



**AIRFRYER
TC-006-001**

Danke, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Team Cuisine Airfryers. Diese Heißluftfritteuse wurde entwickelt, um Ihnen zu helfen, Lebensmittel mit einem Bruchteil des Öls in einem Bruchteil der Zeit zuzubereiten! In der Regel senken Sie die Gartemperatur um 10°C und reduzieren die Garzeit je nach Lebensmittel und Menge um 30% - 50%.

Um sicherzustellen, dass Sie den Team Cuisine Airfryer optimal nutzen können, empfehlen wir Ihnen, vor der Verwendung des Produkts alle Anweisungen, einschließlich der Sicherheitswarnungen, zu lesen. Verwenden Sie das Produkt zu Ihrer eigenen Sicherheit nur wie in dieser Anleitung beschrieben.

Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie sie leicht nachschlagen und an zukünftige Besitzer des Produkts weitergeben können.

Thank you for choosing our product!

Congratulations on the purchase of your Team Cuisine Airfryer. This Airfryer is designed to help you prepare food with a fraction of the oil in a fraction of the time! Typically, you will lower the cooking temperature by 10°C and reduce the cooking time by 30% - 50% depending on the food and quantity.

To ensure that you get the most out of your Team Cuisine Airfryer, we recommend that you read all instructions, including safety warnings, before using the product. For your own safety, use the product only as described in these instructions.

Keep the instructions in a safe place so that you can easily refer to them and pass them on to future owners of the product.

Merci d'avoir choisi notre produit !

Congratulazioni per l'acquisto del vostro Airfryer Team Cuisine. Questa friggitrice ad aria è progettata per aiutarvi a preparare il cibo con una frazione dell'olio in una frazione del tempo! In genere, si abbassa la temperatura di cottura di 10°C e si riduce il tempo di cottura del 30% - 50% a seconda del cibo e della quantità.

Per essere sicuri di ottenere il massimo dal vostro Team Cuisine Airfryer, vi consigliamo di leggere tutte le istruzioni, comprese le avvertenze di sicurezza, prima di utilizzare il prodotto. Per la vostra sicurezza, usate il prodotto solo come descritto in queste istruzioni.

Conservate le istruzioni in un posto sicuro in modo da poterle consultare facilmente e trasmetterle ai futuri proprietari del prodotto.

Grazie per aver scelto il nostro prodotto!

Félicitations pour l'achat de votre Airfryer Team Cuisine. Cette friteuse à air est conçue pour vous aider à préparer des aliments avec une fraction de l'huile en une fraction du temps ! En règle générale, vous abaissez la température de cuisson de 10 °C et réduirez le temps de cuisson de 30 à 50 %, selon l'aliment et la quantité.

Pour assurer de tirer le meilleur parti de votre airfryer Team Cuisine, nous vous recommandons de lire toutes les instructions, y compris les avertissements de sécurité, avant d'utiliser le produit. Pour votre propre sécurité, utilisez le produit uniquement comme décrit dans ces instructions.

Conservez les instructions dans un endroit sûr afin de pouvoir vous y référer facilement et les transmettre aux futurs propriétaires du produit.

¡Gracias por elegir nuestro producto!

Enhorabuena por la compra de su Team Cuisine Airfryer. Esta freidora de aire está diseñada para ayudarle a preparar la comida con una fracción de aceite en una fracción de tiempo. Por lo general, bajará la temperatura de cocción en 10°C y reducirá el tiempo de cocción entre un 30% y un 50%, dependiendo del alimento y de la cantidad.

Para asegurarse de que aprovecha al máximo su Airfryer Team Cuisine, le recomendamos que lea todas las instrucciones, incluidas las advertencias de seguridad, antes de utilizar el producto. Por su propia seguridad, utilice el producto sólo como se describe en estas instrucciones.

Guarde las instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlas fácilmente y transmitir las a los futuros propietarios del producto.

Inhalt / Content / Contenu / Contenuto / Contenido

1. Deutsch	6
1. Wichtige Sicherheitshinweise	6
2. Lieferumfang.....	7
3. Technische Daten.....	7
4. Funktion.....	7
5. Vor dem ersten Gebrauch.....	7
6. Produkt-Details	8
7. Benutzung.....	8
8. Funktionsprogramme.....	9
9. Reinigung und Pflege	10
10. Beispielrezepte	10
11. Tipps und Tricks.....	11
12. Fehlerbehebung	12
13. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss	13
14. Entsorgungshinweise.....	14
2. English.....	15
1. Important safety guidelines	15
2. Scope of delivery	16
3. Technical data	16
4. Function.....	16
5. Before initial use	16
6. Product details.....	17
7. Usage.....	17
8. Function programs.....	18
9. Cleaning and Care	19
10. Sample recipes	19
11. Tips and tricks.....	20
12. Troubleshooting.....	21
13. Safety instructions and disclaimer	22
14. Disposal instructions.....	22
3. Italiano	23
1. Importanti istruzioni sulla sicurezza di questo apparecchio.....	23
2. Contenuto della confezione	24
3. Dati tecnici.....	24
4. Funzione	24
5. Prima del primo utilizzo	24
6. Dettagli del prodotto.....	25
7. Utilizzo	25

