervisionada ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos associados.
- As crianças não devem brincar com o dispositivo.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

- Mantenha o dispositivo fora do alcance das crianças.

Para evitar ferimentos no utilizador ou em terceiros, certifique-se de que cumpre os requisitos que se seguem.



PERIGO!

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Não mergulhe a estrutura em água nem a lave em água corrente, pois contém componentes elétricos e elementos de aquecimento.
- Não utilize o dispositivo próximo de água ou junto de um ponto de água.
- Não deixe o dispositivo sem supervisão quando estiver ligado a uma tomada.
- Desligue sempre o dispositivo da tomada após a utilização.
- Não toque na fritadeira a ar, no cabo de alimentação ou na ficha com as mãos molhadas.

- Antes de ligar o equipamento, certifique-se de que a tensão indicada na fritadeira a ar corresponde à tensão de alimentação local.
- Proteja o produto de sujidade, humidade e sobreaquecimento e utilize-o apenas em ambientes secos. Não o utilize no exterior.
- Não perfure, deforme nem estique o cabo de alimentação. Não o comprima nem o puxe por cima de bordas afiadas.
- Não utilize uma extensão nem modifique a ficha do cabo de alimentação.
- Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá solicitar a sua substituição junto da Prozis, de um centro de reparação autorizado da Prozis ou de pessoas com qualificações semelhantes, de forma a evitar riscos.
- Não utilize o dispositivo se este, bem como as suas peças, estiverem visi-

velmente danificados.

- Não altere nem modifique o dispositivo de nenhuma forma.
- Este produto não foi desenvolvido para ser utilizado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.



RISCO DE INCÊNDIO E QUEIMADURAS!

- Este símbolo indica uma superfície quente.
- Não deixe o dispositivo sem supervisão enquanto estiver ligado.
- Coloque o equipamento sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor. Certifique-se de que não o coloca junto ou sobre uma fonte de calor, como um fogão a gás ou elétrico ou um forno.
- Não cubra o dispositivo nem bloqueie as aberturas de entrada ou saída

de ar enquanto o equipamento estiver a funcionar. Utilize o dispositivo numa divisão bem ventilada.

- Não exponha o dispositivo a fontes de calor ou substâncias inflamáveis.
- Não encha demasiado o dispositivo.
- Utilize luvas de proteção ou utensílios para retirar alimentos quentes do equipamento.
- O equipamento pode produzir calor ou vapor durante a utilização. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura.
- Não encha o cesto com óleo. É possível utilizar óleo em pequenas quantidades para ajudar na fritura a ar. Tal irá ajudar a tornar os alimentos mais estaladiços.
- Nunca toque no interior do equipamento durante o seu funcionamento ou enquanto estiver quente. A temperatura das superfícies acessíveis

poderá ser elevada durante o funcionamento do equipamento.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não foi desenvolvido para ser utilizado em ambientes como áreas de cozinha em lojas, gabinetes ou outros ambientes laborais, nem deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, ambientes de alojamento ou outros ambientes residenciais.



CUIDADO! Este símbolo alerta para situações perigosas que podem originar ferimentos ligeiros a moderados ou danos, avaria e/ou destruição do dispositivo.

Para evitar ferimentos no utilizador ou em terceiros, certifique-se de que cumpre os requisitos que se seguem.

- Permita que o equipamento arrefeça

durante cerca de 30 minutos antes de o manusear ou limpar.

- Proteja o dispositivo dos elementos (humidade, sujidade, calor). Esta fritadeira a ar só pode ser utilizada em ambientes secos - não a utilize no exterior.
- Certifique-se de que os ingredientes preparados neste equipamento ficam dourados e não escuros. Remova quaisquer resíduos queimados.

