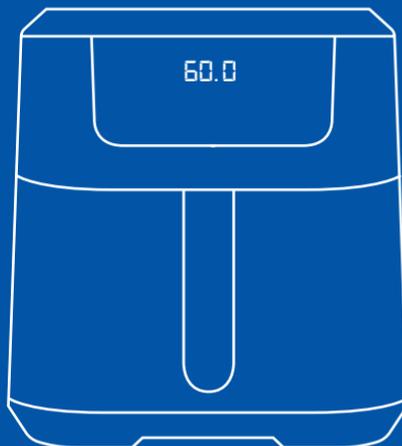


HYUNDAI
APPLIANCES

FRIGGITRICE AD ARIA CHN-FA5TB

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE





Grazie per aver acquistato la friggitrice ad aria CHN-FA5TB 5 litri.
Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservare il presente manuale per future consultazioni.

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

1. Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni. Usare il prodotto solo per gli scopi per cui è stato progettato. Assicurarsi che l'apparecchio venga collegato ad una presa di corrente con alimentazione adeguata, verificare la potenza e la tensione richiesti dal dispositivo nell'etichetta dati. Assicurarsi che la presa sia dotata di presa di terra.
Non utilizzare l'apparecchio collegandolo ad una presa con collegamenti multipli. Ciò può provocare un corto circuito.
2. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.
Non spostare la friggitrice ad aria quando in uso.
3. È necessaria un'attenta supervisione se l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini. Tenere il prodotto e il suo cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni. Tenere lontano dalla portata di animali durante l'uso. Questo prodotto può essere utilizzato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali, o privi di esperienza e conoscenza se sotto supervisione oppure se hanno ricevuto istruzioni per l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sotto supervisione.
4. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, evitare il contatto del prodotto con acqua o altri liquidi. Non posizionare il prodotto dove può cadere o bagnarsi con acqua o altro liquido. Mai immergere il filo elettrico, la spina, o il coperchio con comandi di controllo in acqua o altro liquido.
5. Evitare che il cavo penda dal tavolo o dal piano di utilizzo o entri in contatto con superfici calde. Nel caso succeda, staccare la spina e verificare l'integrità del cavo. Posizionare l'apparecchio su di un piano di lavoro non inclinato, sicuro e stabile, non posizionarlo vicino al bordo del piano di lavoro. Assicurarsi sempre che sia la friggitrice ad aria che i cavi sciolti non siano alla portata dei bambini.
6. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina risultano

danneggiati. Controllare regolarmente il buono stato del cavo e della spina elettrica. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

7. Durante il funzionamento della friggitrice ad aria, mantenere almeno 10 centimetri di spazio libero su tutti i lati della friggitrice ad aria per consentire una corretta circolazione dell'aria. Non ostruire le prese d'aria.
8. Spegnerne l'apparecchio e scollegare il cavo dalla rete elettrica, quando la friggitrice ad aria non è in uso e prima di procedere con qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
9. Per estrarre la spina dalla presa di alimentazione non tirare mai il cavo, ma utilizzare la spina.
10. È necessario prestare estrema attenzione quando si estrae o si sposta un contenitore contenente olio caldo o altri liquidi caldi dalla friggitrice ad aria.
11. Non coprire le parti interne e il cestello della friggitrice ad aria con carta di alluminio. Questo potrebbe causare il surriscaldamento della friggitrice ad aria.
12. Usare estrema cautela quando si rimuove il cestello dall'interno della friggitrice ad aria.
13. Non pulire l'apparecchio con spugne metalliche, per la pulizia seguire le istruzioni presenti al paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE". Lasciare raffreddare prima di inserire o disinserire parti del dispositivo e prima delle operazioni di pulizia.
14. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
15. Gli alimenti troppo ingombranti o gli utensili metallici non devono essere inseriti nell'apparecchio, potrebbero causare un incendio o il rischio di scosse elettriche.
16. Non posizionare nessun oggetto sopra la friggitrice ad aria, non coprire la friggitrice ad aria con materiale infiammabile durante il funzionamento, in quanto potrebbe causare incendi. Non usare alcun accessorio diverso da quelli raccomandati dal fabbricante, utensili o accessori non adatti potrebbero incendiarsi, causare corto circuito o danni alle persone. Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (tessuti, tende...)
17. È opportuno esercitare estrema cautela quando si utilizzano utensili la cui composizione sia diversa dal metallo o vetro.
18. Non posizionare nessuno dei seguenti materiali nella friggitrice ad aria: cartone, plastica, carta.
19. Quando il prodotto non è in uso, non conservare nulla all'interno

della friggitrice ad aria, ad eccezione degli accessori forniti in dotazione e/o consigliati dal produttore.

20. Indossare sempre guanti protettivi e isolanti quando si inseriscono o rimuovono oggetti dalla friggitrice ad aria calda.
21. Non utilizzare l'apparecchio per l'uso diverso da quello previsto dal presente manuale. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso.
22. Questo apparecchio è stato concepito per il solo uso DOMESTICO, ma può essere utilizzato nelle zone per cucinare riservate al personale, in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro, in fattorie, da clienti di hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti professionali e luoghi simili.
23. Non smontare il prodotto, tentare di riparare o cambiare la spina elettrica in alcun modo. Rivolgersi sempre al centro di assistenza autorizzato per ricevere assistenza tecnica.
24. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un controllo remoto separato.