Inhalt / Content / Contenu / Contenuto / Contenido

8.	Programmi di funzione.....	26
9.	Pulizia e cura	27
10.	Alcuni esempi di ricette.....	27
11.	Consigli e suggerimenti.....	28
12.	Risoluzione anomalie	29
13.	Avvertenze di sicurezza ed esclusione della responsabilità.....	30
14.	Indicazioni per lo smaltimento.....	30
4.	Français	31
1.	Consignes de sécurité importantes pour cet appareil.....	31
2.	Contenu de la livraison	31
3.	Caractéristiques techniques.....	31
4.	Fonction.....	31
5.	Avant la première utilisation	31
6.	Particularités du produit	33
7.	Mode d'emploi	33
8.	Programmes de fonctionnement.....	34
9.	Nettoyage et entretien	35
10.	Exemples de recettes	35
11.	Conseils et astuces	36
12.	Dépannage.....	37
13.	Consignes de sécurité et clause de non responsabilité	38
14.	Informations sur la mise au rebut de vos appareils	38
1.	Español.....	39
1.	Observaciones importantes de seguridad para este aparato	39
2.	Volumen de suministro	40
3.	Datos técnicos	40
4.	Función	40
5.	Antes del primer uso	40
6.	Detalles del producto	41
7.	Uso.....	41
8.	Programas.....	42
9.	Limpieza y cuidado	43
10.	Ejemplos de recetas	43
11.	Consejos y trucos.....	45
12.	Solución de errores.....	46
13.	Advertencias de seguridad y exoneración de responsabilidad.....	47
14.	Indicaciones de eliminación	47

1. Wichtige Sicherheitshinweise

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Fachhändler oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Kinder dürfen nur unter Aufsicht oder Anleitung zur Benutzung das Gerät verwenden oder reinigen.
- Achtung! Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät entsprechend der Spannung, welche auf der Gerätekennzeichnung ersichtlich ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtbenutzung oder zur Reinigung aus der Steckdose.
- Wählen Sie eine geeignete Unterlage, damit das Gerät nicht umkippen kann.
- Benutzen Sie es nicht im Freien und halten Sie es vor Hitzequellen (z.B. Elektroherd) und direkter Sonneneinstrahlung fern. Stellen Sie das Gerät nicht in der direkten Nähe von Wasserquellen (z.B. Waschbecken) auf.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel nie mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, damit Sie sich gegen einen elektrischen Schlag schützen!
- Benutzen Sie das Produkt nicht mit feuchten Händen.
- Bewegen Sie es auch nicht, während es in Betrieb ist.
- Halten Sie Ihren Körper vor austretendem Dampf fern. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Befüllen Sie die Fritteuse nur bis zur obersten Markierung.
- Das Gerät bitte nicht innerhalb 30 cm von Gegenständen aufstellen, die durch den entweichenden Dampf Schaden nehmen können.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, unter der Voraussetzung, sie werden überwacht und im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult, und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst.
- Die Reinigung und Wartung durch den Anwender darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden überwacht.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.: – Bauernhöfe, Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern – Für Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten
- Betreiben Sie bitte das Gerät in keinem Fall an Funksteckdosen oder Zeitschaltuhren. Verwenden Sie ausschließlich eine ordnungsgemäß angeschlossene Netzsteckdose.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt!
- Füllen Sie das Gerät nicht mit Öl oder Frittierfett. Es besteht Brandgefahr!
- Verwenden Sie das Produkt nur, wenn Sie diese Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden haben!
- Decken Sie den Luftauslass oben und hinten am Gerät nicht ab.

2. Lieferumfang

- Heißluftfritteuse
- Frittierbehälter
- Bedienungsanleitung

3. Technische Daten TC-006-001

Spannungsversorgung	220-240 V AC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1700 W
Kapazität	ca. 5,7 l (Frittierbehälter)
Features	<ul style="list-style-type: none">• LED-Display• Timerfunktion (1-60 Minuten in 1-Min-Schritten)• Anpassbare Temperatur (80-200°C in 5°C-Schritten)• Anti-Rutsch-Füße