Manual do utilizador

CONTEÚDO DA EMBALAGEM

- 1 x Fritadeira a Ar Digital - Krisp da Prozis
- 1 x Cesto
- 1 x Grelha
- 1 x Guia rápido

DESCRIÇÃO DO PRODUTO (CONSULTAR A PÁGINA 2)

1. Painel de controlo
2. Estrutura
3. Cesto
4. Grelha
5. Pega do cesto
6. Saída/entrada de ar
7. Cabo de alimentação

Manutenção e limpeza

Limpeza:

- Desligue o dispositivo e remova o cabo de alimentação antes de limpar. Certifique-se de que este arrefeceu completamente.
- Não mergulhe a fritadeira a ar em água ou outros líquidos.
- O cesto e a grelha possuem um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos nem materiais de limpeza abrasivos para os limpar, visto que estes podem danificar o revestimento. Lave-os utilizando água morna e sabão e, em seguida, enxague minuciosamente.
- A unidade de cozedura da fritadeira a ar não é adequada para a máquina de lavar a loiça. Limpe o interior e o exterior da fritadeira a ar utilizando um pano humedecido ou uma esponja húmida com detergente neutro.
- Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas e cabo de alimentação está desligado antes de montar novamente o dispositivo.

Armazenamento:

- Guarde o dispositivo afastado do calor, humidade e luz solar direta quando este não estiver a ser utilizado por períodos de tempo prolongados.
- Utilize a embalagem antiga para embalar o dispositivo, de forma a evitar a acumulação de pó e sujidade.

INSTRUÇÕES

Como utilizar

Antes da primeira utilização

1. Remova todos os materiais da embalagem.
2. Remova quaisquer autocolantes ou etiquetas do equipamento.
3. Lave bem o cesto e a grelha em água morna com sabão utilizando uma esponja não abrasiva. Enxague e seque.
4. Limpe o interior e o exterior do equipamento com um pano suave e húmido. Seque completamente.

Preparar para a utilização

1. Coloque a fritadeira a ar sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor, afastada 10 cm ou mais de qualquer parede.
2. Coloque a grelha corretamente no cesto.
3. Coloque os ingredientes que pretende cozinhar no cesto.
4. Coloque o cesto dentro da fritadeira a ar.

Notas importantes:

- Esta fritadeira a ar utiliza tecnologia de ar quente a alta velocidade para cozinhar alimentos, tornando-os estaladiços. Não encha o cesto com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nada em cima do equipamento. Isso interfere com o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura a ar quente.
- Nunca encha o cesto além da indicação MAX nem exceda a quantidade indicada na tabela da secção Definições, pois tal poderá afetar a qualidade do resultado final. Certifique-se de que verifica o tempo de preparação e a temperatura necessários para os diferentes

ingredientes antes de começar a prepará-los.

- Nunca utilize o cesto sem a grelha.
- Não toque no cesto durante e logo após a utilização, uma vez que fica muito quente. Segure no cesto apenas pela pega.

Utilizar a fritadeira a ar

1. Ligue a fritadeira a ar a uma tomada elétrica com terra. Certifique-se sempre de que a fonte de alimentação local corresponde à placa de classificação da fritadeira a ar.
2. Quando o cesto e a grelha estiverem adequadamente posicionados no recipiente da unidade principal, o painel de controlo irá acender.

Utilizar o painel de controlo:

- 1 - Indicador da Luz da Ventoinha
- 2 - Mostrador de Temperatura
- 3 - Mostrador de Tempo
- 4 - Indicador de Luz de Aquecimento
- 5 - Indicador de Luz do Menu
- 6 - Botão de Predefinição

Prima o botão de predefinição para percorrer as 8 opções de alimentos predefinidas.

- 7 - Botão Temp/Time (Temperatura/Temporizador)

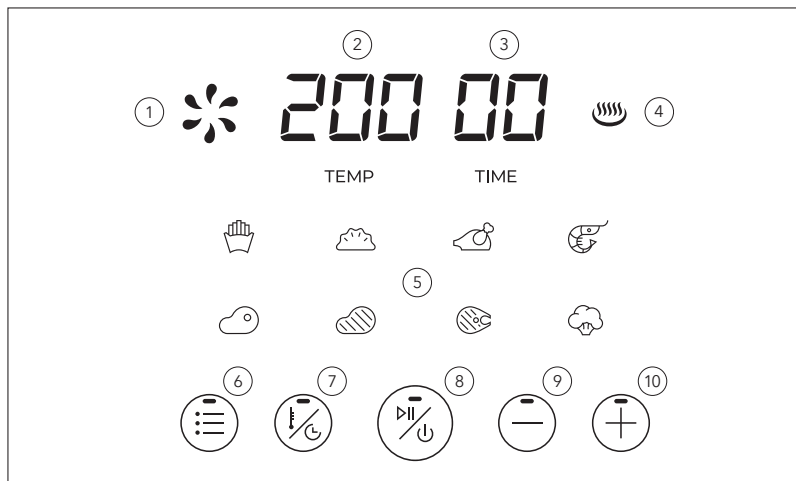
Prima o botão de temperatura/temporizador uma vez para definir a temperatura da fritura. Prima-o novamente para definir o tempo de fritura. As luzes do indicador de temperatura e tempo irão piscar alternadamente no ecrã do painel de controlo.