25. La temperatura dello sportello e delle altre superfici accessibili può essere elevata durante l'utilizzo.
26. Non posizionare il dispositivo sopra o vicino ad un bruciatore elettrico o a gas, ad un forno elettrico o a microonde.
27. Durante la frittura, può fuoriuscire del vapore con alta temperatura. Tenere le mani e il viso lontano dal vapore e dall'aria calda quando si rimuove il contenitore dall'apparecchio.
28. Durante il funzionamento, la superficie dell'apparecchio può diventare molto calda.
29. Se il prodotto emette fumo, scollegarlo immediatamente. Una volta che il fumo è scomparso, rimuovere il cestello dalla friggitrice.
30. Prima di maneggiare o pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per 30 minuti.
31. Il prodotto non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.

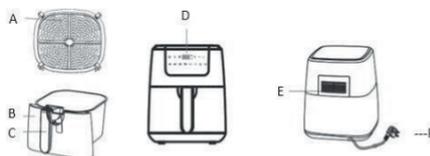
Cavo di alimentazione

- a) Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio derivante dalla possibilità di impigliarsi o inciampare nel caso di un cavo troppo lungo.
- b) Sono disponibili prolunghe più lunghe che possono essere utilizzate prestando attenzione al loro utilizzo.

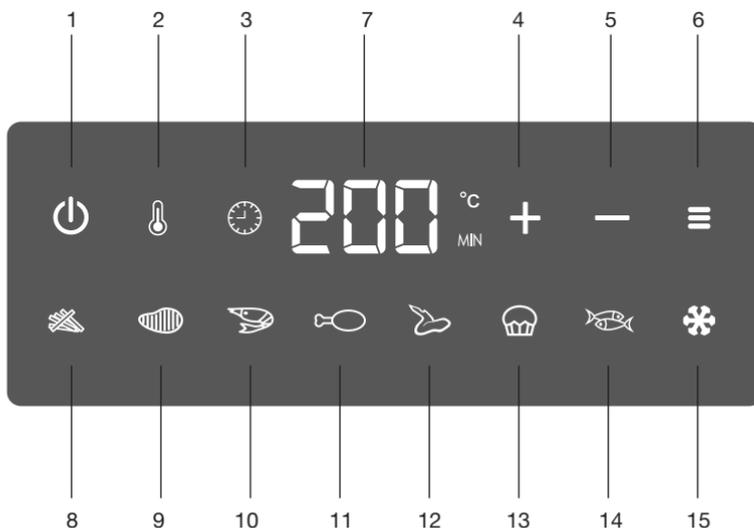
- c) Se si utilizza una prolunga più lunga:
- 1) La potenza elettrica indicata sul set di cavi o sulla prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio;
 - 2) Il cavo deve essere disposto in modo che non penda dal piano di lavoro o dal tavolo dove può essere tirato da bambini o dove è possibile inciampare involontariamente;

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- A. Griglia
(da usare all'interno del cestello)
- B. Cestello
- C. Maniglia
- D. Pannello impostazioni
- E. Presa d'aria
- F. Cavo di alimentazione



PANNELLO



- 1) ON/OFF: Dopo aver collegato il dispositivo, premere questa icona per accendere la friggitrice. Una volta scelte le funzioni, premere nuovamente questa icona per avviare il programma. È anche possibile annullare la cottura premendo questa icona durante il processo.
- 2) Regolazione della temperatura: Quando è necessario regolare la temperatura di cottura, premere questa icona e successivamente premere “+” o “-” per impostare la temperatura desiderata.
- 3) Regolazione del tempo di cottura: Quando è necessario regolare il tempo di cottura, premere questa icona e successivamente premere “+” o “-” per impostare il tempo di cottura desiderato.
- 4) “+”: Aumenta la temperatura o il tempo di cottura.
- 5) “-”: Diminuisce la temperatura o il tempo di cottura.
- 6) Menù: Premere questa icona per selezionare le funzioni da 8 a 15.
- 7) Display numerico: Mostra alternativamente il tempo di cottura e la temperatura.
- 8) 8-15. Funzioni preimpostate: Consultare di seguito il tempo di cottura predefinito e l'impostazione della temperatura per ciascuna funzione.
È possibile regolare il tempo di cottura o la temperatura in base alla quantità di cibo.