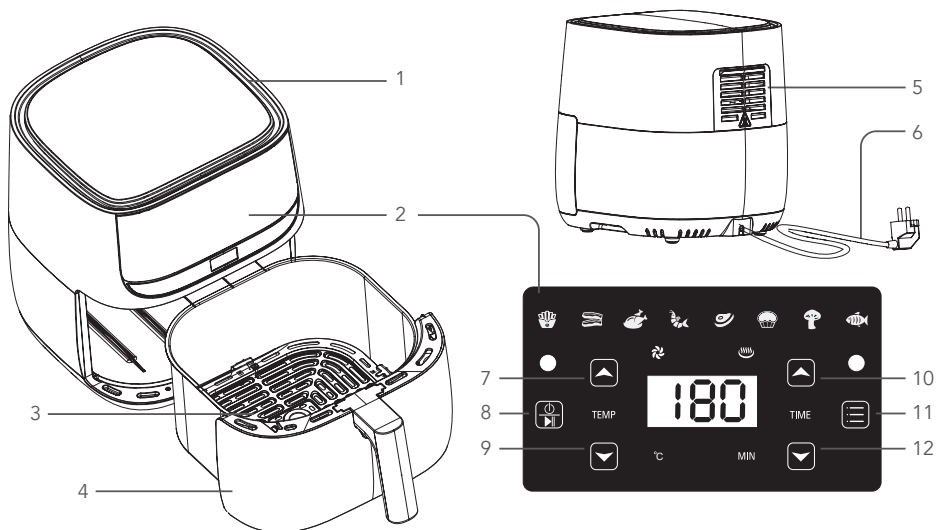
4. Funktion

Die Heißluftfritteuse von Team Cuisine bietet Ihnen als idealer Küchenhelfer die Möglichkeit, Produkte wie z.B. Pommes Frites nach Ihren Wünschen zu frittieren. Das Gerät benötigt hierfür kaum (max. 1-2 Esslöffel) oder gar kein Fett oder Öl und trägt so zu einer gesünderen Ernährung bei. Durch das hohe Fassungsvermögen von 5,7 l können besonders große Mengen frittiert werden.

5. Vor dem ersten Gebrauch

Kontrollieren Sie bei Erstinbetriebnahme des Gerätes nochmals die Unversehrtheit des Produkts bzw. der Bauteile sowie die Funktion. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial. Reinigen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung. Heizen Sie die Fritteuse für ungefähr 10-15 Minuten auf. Durch diesen Vorgang lösen sich eventuelle Produktionsrückstände.

6. Produkt-Details




- | | |
|----|----------------------|
| 1 | Lüftungsöffnung |
| 2 | Display |
| 3 | Bratrost |
| 4 | Frittierbehälter |
| 5 | Luftauslass |
| 6 | Stromkabel |
| 7 | Timer + |
| 8 | EIN/AUS - Start/Stop |
| 9 | Timer - |
| 10 | Temperatur + |
| 11 | Programm-Auswahl |
| 12 | Temperatur - |

7. Benutzung

1. Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
2. Entnehmen Sie im Anschluss den Frittierbehälter.
3. Platzieren Sie die Lebensmittel im Frittierbehälter. Achten Sie darauf, dass Sie die







maximale Markierung nicht überschreiten.



4. Setzen Sie den Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse ein.
5. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am Bedienfeld des Gerätes. Beim Einschalten des Geräts Leuchten alle Kontrollleuchten auf.
6. Um das Gerät manuell zu starten, wählen Sie zuerst mit den Bedienelementen die gewünschte Dauer und Temperatur aus. Oder wählen Sie alternativ über die Programm-Auswahl-taste eine von insgesamt acht verschiedenen Modi aus. Das Gerät beginnt den Vorgang durch Drücken der Start/Stopp Taste. Während des Betriebs, wechselt die Anzeige alle 3 Sekunden zwischen der aktuellen Temperatur und der verbleibenden Zeit. Zur Mitte der Garzeit erinnert das Gerät durch einen Signalton und der Anzeige "trn"  an das Wenden des Inhalts. Entnehmen Sie dazu den Frittierbehälter. Wenden Sie die Speisen oder schütteln Sie sie kräftig durch. Währenddessen schaltet sich die Heißluftfritteuse aus, der Timer läuft jedoch weiter. Beim Einsetzen des Frittierbehälters schaltet sich die Heißluftfritteuse wieder automatisch ein.
7. Während des Betriebs leuchtet die Lüfterleuchte in 1-Sekunden-Intervallen auf.
8. Sobald Sie den Signalton 5x hintereinander hören, ist der Vorgang beendet. Entnehmen Sie den Frittierbehälter und stellen Sie diesen auf ein hitzebeständiges Material. Entnehmen Sie anschließend Ihr Essen.

HINWEIS: Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, öffnen Sie den Frittierbehälter zur Hälfte der Garzeit und kontrollieren Sie den Garungsprozess. Wenden Sie die Speisen oder schütteln Sie sie kräftig durch.

WICHTIG: Wenn Sie die Schublade aus der Heißluftfritteuse herausnehmen, schaltet sich die Heißluftfritteuse aus und Lampe EIN/AUS erlischt. Der Timer zählt beim Öffnen oder Herausnehmen des Frittierbehälters weiter herunter. Das Heizen wird wieder aufgenommen, wenn der Frittierbehälter wieder eingesetzt und vollständig geschlossen ist.