- 8 - Botão de alimentação

Prima o botão de alimentação para ligar a fritadeira a ar. Por predefinição, o dispositivo está programado para cozinhar a 200°C durante 15 minutos. Durante a cozedura, pode tocar no botão de alimentação para parar e retomar o processo de cozedura. Prima continuamente o botão de alimentação durante 2 segundos para desligar o dispositivo.

- 9 + 10 - Botões de Controlo (-/+)

A fritadeira a ar está programada para fritar a temperaturas entre 80°C-200°C (com incrementos de 5°C), de 1 a 60 minutos (com incrementos de 1 minuto). Prima estes botões para aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo de fritura. Pode ajustar o tempo ou a temperatura a qualquer momento durante o processo de fritura.



Cozinhar com a fritadeira a ar

- Alguns ingredientes necessitam de ser mexidos a meio do tempo de preparação. Para mexer os ingredientes, puxe o cesto para fora com a ajuda da pega e abane-o. Em seguida, volte a colocar o cesto na fritadeira. Recomenda-se a utilização de luvas de forno para segurar na pega, uma vez que a fritadeira gera calor e fica quente.
- Abra a fritadeira as vezes necessárias para verificar os seus ingredientes.
- Se o alarme do temporizador disparar, tal significa que chegou ao fim o tempo de preparação definido. Puxe o cesto para fora do dispositivo e coloque-o sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
Dica: Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, o temporizador irá disparar quando tiver de mexer os ingredientes. No entanto, tal significa que tem de definir o temporizador novamente para o tempo de preparação restante depois de mexer.
- Verifique se os ingredientes estão prontos. Se ainda não estiverem prontos, volte a colocar o cesto na fritadeira e defina o temporizador para alguns minutos adicionais.
- Assim que os ingredientes estiverem prontos, a fritadeira está instantaneamente pronta para cozinhar outros ingredientes.

Notas:

- O excesso de óleo dos ingredientes é recolhido na base do cesto. Não vire o cesto ao contrário com a grelha ainda colocada, pois o excesso de óleo recolhido no fundo deste irá verter para os ingredientes.
- O cesto, a grelha e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingrediente na fritadeira, poderá ser produzido vapor.
- Para remover ingredientes grandes ou frágeis, retire-os do cesto utilizando uma pinça.

Definições

Consulte as definições básicas para os ingredientes. No entanto, tenha em conta que estas definições são meramente indicativas. Como os ingredientes diferem em termos de origem, tamanho, formato e tipo, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.

Dicas úteis

INGREDIENTE	TIPO	OPÇÃO DE ALIMENTO PREDEFENIDA	PESO (G)	TEMPO (MIN.)	TEMP. (°C)	MEXER/VIRAR	NOTAS ADICIONAIS
Batatas fritas congeladas	Predefinição		350	16	200	Mexer	
Batatas fritas caseiras	Manual		300	20-22	180	Mexer	
Pastéis de carne e croquetes congelados	Predefinição		360	13	200	Mexer	
Pastéis de bacalhau	Manual		380	12-14	200	Mexer	
Carne de aves fatiada	Predefinição		400	15	180		2 x 200 g
Carne de aves fatiada	Manual		200	8-10	200		4 x 50 g
Peça de carne de aves	Manual		400	16-18	180		1 x 400 g
Camarões descascados congelados	Predefinição		250	7	200	Mexer	
Camarões com casca congelados	Manual		400	6-8	200	Mexer	
Carne de porco fatiada	Predefinição		400	16	180		4 x 100 g
Carne de porco (peça inteira)	Manual		400	30-32	180		1 x 400 g
Cubos de bacon	Manual		150	5-7	200	Virar	
Fatias de bacon	Manual		150	8-10	180	Virar	
Carne bovina fatiada	Predefinição		400	13	180		2 x 200 g
Carne bovina (peça inteira)	Manual		400	16-18	180		1 x 400 g
Hambúrguer de carne bovina caseiro	Manual		300	10-12	180		2 x 150 g
Filete de peixe sem espinhas	Predefinição		350	11	180		2 x 175 g
Filetes de peixe (com espinhas)	Manual		400	8-10	180		1 x 400 g
Mistura de vegetais congelados	Predefinição		200	6	200	Mexer	
Vegetais crus	Manual		200	10-12	160	Mexer	