Funzione	Tempo di cottura predefinito	Temperatura di cottura predefinita	Intervallo di temperatura regolabile	Intervallo di tempo regolabile
8) Patatine fritte	15 mins	200°C	65°C-200°C	1min-90mins
9) Bistecche	25 mins	180°C	65°C-200°C	1min-90mins
10) Gamberetti	12 mins	160°C	65°C-200°C	1min-90mins
11) Pollo	20 mins	185°C	65°C-200°C	1min-90mins
12) Alette di pollo	15 mins	200°C	65°C-200°C	1min-90mins
13) Cottura al forno	25 mins	160°C	65°C-200°C	1min-90mins
14) Pesce	15 mins	165°C	65°C-200°C	1min-90mins
15) Defrost	20 mins	60°C	30°C-80°C	1min-90mins

Primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo. (Vedi 'Pulizia')

Preparazione per l'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale, piana e resistente al calore.
Nota: non mettere nulla sopra o ai lati dell'apparecchio. Ciò potrebbe interrompere il flusso d'aria e influenzare il risultato della cottura.
Attenzione: non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
2. Inserire la griglia nel cestello.
Attenzione: non riempire il cestello con olio o altri liquidi.
3. Attenzione: al primo utilizzo la friggitrice ad aria potrebbe emettere un leggero odore non nocivo che scomparirà dopo pochi minuti. Questo perché è stato applicato un olio protettivo per proteggere le parti da possibili attriti durante il trasporto.

Utilizzo dell'apparecchio

Questa è una friggitrice ad aria che funziona ad aria calda. Non riempire il cestello con olio o grasso per friggere.

1. Inserire la spina nella presa a muro.
2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria, e rimuovere la griglia all'interno.
3. Porre gli ingredienti sulla griglia nel cestello.
Nota: la friggitrice ad aria è adatta ad una vasta gamma di ingredienti.
Fare riferimento alla tabella degli alimenti per le giuste quantità e il tempo di preparazione.
Nota: non riempire eccessivamente il cestello o superare la quantità indicata nella tabella degli alimenti, in quanto ciò potrebbe influire sulla qualità del risultato finale.
Nota: se si desidera preparare diversi ingredienti contemporaneamente, assicurarsi di controllare il tempo di preparazione necessario per i diversi ingredienti prima di iniziare a prepararli contemporaneamente.
4. Reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.
Attenzione: non toccare il cestello durante e subito dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. E' possibile tenere il cestello solo per il manico.

5. Premere il pulsante ON/OFF per accendere la friggitrice, quindi premere il pulsante MENU per scegliere la funzione necessaria, impostare il timer di cottura e la temperatura se necessario.
6. Premere il pulsante ON/OFF per avviare la cottura.
Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando l'apparecchio è freddo. Se si desidera, si può anche far preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti all'interno. In tal caso, scegliere la 1° funzione e impostare il tempo di 3 minuti e avviare.
Nota: Il display visualizzerà il tempo di cottura rimanente.
7. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di preparazione. Per mescolare gli ingredienti, estrarre il cestello dall'apparecchio afferrandolo per il manico e agitare gli ingredienti. Quindi reinserire il cestello nella friggitrice. Attenzione: non toccare il cestello durante questa azione poiché è molto caldo.
Nota: l'olio in eccesso degli ingredienti viene raccolto sul fondo del cestello.
8. Quando la friggitrice emette il segnale acustico, il tempo di preparazione impostato è finito.
Nota: se si preparano diversi lotti di ingredienti grassi (ad es. alette di pollo, salsicce o hamburger), assicurarsi di rimuovere dalla griglia l'olio in eccesso con un tovagliolo di carta e dal fondo del cestello dopo ogni lotto.
Fare attenzione perché diventano molto caldi durante l'uso.
Nota: è possibile spegnere l'apparecchio anche manualmente. Per fare ciò, premere il pulsante START per annullare.
9. Estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
10. Controllare se gli ingredienti sono pronti.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, rimettere semplicemente il cestello e cuocere per qualche minuto in più.
Nota: dopo la cottura ad aria calda, il cestello, la griglia, l'alloggiamento e gli ingredienti sono caldi. potrebbe fuoriuscire del vapore, ma è normale.
11. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.
Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o friabili, utilizzare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dal cestello. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per la preparazione di un altro lotto.

Tabella degli alimenti

Questa tabella qui sotto è utile a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non è possibile garantire la migliore impostazione per gli ingredienti.

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a cuocere mentre la friggitrice è ancora fredda.

	Quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Nota
Patatine e altri fritti				
Patatine fritte surgelate	300-500	15-20	200	Mescolare durante la cottura
Patatine da cuocere	300-500	20-30	180	Mescolare durante la cottura
Patate gratinate	300-600	20-30	200	Mescolare durante la cottura
Carne e pollame				
Bistecca	100-500	10-20	200	Girare durante la cottura
Bracirole di maiale	100-500	10-20	200	Girare durante la cottura
Hamburger	100-500	10-15	180	
Rotolo di salsiccia	100-500	10-15	200	
Ali di pollo/cosce di pollo	100-500	15-25	200	Girare durante la cottura
Petto di pollo	100-500	15-20	200	Girare durante la cottura

	Quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Nota
Snacks				
Involtni primavera	100-500	8-15	200	Utilizzare con forno preriscaldato. Girare durante la cottura
Crocchette di pollo surgelate	100-500	8-15	200	Utilizzare con forno preriscaldato. Girare durante la cottura
Bastoncini di pesce surgelati	100-500	8-15	200	Utilizzare con forno preriscaldato. Girare durante la cottura
Snack al formaggio impanati surgelati	100-500	8-15	200	Utilizzare con forno preriscaldato. Girare durante la cottura
Verdure ripiene	100-500	8-15	160	
Cottura al forno				
Torta	400	20-25	160	Utilizzare teglia
Quiche	500	20-25	180	Utilizzare la teglia/ piatto da forno
Muffin	400	15-20	160	Utilizzare teglia
Snack dolci	500	15-20	160	Utilizzare la teglia/ piatto da forno

Suggerimenti

- Una quantità minore di cibo richiede un tempo di preparazione leggermente più breve, una quantità maggiore di cibo richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo.
- Si consiglia di non riempire il cestello della friggitrice ad aria oltre i $\frac{3}{4}$ della sua capacità. La quantità massima di ingredienti che può essere preparata dipende dal tipo di alimento che si desidera preparare.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza

- il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura irregolare degli ingredienti.
- Si possono cucinare snack confezionati preparati in modo rapido e semplice. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
 - Inserire una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria se si vuole cuocere una torta o una quiche o se si vuole cuocere alimenti friabili o ingredienti ripieni.
 - Si può anche usare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti impostando la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.
 - Si consiglia di attendere qualche minuto per far raffreddare la macchina quando è necessario iniziare un'altra cottura. Mantenere il riscaldamento non più di 1 ora.
 - Se si utilizzano merendine già pronte per il forno, non aggiungere olio perché solitamente sono prefritte e diventano dorate e croccanti una volta preparate nella friggitrice ad aria.
 - Se non diventano croccanti e rimangono pallidi, controllare quanto segue:
 - A. La quantità di ingredienti: inserire piccoli lotti di ingredienti nel cestello. Coprire il fondo del cestello con un solo strato. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
 - B. Il tempo di preparazione: se non si è preriscaldato l'apparecchio prima di inserire gli alimenti, assicurarsi di aggiungere 3 minuti in più al tempo di preparazione quando si imposta il timer.
 - C. La maggior parte degli alimenti necessita del tempo di preparazione indicato affinché diventi completamente cotto.
 - D. Se alcuni alimenti come gli snack scoppiano quando vengono cotti nella friggitrice ad aria, scegliere un tempo di preparazione più breve.

Pulizia e manutenzione

Avvertenza: lasciare raffreddare completamente il cestello, la griglia e l'interno dell'apparecchio prima di iniziare la pulizia. Il cestello e la griglia sono fatti con rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento.

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo della padella dopo ogni utilizzo per evitare il fumo.

- 1) Spegnete la macchina, staccate la spina dalla presa a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.
Suggerimento: rimuovere il cestello per consentire alla friggitrice di raffreddarsi più rapidamente.
- 2) Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

- 3) Pulire il cestello e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Nota: il cestello e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.
Suggerimento: se i residui di cibo sono attaccati al cestello o alla griglia, è possibile immergerli in acqua calda con detersivo per i piatti per 10-15 minuti. L'ammollo scioglierà i residui di cibo e ne faciliterà la rimozione. La qualità del vostro detersivo determina quanto sarà facile rimuovere i residui di cibo e di grasso. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di sciogliere olio e grasso. Se ci sono macchie di grasso sul cestello o sulla griglia e non si è riusciti a rimuoverle con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.
Suggerimento: è possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.
- 4) Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva. Qualsiasi altra manutenzione deve essere eseguita da un centro di assistenza autorizzato.

Conservazione

- 1) Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- 2) Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporre l'apparecchio.

Smaltimento

Non gettare l'apparecchio con i normali rifiuti domestici quando è esausto, ma consegnarlo a un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo, si contribuisce a preservare l'ambiente.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona	Non è collegata alla corrente.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Non è stato premuto START.	Premere il pulsante START dopo aver selezionato il menu, per avviare la cottura.
	Diversi apparecchi sono collegati a una presa.	Provare una presa diversa e controllare i fusibili. La friggitrice ad aria ha una potenza di 1400W.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso.	L'esterno dell'apparecchio diventa caldo perché il calore all'interno si irradia verso l'esterno	È normale. Ma le maniglie e il pannello che con cui si viene a contatto durante l'uso rimarranno comunque abbastanza freddi da poter essere toccati.
		Il cestello, la griglia e l'interno della friggitrice diventeranno sempre caldi quando l'apparecchio è acceso per garantire una cottura corretta del cibo. Il cestello e la griglia sono sempre caldi al tatto.
	Diversi apparecchi sono collegati a una presa.	Provare una presa diversa e controllare i fusibili. La friggitrice ad aria ha una potenza di 1400W.
Gli alimenti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di alimenti nella pentola è troppo grande.	Inserire piccoli lotti di alimenti nella padella. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regolare la temperatura in base all'impostazione della temperatura richiesta (vedere "tabella degli alimenti").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Regolare il tempo di cottura in base al tempo di preparazione richiesto (vedere "tabella degli alimenti").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di alimenti devono essere mescolati a metà cottura.	Gli alimenti disposti in uno strato sovrapposto (come ad esempio le patate fritte) devono essere mescolati a metà del tempo di cottura. Consulta la "tabella degli alimenti" per ulteriori dettagli.
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	È stato utilizzato un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack da forno o spennellare leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile inserire correttamente il cestello nell'apparecchio.	Ci sono troppi alimenti nella pentola.	Non riempire la pentola oltre i $\frac{3}{4}$ della sua capacità.
Dall'apparecchio esce fumo bianco.	Si stanno cuocendo ingredienti grassi.	Quando si cuociono alimenti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio colerà nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	La friggitrice contiene ancora residui di grasso dell'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nel cestello. Assicurarsi di pulire correttamente il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono cotte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non è stato usato il tipo di patata giusto.	Usare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la cottura.
	Non sono stati risciacquate bene prima di friggerle.	Risciacquare bene le patate per rimuovere l'amido dall'esterno degli ingredienti.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurarsi di asciugare bene le patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