8. Funktionsprogramme

Essen		Temperatur	Zeit	Shake Erinnerung
Pommes		200°C	18 Minuten	Nach 10 Minuten
Speck		180°C	6 Minuten	
Hähnchen		180°C	20 Minuten	Nach 10 Minuten
Shrimps		180°C	12 Minuten	Nach 6 Minuten
Steak		180°C	12 Minuten	Nach 6 Minuten
Muffins		180°C	8 Minuten	

Gemüse		160°C	17 Minuten	
Fisch		180°C	18 Minuten	
Manuell		180°C	15 Minuten	Nach 10 Minuten

9. Reinigung und Pflege

ACHTUNG! Folgende Teile sind Geschirrpülmaschinen-geeignet: Frittierbehälter

Reinigen Sie die Behälter in warmen Spülwasser. Benutzen Sie hierfür keine starken bzw. aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Spülen Sie anschließend alle Teile gründlich ab und lassen Sie diese ausreichend trocknen. Bitte das Außengehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und danach gründlich abtrocknen.

ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass kein Wasser an die Elektronik gelangt, da sonst die Gefahr eines Elektroschocks besteht.

10. Beispielrezepte

Knusper-Lachswürfel

Portionen: 2

Zubereitungsdauer: 20 - 30 Minuten

Zutaten:

- 200g Lachswürfel (ohne Haut und Gräten)
- 100g Cornflakes
- 1 - 2 Ei(er)
- 75g Mehl
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 1 - 2 Esslöffel wahlweise Sonnenblumenöl / Rapsöl / Olivenöl

Zuerst das Lachsfilet in mundgerechte, etwa 3 x 3 cm große Stücke schneiden und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl auf einem tiefen Teller bereitstellen. Als nächstes die Eier in einem Teller aufschlagen. Schließlich einen weiteren Teller mit den zerbröselten Cornflakes vorbereiten. Daraufhin die Filetstücke zuerst im Mehl wenden, mit Ei und dann vollständig mit den Cornflakes bedecken. Daraufhin die panierten Lachsstücke in der Team Cuisine Heißluftfritteuse mit einem Teelöffel Öl bei 190 °C etwa 6 - 8 Minuten knusprig backen und auf einem Teller servieren.

Geschmorte Paprika mit Quinoa

Portionen: 2

Zubereitungsdauer: 30 - 40 Minuten

Zutaten:

- 100g Quinoa
- 4 Paprikaschoten (rot)
- 300ml Gemüsebrühe
- 120g Pilze
- 100g geriebener Parmesan
- Currypulver
- 1 Teelöffel Fenchel (gemahlen)
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 - 2 Esslöffel wahlweise Sonnenblumenöl / Rapsöl / Olivenöl

Bitte vorab die Quinoa unter kaltem Wasser gründlich waschen, um die möglicherweise enthaltenen Bitterstoffe auszuspülen. Dann 300ml Gemüsebrühe mit dem Fenchel erhitzen und die Quinoa darin 10 Minuten kochen lassen. Daraufhin die Quinoa vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten aufquellen lassen. Unterdessen die Paprikaschoten unterhalb des Stiels rundherum einschneiden und diesen samt Strunk vorsichtig heraustrennen. Die Paprika vollständig entkernen. Außerdem die Schalotte sowie den Knoblauch schälen und zerkleinern. Dann die Pilze klein schneiden und mit dem Currypulver, den Schalotten- und Knoblauchstückchen in einer Pfanne kurz anbraten. Schließlich die Quinoa mit den Pilzen vermengen und Parmesan hinzufügen und die Paprika damit befüllen. Die Paprika mit etwas Öl für etwa 12 – 15 Minuten bei ca. 160 °C in die Team Cuisine Heißluftfritteuse stellen.

Selbstgemachte Pommes Frites / Kartoffel Wedges

Portionen: 2

Zubereitungszeit: 20 - 30 Minuten

Zutaten:

- 6 Kartoffeln (oder Süßkartoffeln)
- Paprikagewürz
- Salz
- 1 - 2 Esslöffel wahlweise Sonnenblumenöl / Rapsöl / Olivenöl

Zunächst die Kartoffeln schälen oder für Wedges gründlich abwaschen. Im Anschluss in etwa 1cm dicke Streifen oder Stücke schneiden und für 10 Minuten in kaltes Wasser legen, um die Stärke aus den Kartoffeln zu lösen. Nun die Streifen im Öl wenden und mit Paprika und Salz würzen. Letztlich die Pommes oder Wedges in der Heißluftfritteuse bei 200 °C für ca. 20 Minuten knusprig backen.

11. Tipps und Tricks

Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse, um Lebensmittel mit einem Bruchteil des Öls in einem Bruchteil der Zeit zuzubereiten! In der Regel senken Sie die Backtemperatur um 10°C und reduzieren die Garzeit je nach Lebensmittel und Menge um 30% - 50%. Olivenöl-Spray oder Pflanzenöl eignen sich hervorragend zum Luftgaren.

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, müssen einige Speisen zur Hälfte der Zeit der Garzeit kräftig geschüttelt oder umgedreht werden. Lesen Sie die Tabelle für die Funktionsprogramme.

Entleeren Sie zwischen den Garvorgängen überschüssiges Fett aus der Frittierschublade, um das Entstehen von weißem Rauch zu vermeiden. Weißer Rauch entsteht beim Heißgaren von fettreichen Speisen, wie z.B. Speck oder Würstchen. Tupfen Sie die Lebensmittel vor dem Luftgaren trocken, um die Bräunung zu fördern und unnötigen Rauch zu vermeiden.