- É necessário menos tempo para fritar alimentos pequenos do que alimentos maiores.
- A diferença de tempo para quantidades grandes de alimentos vs. quantidades mais pequenas não é significativa, tornando a fritadeira num método de cozinhar eficiente e que poupa tempo.
- Mexer o cesto a meio do processo otimiza os resultados dos seus cozinhados.
- Pincele algum óleo nas batatas para um resultado estaladiço. Frite as batatas na fritadeira a ar alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não cozinhe ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas.
- Os snacks que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira a ar.
- Também pode aquecer alimentos na fritadeira a ar. Para tal, defina a temperatura para 150°C durante até 5 minutos, com incrementos de 5 minutos, se necessário.



Características de segurança

A fritadeira a ar está equipada com uma proteção contra sobreaquecimento. Tal significa que o dispositivo se desliga automaticamente quando a temperatura atinge o seu limite. Se isto acontecer, siga os passos abaixo:

- Desligue o equipamento premindo o botão para Ligar/Desligar.
- Desligue a ficha da tomada.
- Permita que o equipamento arrefeça.

Resolução de problemas

Certos problemas que surjam podem ser resolvidos pelo utilizador. Se o problema persistir após experimentar as seguintes soluções, contacte o serviço de apoio ao cliente da Prozis.

PROBLEMA TÉCNICO	CAUSA	SOLUÇÃO
A fritadeira a ar não funciona.	O dispositivo não está ligado.	Ligue cuidadosamente o cabo de alimentação à tomada.
Os ingredientes não estão completamente cozinhados.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Coloque quantidades mais pequenas de ingredientes no cesto. Quantidades mais pequenas fritam de forma mais uniforme.
	A temperatura definida está demasiado baixa.	Prima o botão  para aumentar a temperatura.
	O tempo de preparação definido é demasiado curto.	Prima o botão  para aumentar o tempo de preparação.
Os ingredientes não são fritos de forma uniforme na fritadeira a ar.	Determinados alimentos devem ser mexidos a meio do processo.	Os ingredientes que ficam em cima uns dos outros (p. ex., batatas fritas) têm de ser mexidos a meio do tempo.
Os snacks fritos não ficam estaladiços quando saem da fritadeira.	Utilizou um tipo de snack que deve ser preparado numa fritadeira tradicional.	Utilize snacks de forno ou envolva um pouco de óleo nos snacks para um resultado mais estaladiço.
Não consigo colocar o cesto no dispositivo corretamente.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Não encha o cesto em demasia. Não ultrapasse a linha MAX.
	A grelha não está corretamente posicionada no cesto.	Empurre a grelha para baixo, na direção do cesto, até emitir um clique.
Está a sair fumo branco do equipamento.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	O fumo é provavelmente gordura que escoou para o fundo do cesto e está a queimar. Isto não afeta o equipamento ou o resultado final.
	O cesto ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento de gordura presente no cesto. Certifique-se de que limpa o cesto adequadamente após cada utilização.
As batatas fritas caseiras ficam cozinhadas de forma irregular na fritadeira a ar.	Não utilizou o tipo certo de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes ao fritar.
	Não secou corretamente os palitos de batata antes de os fritar.	Seque-os adequadamente para remover o amido do exterior dos palitos.
As batatas fritas caseiras não ficam estaladiças quando saem da fritadeira a ar.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas mesmas.	Certifique-se de que seca os palitos de batata antes de adicionar óleo.
		Corte as batatas em palitos mais pequenos para um resultado mais estaladiço.
		Adicione apenas um pouco mais de óleo para um resultado mais estaladiço.

Declaração de garantia

Todos os produtos elétricos e eletrónicos comercializados pela Prozis através do site www.prozis.com estão abrangidos pela garantia aplicável à aquisição e venda de bens de consumo.

CONSIDERAÇÕES GERAIS

Este documento contém os termos e as condições da garantia da Prozis para consumidores finais.