ETICHETTA DATI

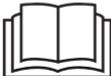
HYUNDAI

Importato da Innoliving Spa, Via Merloni 2B, 60131 Ancona (AN), per conto di EUROCOM D.L.E. S.p.A. Via Egadi 7, 20144 Milano (MI) Distribuito da EUROCOM D.L.E. S.p.A. Via Egadi 7, 20144 Milano (MI) su licenza di HYUNDAI Corporation Holdings, Korea
Consegna disponibile solo in Italia, San Marino e Città del Vaticano.

CHN-FA5TB FRIGGITRICE AD ARIA
220-240V~ 50 Hz 1500W

MADE IN CHINA

LOT,
REV. 09.2023





Questo prodotto è conforme a tutte le direttive europee applicabili



Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.



Per contatto con alimenti



INFORMAZIONI AGLI UTENTI ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 CM.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n. Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

INSTRUCTION MANUAL

Thank you for purchasing the air fryer CHN-FA5TB 5 litres.

Read the instructions for use carefully and keep this manual for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The use of electrical appliances requires compliance with some fundamental rules, such as:

- 1) Read this instruction manual carefully. Use the product only for the purposes for which it was designed. Make sure that the appliance is connected to a socket with adequate power supply, check the power and voltage required by the device on the data label. Make sure the outlet is grounded. Do not use the appliance by connecting it to a socket with multiple connections. This can cause a short circuit.
- 2) Do not touch the hot surfaces of the appliance. Do not move the air fryer when in use.
- 3) Close supervision is necessary if the appliance is used in the presence of children. Keep the product and its power cord out of the reach of children under 8 years of age. Keep out of reach of animals during use. This product can be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, mental or sensory capabilities, or lack of experience and knowledge if under supervision or if they have received instructions for safe use of the appliance and have understood the related dangers. Make sure that children do not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- 4) To protect against the risk of electric shock, avoid contact of the product with water or other liquids. Do not place the product where it can fall or get wet with water or other liquid. Never immerse the cord, plug, or lid with control controls in water or any other liquid.
- 5) Do not let the cord hang from the table or work surface or come into contact with hot surfaces. If this happens, disconnect the plug and check the integrity of the cable. Place the appliance on a non-inclined, safe and stable work surface, do not place it near the edge of the work surface. Always make sure that both the air fryer and loose cords are out of the reach of children.
- 6) Do not use the appliance if the cable or plug are damaged. Regularly check that the cable and plug are in good condition. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its technical assistance service or in any case

- by a person with similar qualifications, in order to prevent any risk.
- 7) When operating the air fryer, maintain at least 10 inches of clear space on all sides of the air fryer to allow for proper air circulation. Do not block the vents.
 - 8) Switch off the appliance and disconnect the cable from the mains, when the air fryer is not in use and before proceeding with any cleaning and maintenance operation.
 - 9) To remove the plug from the power socket, never pull the cable, but use the plug.
 - 10) Extreme care must be taken when removing or moving a container containing hot oil or other hot liquids from the air fryer.
 - 11) Do not cover the internal parts and the air fryer basket with aluminum foil. This could cause the air fryer to overheat.
 - 12) Use extreme caution when removing the basket from inside the air fryer.
 - 13) Do not clean the appliance with metal sponges, for cleaning follow the instructions in the “CLEANING AND MAINTENANCE” paragraph. Leave to cool before inserting or disconnecting parts of the device and before cleaning.
 - 14) Never leave the appliance unattended during use.
 - 15) Food that is too bulky or metal utensils must not be inserted into the appliance, they could cause a fire or risk of electric shock.
 - 16) Do not place any objects on top of the air fryer, do not cover the air fryer with flammable material during operation, as it may cause fire. Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer, unsuitable tools or accessories could catch fire, cause a short circuit or cause personal injury. Do not place the appliance near flammable materials (fabrics, curtains...)
 - 17) Extreme caution should be exercised when using utensils whose composition is other than metal or glass.
 - 18) Do not place any of the following materials in the air fryer: cardboard, plastic, paper.
 - 19) When the product is not in use, do not store anything in the air fryer except the accessories provided with and/or recommended by the manufacturer.
 - 20) Always wear protective and insulating gloves when inserting or removing objects from the hot air fryer.
 - 21) Do not use the appliance for purposes other than those indicated in this manual. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
 - 22) This appliance has been designed for HOUSEHOLD use only,

but may be used in staff cooking areas, in shops, offices and other workplaces, on farms, by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other professional environments and similar places.