Frittieren Sie kleine Mengen frisch paniierter Lebensmittel. Die Panade sollte fest an den Speisen haften. Ordnen Sie panierte Speisen so im Frittierkorb an, dass sich sie nicht berühren. So kann die Luft überall zirkulieren.

Sie können die Heißluftfritteuse zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur auf 80°C ein und lassen Sie die Speisen bis zu 10 Minuten lang erwärmen.

12. Fehlerbehebung

Fehler	Fehlergrund	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht richtig	Das Gerät ist nicht an der Steckdose angeschlossen	Stecken Sie die Anschlussleitung des Gerätes in eine ordnungsgemäß angeschlossene Steckdose
	Es wurde die ON/OFF-Taste nicht gedrückt, nachdem eine Kochfunktion ausgewählt wurde	Drücken Sie die ON/OFF-Taste nachdem Sie den Modus ausgewählt haben, um das Gerät zu starten
Der Inhalt ist nach Ablauf der Zeit roh	Der Einschub ist zu voll	Frittieren Sie in mehreren Zügen anstatt den Einschub zu überfüllen
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt	Stellen Sie die korrekte Temperatur ein und frittieren Sie erneut
	Die Kochzeit ist zu niedrig eingestellt	Stellen Sie die korrekte Kochzeit ein und frittieren Sie erneut
Der Inhalt wird nicht gleichmäßig frittiert	Manche Lebensmittel müssen Sie ungefähr in der Mitte der Kochzeit einmal durchschütteln	Entnehmen Sie den Einschub in der Mitte der Kochzeit und schütteln Sie den Inhalt einmal durch, sodass dieser umgerührt wird

Der Einschub kann nicht leicht in die Fritteuse eingeschoben werden	Der Einschub ist überfüllt	Der Inhalt des Einschubes darf in keinem Fall die maximale Markierung überschreiten
	Der Einschub ist nicht korrekt eingesetzt	Stellen Sie sicher, dass der Einschub ordnungsgemäß in die Heißluftfritteuse eingelegt wird
Aus dem Gerät steigt Dampf auf	Sie frittieren ölige Lebensmittel	Es ist nicht ungewöhnlich, wenn in diesem Fall Essensdampf austreten kann
	Es befindet sich zu viel Öl im Frittireinschub	Reinigen Sie bitte in jedem Fall die Einschübe nach Benutzung

13. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt und prüfen Sie es vor jeder Benutzung auf eventuelle Beschädigungen und korrekten Zusammenbau. Versuchen Sie bitte nie das Gerät zu öffnen, um eigenständig Reparaturen oder Umbauten vorzunehmen.

Vermeiden Sie den Kontakt zu den Netzspannungen. Das Gerät ist nur bei gezogenem Stecker spannungsfrei. Schließen Sie bitte das Produkt auch nicht kurz. Vergessen Sie außerdem nicht, den Netzstecker bei Nichtgebrauch oder Gewitter vollständig herauszuziehen. Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien zugelassen. Bitte verwenden Sie es daher ausschließlich im trockenen Bereich.

Schützen Sie es vor hoher Luftfeuchtigkeit, Wasser und Schnee. Halten Sie das Gerät von hohen Außentemperaturen fern. Setzen Sie das Gerät keinen plötzlichen Temperaturwechseln oder starken Vibrationen aus, da dies die Elektronikteile beschädigen könnte. Prüfen Sie vor der Verwendung das Gerät auf eventuelle Beschädigungen. Das Gerät sollte nicht benutzt werden, wenn es einen Stoß abbekommen hat oder in anderer Form beschädigt worden ist. Beachten Sie bitte auch die nationalen Bestimmungen und Beschränkungen.

Nutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, die in dieser Anleitung beschrieben sind. Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern oder geistig beeinträchtigten Personen auf. Benutzen Sie das Gerät nur mit der mitgelieferte Bodenplatte. Jede Reparatur oder Veränderung am Gerät, die nicht vom ursprünglichen Lieferanten durchgeführt wird, führt zum Erlöschen der Gewährleistungs- bzw. Garantieansprüche. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Die Gerätespezifikationen können sich ändern, ohne dass vorher gesondert darauf hingewiesen wurde.

14. Entsorgungshinweise

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nach der europäischen WEEE Richtlinie nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Deren Bestandteile müssen getrennt der Wiederverwertung oder Entsorgung zugeführt werden, weil giftige und gefährliche Bestandteile bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt nachhaltig schädigen können. Sie sind als Verbraucher nach dem Elektroggesetz (ElektroG) verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer an den Hersteller, die Verkaufsstelle oder an dafür eingerichtete, öffentliche Sammelstellen kostenlos zurückzugeben. Einzelheiten dazu regelt das jeweilige Landesrecht.

Das Symbol auf dem Produkt, der Betriebsanleitung oder/und der Verpackung weist auf diese Bestimmungen hin. Mit dieser Art der Stofftrennung, Verwertung und Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.