Esta garantia é válida exclusivamente para consumidores que adquiram o produto para fins não profissionais.

PERÍODO DE GARANTIA

A Prozis garante um produto sem defeitos de material e fabrico durante um período de 3 anos, a contar a partir da data de aquisição inicial pelo consumidor e respetiva entrega, ou durante mais tempo se legalmente determinado pela legislação nacional aplicável.

Na eventualidade de ser necessário efetuar uma reparação, este período de 3 anos é interrompido durante o tempo de reparação.

CONSUMÍVEIS

A redução gradual do desempenho causada pela utilização prolongada dos componentes consumíveis do produto, como pilhas/baterias, não se encontra abrangida por esta garantia, exceto se a avaria tiver sido causada por defeitos no design, nos materiais ou no fabrico.

COMO APRESENTAR UMA RECLAMAÇÃO

Se surgir a necessidade de exercer os direitos concedidos ao utilizador através desta garantia, entre em contacto com o apoio ao cliente da Prozis através dos canais de comunicação indicados no site da Prozis e siga as instruções ou recomendações fornecidas.

As informações de contacto e assistência técnica também estão indicadas no final desta garantia.

Quaisquer reclamações efetuadas relativamente a esta garantia apenas serão válidas se for apresentada a prova de compra pelo cliente original. Esta prova de compra poderá ser a fatura ou o recibo original, desde que inclua informações referentes à data de aquisição e ao nome do modelo do produto.

REPARAÇÕES DENTRO DA GARANTIA

As reparações ao abrigo desta garantia não podem ser efetuadas por terceiros. Esta garantia não se aplica a reparações, ou danos causados diretamente por tais reparações, que tenham afetado ou causado os danos que constituem o objeto desta reclamação de garantia.

EXCLUSÕES

As situações que se seguem não se encontram abrangidas por esta garantia:

1. Qualquer desgaste de peças e componentes resultante da utilização normal do produto.
2. Fissuras, amolgadelas, riscos e outros tipos de danos superficiais que afetam apenas o aspeto do produto.
3. Qualquer avaria causada por uma utilização inadequada do produto que não esteja de acordo com as instruções do manual de utilizador.
4. Utilização e armazenamento do produto que não estejam em conformidade com as instruções do manual de utilizador.
5. Abertura do produto por terceiros não autorizados a proceder à sua reparação.
6. Modificação ou alteração de peças ou componentes, quer sejam internos ou externos.
7. Danos causados por vazamento da pilha/bateria resultante da quebra de qualquer um dos seus componentes ou da utilização incorreta do produto.
8. Avaria ou danos devido a motivos que não podem ser atribuídos ao fabrico ou design do produto.
9. Utilização do produto no contexto de empresa, profissional ou comercial.
10. Avaria devido a uma utilização que não cumpra as normas técnicas ou de segurança em vigor ou as instruções do manual de utilizador.

Os serviços fornecidos pela Prozis de reparação ou correção de falhas ou avarias resultantes da verificação de qualquer uma das situações excluídas acima mencionadas estarão sujeitos ao pagamento dos custos com mão de obra, transporte e componentes.

O cliente deverá assumir todos os riscos de perda do produto e danos causados ao mesmo durante o transporte até à Prozis. Esta garantia será nula se o produto devolvido for recebido com etiquetas ou autocolantes que foram removidos, danificados, adulterados ou modificados de alguma forma.

RESPONSABILIDADE LIMITADA

A Prozis não pode ser responsabilizada por perdas ou danos indiretos devido à utilização do produto.

O QUE FAZER?

Para solicitar um serviço previsto na garantia, deve primeiro contactar o apoio ao cliente da Prozis através dos canais de comunicação indicados no site da Prozis e seguir as instruções e recomendações fornecidas.

Devolva o produto dentro da sua embalagem original, incluindo todos os acessórios e toda a documentação, para a seguinte morada:

PROZIS
Rua do Cais n° 198
4830-345 Póvoa de Lanhoso
Braga - Portugal

CONTACTOS

A Prozis está sempre disponível para esclarecimentos adicionais através do seu canal de comunicação de apoio ao cliente em <http://www.prozis.com/support>

PROZIS

Zona Franca Industrial
Plat 28 - Pavilhão K - Mod 6
9200-047 Caniçal, Madeira