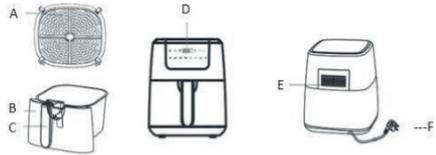
- 23) Do not disassemble the product, attempt to repair or change the electrical plug in any way. Always contact the authorized service center for technical assistance.
- 24) This appliance must not be operated by means of an external timer or separate remote control.
- 25)  The temperature of the door and other accessible surfaces can be high during use.
- 26) Do not place the device on or near an electric or gas burner, electric or microwave oven.
- 27) During frying, steam with high temperature may come out. Keep your hands and face away from steam and hot air when removing the container from the appliance.
- 28) During operation, the surface of the appliance can become very hot.
- 29) If the product emits smoke, unplug it immediately. Once the smoke has cleared, remove the basket from the fryer.
- 30) Before handling or cleaning the appliance, allow it to cool down for 30 minutes.
- 31) The product must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.

Power cord

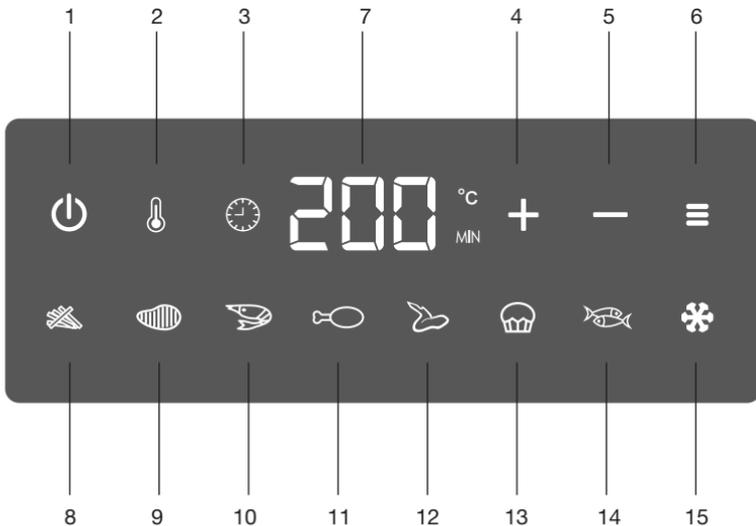
- a) A short power cord is provided to reduce the risk of snagging or tripping if the cord is too long.
- b) Longer extension cords are available that can be used with care when using them.
- c) If using a longer extension cord:
 - 1) The electrical power indicated on the cordset or extension cord must be at least equal to the electrical power of the appliance;
 - 2) The cord should be routed so that it doesn't hang over the countertop or table where it may be pulled by children or where it is possible to stumble unintentionally

PRODUCT DESCRIPTION

- A. Grid
(to be used inside the basket)
- B. Basket
- C. Handle
- D. Settings Panel
- E. Air intake
- F. Power cord



PANEL



1. ON/OFF: After connecting the device, press this icon to turn on the fryer. Once you have chosen the functions, press this icon again to start the programme. It is also possible to cancel cooking by pressing this icon during the process.
2. Temperature adjustment: When you need to adjust the cooking temperature, press this icon and then press “+” or “-” to set the desired temperature.
3. Cooking time adjustment: When it is necessary to adjust the cooking time, press this icon and then press “+” or “-” to set the desired cooking time.

4. "+": Increase the cooking temperature or time.
5. "-": Decreases the cooking temperature or time.
6. Menu: Press this icon to select functions 8 to 15.
7. Numerical display: Shows cooking time and temperature alternately.
8. 8-15. Preset Functions: See below for the default cooking time and temperature setting for each function. You can adjust the cooking time or temperature according to the amount of food.

Function	Default cooking time	Default cooking temperature	Adjustable temperature range	Adjustable time range
8) Fries	15 mins	200°C	65°C-200°C	1min-90mins
9) Steak	25 mins	180°C	65°C-200°C	1min-90mins
10) Shrimp	12 mins	160°C	65°C-200°C	1min-90mins
11) Chicken	20 mins	185°C	65°C-200°C	1min-90mins
12) Wings	15 mins	200°C	65°C-200°C	1min-90mins
13) Bake	25 mins	160°C	65°C-200°C	1min-90mins
14) Fish	15 mins	165°C	65°C-200°C	1min-90mins
15) Defrost	20 mins	60°C	30°C-80°C	1min-90mins

First use

- 1) Remove all packing material.
- 2) Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3) Thoroughly clean the appliance before first use. (See 'Cleaning')

Preparation for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal, flat and heat-resistant surface.
Note: Do not place anything on or to the sides of the appliance. This could interrupt the airflow and affect the cooking result.