1. Important safety guidelines

- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, his specialist dealer, or an equally qualified person, so as to prevent any risks.
- Children should use or clean the appliance only under supervision or guidance.
- Caution! In the interest of child safety, do not leave any packaging material (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) lying around.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Operate the appliance in accordance with the voltage specified on the appliance label.
- Disconnect the power plug from the mains socket when the appliance is not being used or for cleaning.
- Keep it on an suitable surface so that it does not tip over.
- Do not use the appliance outdoors and keep it away from sources of heat (e.g., electric stove) and direct sunlight. Please do not keep the appliance in immediate proximity to water sources (e.g., washbasin).
- The appliance is meant exclusively for personal use and for its intended purpose. This appliance is not intended for commercial use.
- Never allow the power cord to come into contact with hot surfaces.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid to safeguard yourself against electrical shocks!
- Do not use the product with wet hands.
- Do not move the appliance when it is in operation.
- Stay away from escaping steam. There is a risk of burns!
- Fill the fryer only up to the topmost mark.
- Please do not place the appliance within 30 cm of objects which can be damaged by the escaping steam.
- This appliance may be used by children above the age of 8 years and by people with limited knowledge with regard to its use or by those with sense organ impairment, under the condition that they are monitored and trained in the safe use of the appliance, and are aware of the associated risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by children, unless they are at least 8 years old and are monitored.
- This appliance is intended for domestic use and similar purposes, such as, e.g.:
-Farms, staff kitchens in shops, offices, and otherwork environments - for guests in hotels, motels, B&Bs and other service apartments
- Please do not connect the appliance to wireless outlets or timers. Use only a properly installed power socket.
- Never operate the appliance unsupervised!
- Do not fill the appliance with oil or cooking oil. There is risk of fire!
- Use the product only if you have completely read and understood this user manual!
- Do not cover the air outlet at the top and rear of the appliance.

2. Scope of delivery

- Hot air fryer
- Container for frying
- User manual

3. Technical data TC-006-001

Power supply	220-240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption	1700 W
Capacity	approx. 5.7 litres (frying container)
Features	<ul style="list-style-type: none">• LED display• Timer function (1-60 minutes in 1 minute increments)• Adjustable temperature (80-200°C in 5°C increments)• Non-slip base

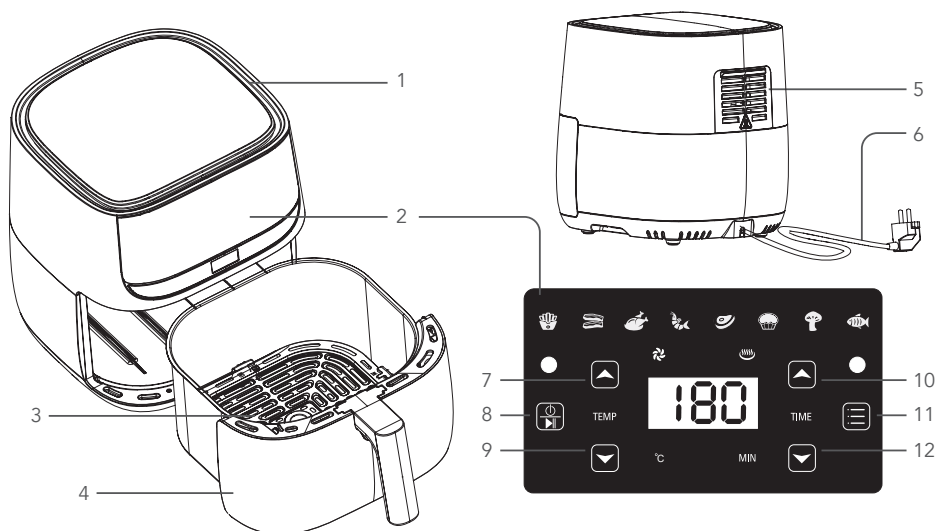
4. Function

As an ideal kitchen aid, the hot air fryer manufactured by Team Cuisine allows you to fry products such as French fries in whatever way you want. The appliance requires hardly any oil (max. 1-2 tablespoons) or sometimes no oil at all, thereby contributing to a healthier diet. Very large quantities can be fried owing to the high capacity of 5.7 litres.

5. Before initial use

Check that the product and the components are intact and that the appliance is working properly when using it for the first time. Take the appliance out of the package and remove all the packaging material. Clean the product before the initial use. Heat the fryer for about 10-15 minutes. This process removes any production residues.