- Warning: do not place the appliance on non-heat resistant surfaces.
2. Insert the rack into the basket.
Warning: do not fill the basket with oil or other liquids.
 3. Warning: The air fryer may emit a slight harmless odor the first time you use it, which will disappear after a few minutes. This is because a protective oil has been applied to protect the parts from possible friction during transport.

Use of the appliance

This is an air fryer that works with hot air. Do not fill the basket with frying oil or fat.

1. Insert the plug into the wall socket.
2. Carefully pull the basket out of the air fryer and remove the rack inside.
3. Place the ingredients on the rack in the basket.
Note: The air fryer is suitable for a variety of ingredients. Refer to the food chart for the right amounts and preparation time.
Note: Do not overfill the basket or exceed the amount indicated in the food table, as this may affect the quality of the final result.
Note: If you want to prepare several ingredients at the same time, make sure you check the preparation time required for the different ingredients before you start preparing them at the same time.
4. Put the basket back into the air fryer.
Warning: do not touch the basket during and immediately after use, as it gets very hot. It is possible to hold the basket only by the handle.
5. Press the ON/OFF button to turn on the fryer, then press the MENU button to choose the function you need, set the cooking timer and temperature if needed.
6. Press the ON/OFF button to start cooking.
Note: add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold. If desired, the appliance can also be preheated without ingredients inside. If so, choose the 1st function and set the time to 3 minutes and start.
Note: The display will show the remaining cooking time.
7. Some ingredients require mixing halfway through the preparation time. To mix the ingredients, pull the basket out of the appliance by holding it by the handle and shake the ingredients. Then put the basket back into the fryer.
Warning: do not touch the basket during this action as it is very hot.
Note: Excess oil from ingredients collects at the bottom of the basket.
8. When the fryer beeps, the set preparation time is over.
Note: If preparing several batches of fatty ingredients (e.g. chicken wings, sausages or hamburgers), be sure to remove excess oil from the grill with a paper towel and from the bottom of the frying pan after each batch.

Be careful as they get very hot during use.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, press the START button to cancel.

9. Remove the basket from the appliance and place it on a heat resistant surface.
10. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply replace the basket and cook for a few more minutes.
Note: After hot air cooking, the basket, rack, housing and ingredients are hot. some steam may come out, but this is normal.
11. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
Tip: To remove large or crumbly ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. When one batch of ingredients is ready, the air fryer is immediately ready to prepare another batch.

Table of foods

This table below is helpful in selecting the basic settings for the ingredients.

Note: keep in mind that these settings are indicative. Because ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients.

Note: Add 3 minutes to the prep time when starting to cook while the fryer is still cold.

	Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Remark
Potato & fries				
Frozen French fries	300-500	15-20	200	Shake during cooking
Fresh French fries	300-500	20-30	180	Shake during cooking
Potato gratin	300-600	20-30	200	Shake during cooking
Meat & Poultry				
Steak	100-500	10-20	200	Turn over during cooking
Pork chops	100-500	10-20	200	Turn over during cooking
Hamburger	100-500	10-15	180	

	Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Remark
Meat & Poultry				
Sausage roll	100-500	10-15	200	
Chicken wings/ drumsticks	100-500	15-25	200	Turn over during cooking
Chicken breast	100-500	15-20	200	Turn over during cooking
Snacks				
Spring rolls	100-500	8-15	200	Use oven-ready. Turn over during cooking
Frozen chicken nuggets	100-500	8-15	200	Use oven-ready. Turn over during cooking
Frozen fish fingers	100-500	8-15	200	Use oven-ready. Turn over during cooking
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-15	200	Use oven-ready. Turn over during cooking
Stuffed vegetables	100-500	8-15	160	
Baking				
Cake	400	20-25	160	Use baking tin
Quiche	500	20-25	180	Use baking tin/oven dish
Muffins	400	15-20	160	Use baking tin
Sweet snacks	500	15-20	160	Use baking tin/oven dish

Suggestions

- A smaller amount of food requires a slightly shorter preparation time, a larger amount of food requires a slightly longer preparation time.
- It is recommended not to fill the air fryer basket more than $\frac{3}{4}$ of its capacity. The maximum amount of ingredients that can be prepared depends on the type of food you want to prepare.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the final result and can help avoid uneven cooking of the ingredients.
- Prepared packaged snacks can be cooked quickly and easily. Prepackaged dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Insert a roasting pan or dish into the air fryer basket if you are cooking a pie or quiche, or if you are cooking flaky foods or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to heat ingredients by setting the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- It is advisable to wait a few minutes for the machine to cool down when it is necessary to start another cooking. Keep warming no more than 1 hour.
- If using oven-ready snacks, do not add oil as they are usually pre-fried and become golden and crispy when prepared in the air fryer.
- If they are not crispy and remain pale, check the following:
 - A. The amount of ingredients: Put small batches of ingredients into the basket. Cover the bottom of the basket with a single layer. Smaller batches are fried more evenly.
 - B. The preparation time: If you have not preheated the appliance before inserting the food, make sure you add an extra 3 minutes to the preparation time when setting the timer.
 - C. Most foods need the indicated prep time to get fully cooked.
 - D. If some foods such as snacks pop when cooked in the air fryer, choose a shorter preparation time.