6. Product details



- | | |
|----|--------------------------|
| 1 | Ventilation opening |
| 2 | Display |
| 3 | Frying grid |
| 4 | Frying container |
| 5 | Air outlet |
| 6 | Power cable |
| 7 | Timer + |
| 8 | ON/OFF - Start/Stop |
| 9 | Timer - |
| 10 | Temperature + |
| 11 | Program selection button |
| 12 | Temperature - |

7. Usage










1. Connect the power cable to a properly connected socket.
2. Then remove the frying container.

3. Place the food in the frying container. Make sure that you do not exceed the maximum mark.
4. Insert the frying container into the hot air fryer.
5. Press the on/off button on the control panel of the device. When the device is turned on, all indicator lights will light up.
6. To start the appliance manually, first select the desired duration and temperature using the controls. Or, alternatively, use the program selection key to select one of a total of eight different modes. The unit starts the process by pressing the start/stop key. During operation, the display alternates between the current temperature and the remaining time every 3 seconds. At the middle of the cooking time, the unit will beep and display "trn"  to remind you to turn the contents. To do this, remove the frying container. Turn the food over or shake it vigorously. Meanwhile, the hot air fryer switches off, but the timer continues to run. When the frying container is inserted, the hot air fryer switches on again automatically.
7. During operation, the fan light will illuminate at 1-second intervals.
8. As soon as you hear the beep 5 times in a row, the process is finished. Remove the frying container and place it on a heat-resistant material. Then remove your food.

NOTE: To ensure even cooking, open the frying container halfway through the cooking time and check the cooking process. Turn the food or shake it vigorously.

IMPORTANT: When you remove the drawer from the hot air fryer, the hot air fryer will turn off and ON/OFF lamp will go off. The timer will continue to count down when the fryer container is opened or removed. Heating will resume when the fryer container is reinserted and completely closed.

8. Function programs

Food		Temperatur	Time	Shake Reminder
French fries		200°C	18 minutes	After 10 minutes
Bacon		180°C	6 minutes	
Chicken		180°C	20 minutes	After 10 minutes
Shrimp		180°C	12 minutes	After 6 minutes
Steak		180°C	12 minutes	After 6 minutes
Muffins		180°C	8 minutes	
Vegetables		160°C	17 minutes	
Fish		180°C	18 minutes	
Manual		180°C	15 minutes	After 10 minutes

9. Cleaning and Care

CAUTION! The following parts are dishwasher safe: Frying container

Clean the container using warm soapy water. Do not use any strong or aggressive cleaning agents or scouring agents. Then rinse all the parts thoroughly and allow them to dry adequately. Please wipe the outer body with a clean, damp cloth and then dry it thoroughly.

CAUTION! Ensure that water does not get into the electronic system. Otherwise, there is a risk of electric shock.

10. Sample recipes

Crunchy salmon cubes

Serves: 2

Preparation time: 20 - 30 minutes

Ingredients:

- 200g salmon cubes (without skin and bones)
- 100g cornflakes
- 1 - 2 egg(s)
- 75g flour
- Lemon juice
- Salt and pepper
- 1-2 tablespoons of sunflower oil/rapeseed oil/olive oil

First, cut the salmon fillet into bite-sized pieces of about 3 x 3 cm and season it with lemon juice, salt and pepper. Keep the flour ready in a deep plate. Then break the eggs into a plate. Finally, prepare another plate with crumbled corn flakes. Apply flour to the fillet pieces, then cover them completely with egg and cornflakes. Then, bake the coated salmon pieces in the Team Cuisine hot air fryer oven with a teaspoon of oil at 190°C for about 6 - 8 minutes until it becomes crispy and serve on a plate.

Stewed peppers with quinoa

Serves: 2

Preparation time: 30 - 40 minutes

Ingredients:

- 100g Quinoa
- 4 peppers (red)
- 300ml vegetable stock
- 120g mushrooms
- 100g grated parmesan
- Curry powder

- 1 teaspoon fennel (ground)
- 1 shallot
- 1 clove of garlic
- 1-2 tablespoons of sunflower oil/rapeseed oil/olive oil

Please first wash the quinoa thoroughly under cold water to flush out any bitter substances that may be present. Then, heat 300ml of vegetable stock with the fennel and allow the quinoa to cook in it for 10 minutes. Then remove the quinoa from the stove and keep it aside for 10 more minutes. In the meantime, cut the peppers below the stalk into circular pieces and detach them carefully with the core. De-core the peppers completely. Also peel and chop the shallots and garlic. Then slice the mushrooms and sauté them briefly with the curry powder, the shallot and garlic pieces in a pan. Finally, mix the quinoa with the mushrooms and add parmesan and fill the peppers with it. Place the peppers with a little oil for about 12 - 15 minutes at about 160°C in the Team Cuisine hot air fryer.

Homemade french fries / potato wedges

Serves: 2

Preparation time: 20 - 30 minutes

Ingredients:

- 6 potatoes (or sweet potatoes)
- Paprika seasoning
- Salt
- 1-2 tablespoons of sunflower oil/rapeseed oil/olive oil

First, peel the potatoes or wash them thoroughly for wedges. Then cut them into strips of about 1cm thick or into pieces and put them in cold water for 10 minutes to dissolve the starch from the potatoes. Now turn the strips over in the oil and season them with pepper and salt. Finally bake the French fries or wedges in the Team Cuisine hot air fryer at 200°C for about 20 minutes until they become crispy.

11. Tips and tricks

Use your air fryer to prepare food with a fraction of the oil in a fraction of the time! As a rule, lower the temperature by 10°C and the time by 30% - 50% depending on the type of food and quantity.