Cleaning and maintenance

Warning: allow the basket, the grill and the interior of the appliance to cool down completely before starting to clean. The basket and the grill are made with a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the finish.

Clean the appliance after each use. Remove the oil and fat from the bottom of the pan after each use to avoid smoke.

- 1) Switch off the machine, remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down for 15 minutes.

Tip: Remove the basket to allow the fryer to cool more quickly.

- 2) Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
- 3) Clean the basket and the grill with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Note: the basket and rack are dishwasher safe.
Tip: If food scraps are stuck to the basket or rack, you can soak them in hot water with dish soap for 10-15 minutes. Soaking will loosen food residue and make it easier to remove. The quality of your detergent determines how easy it is to remove food and grease residues. Be sure to use a dish soap that dissolves oil and grease. If there are grease stains on the basket or rack and you have not been able to remove them with hot water and dish soap, use a liquid degreaser.
Tip: You can use a degreasing liquid to remove residual dirt.
- 4) Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
Any other maintenance must be performed by an authorized service centre.

Storage

- 1) Unplug the appliance and let it cool down.
- 2) Make sure all parts are clean and dry before storing the appliance.

Disposal

Do not throw the appliance with normal household waste when it is used up, but hand it over to an official collection point for recycling. In this way, you help to preserve the environment.

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not press START.	Press the START button after selecting the menu, to start cooking.
	Several appliances are connected to one socket.	Try a different socket and check the fuses. The air fryer has a power of 1400W.
The outside of the appliance becomes hot during use.	The outside of the appliance becomes hot because the heat inside radiates to the outsidewalls.	This is normal. But the handles, panel that you need to touch during use will still stay cool enough to touch.
		The fry pot, rack and the inside of the fryer will always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. The fry pot and rack are always too hot to touch.

Problem	Possible cause	Solution
The ingredients fried with the air fryer are not done	The amount of ingredients in the fry pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the fry pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature according to the required temperature setting (see 'food table').
	The preparation time is too short.	Adjust the cooking time according to the required preparation time (see 'food table').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See 'food table'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pot into the appliance properly.	There are too much ingredients in the pot.	Do not fill the pot beyond $\frac{3}{4}$ of its capacity.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the fry pot may heat up more than usual. This does not effect the appliance or the end result.
	The fry pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pot . make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

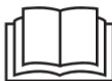
Problem	Possible cause	Solution
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Put smaller batches of ingredients in the fry pot. Smaller batches are fried more evenly.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

RATING LABEL

HYUNDAI		
<p>Importato da Innolving Spa, Via Merloni 2B, 60131 Ancona (AN), per conto di EUROCOM D.L.E. S.p.A. Via Egadi 7, 20144 Milano (MI) Distribuito da EUROCOM D.L.E. S.p.A. Via Egadi 7, 20144 Milano (MI) su licenza di HYUNDAI Corporation Holdings, Korea Consegna disponibile solo in Italia, San Marino e Città del Vaticano.</p>		
CHN-FA5TB FRIGGITRICE AD ARIA	MADE IN CHINA	LOT.
220-240V ~ 50 Hz 1500W		REV. 09.2023
 		



The product is made conforming with all the applicable European regulations



Read carefully the user manual



Food contact



INFORMATION TO USERS according to Legislative Decree No. 49 of March 14, 2014 “ 2012/19/UE Implementation of the Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) “
The crossed-out dustbin symbol indicates that the product at the end of its life must be collected separately from other waste. The user should, therefore, take the equipment with the essential components at the end of its useful life to the separate collection center of electronic and electrical waste, or return it to the retailer when purchasing new equipment of equivalent type, in ratio of one to one, or one to zero for devices with larger side less than 25 CM. The separate collection for the decommissioned equipment for recycling, treatment and environmentally compatible disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and human health and promotes recycling of the materials. Improper disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions according to Legislative Decree No. 49 of 14 March 2014



HYUNDAI
APPLIANCES



MADE IN CHINA

A causa della continua evoluzione tecnologica dei prodotti, i dati contenuti nel presente manuale possono subire lievi variazioni senza obbligo di preavviso da parte del Produttore.

Per informazioni contattare:

EUROCOM DLE S.p.A.

Via Egadi, 7 – 20144 Milano (Mi)

Email: info@hyundai-electronics.it

Sito Web: www.hyundai-electronics.it

Importato da Innoliving Spa, Via Merloni 2B, 60131 Ancona (AN),
per conto di "EUROCOM D.L.E. S.p.A. Via Egadi 7, 20144 Milano (MI)
Distribuito da EUROCOM D.L.E. S.p.A. Via Egadi 7, 20144 Milano (MI)
su licenza di HYUNDAI Corporation Holdings, Korea
Consegna disponibile solo in Italia, San Marino e Città del Vaticano.