Olive oil spray or vegetable oil is excellent for air frying.

Make sure that the frying basket is filled to a maximum of two thirds. If you cook fresh vegetables, do not put more than 3 cups of fresh vegetables in the frying basket. To achieve an optimal result, some foods are to be turned or shaken vigorously during the frying time. Read the Function programs as a general guide. To avoid excess smoke, it may be necessary to empty the fat from the frying drawer between the batches when cooking naturally fatty foods, such as chicken wings or sausages.

Dab the food dry before air cooking to promote browning and avoid excess smoke. Fry

small batches of freshly breaded food. Press the breadcrumbs onto the food to make it stick. Arrange the food in the frying basket so that it does not touch. This allows the air to circulate everywhere.

You can use the hot air deep fryer to heat food. Set the temperature to 80°C and allow the food to warm up for up to 10 minutes.

12. Troubleshooting

Error	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working properly	The appliance is not connected to the socket	Insert the connection cable of the appliance into a properly installed socket
	The ON/OFF button was not pressed after selecting a cooking function	Press the ON/OFF button after selecting the mode to start the appliance
The food item is raw even after the time duration	The tray is too full	Fry the items in several batches instead of over-filling the tray
	The temperature is set too low	Set the correct temperature and fry again
	The cooking time is set too low	Set the correct cooking time and fry again
The food item is not evenly fried	<i>For some food items, you have to shake the container once during cooking time</i>	<i>Remove the tray during cooking time and shake the items once, so that they are stirred</i>
The tray can not be easily inserted into the fryer	The tray is over-filled	The contents of the tray should never exceed the maximum mark
	The tray is not properly inserted	Ensure that the tray is properly inserted into the hot air fryer
Steam is escaping from the appliance	You are frying oily food items	It is not uncommon in such cases for steam to escape
	There is too much oil in the frying tray	Please always clean the trays after use

13. Safety instructions and disclaimer

Do not operate the appliance unattended and check it for damage and proper assembly before using it each time. Please do not try to open the appliance to carry out repairs or modifications by yourself. Avoid contact with the mains supply. The appliance does not carry current only when disconnected. Please do not short-circuit the product. Do not forget to disconnect the power cord when the appliance is not being used or during thunderstorms. The appliance is not approved for outdoor use. Therefore, please use it only in dry surroundings.

Protect it from high humidity, water and snow. Do not expose the appliance to high outside temperatures. Do not expose the appliance to sudden changes in temperature or strong vibrations, as this could damage the electronic components. Check the appliance for any damage before using it. The appliance should not be used if it has been subject to impact or has been damaged in some other way. Please follow the local regulations and restrictions.

Do not use the appliance for purposes other than those described in this user manual. This product is not a toy. Keep it out of the reach of children or mentally disabled persons. Use the appliance only with the base plate supplied. Any repairs or modifications to the appliance not carried out by the original supplier will void any warranty and guarantee claims. The appliance should be used only by persons who have read and understood this user manual. The specifications of the appliance may be changed without prior notice.

14. Disposal instructions

In line with the European WEEE directive, electrical and electronic appliances should not be disposed of along with domestic waste. Their components have to be separately sent for recycling or disposal, because improper disposal of toxic and dangerous components may permanently damage the environment. According to the Electronic Equipment Act (ElektroG), you are obliged (as a consumer) to return (free of charge) all electrical and electronic appliances to the manufacturer, the point of sale or public collection points at the end of their service life. The relevant local laws regulate the details in this regard. The symbol displayed on the product, in the user manual or/and on the packaging refers to these regulations. With this manner of sorting, recycling and disposal of used appliances, you make an important contribution towards protecting our environment.



1. Importanti istruzioni sulla sicurezza di questo apparecchio

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo rivenditore o da una persona con qualifica simile al fine di evitare pericoli.
- I bambini possono utilizzare o pulire l'apparecchio solo se sorvegliati o istruiti.
- Attenzione! Ai fini della sicurezza, non lasciare parti d'imballaggio (buste di plastica, cartone, polistirolo ecc.) alla portata dei bambini.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Usare l'apparecchio conformemente alla tensione riportata sull'etichetta.
- Staccare la spina dalla presa di corrente in caso di inutilizzo o per la pulizia.
- Scegliere una superficie adatta in modo che l'apparecchio non possa ribaltarsi.
- Non utilizzare all'aperto e tenere lontano da fonti di calore (ad es. stufa elettrica) e dalla luce solare diretta. Non posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di fonti d'acqua (ad es. lavandino).
- Usare l'apparecchio esclusivamente per l'uso privato e per lo scopo previsto. Non è destinato all'uso commerciale.
- Evitare che il cavo di rete venga a contatto con superfici bollenti.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi per evitare scosse elettriche!
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Tenere lontano il corpo dal vapore in uscita. Rischio di ustioni!
- Riempire la friggitrice fino alla marcatura più in alto.
- Non collocare l'apparecchio entro 30cm da oggetti che potrebbero riportare danni a causa del vapore in uscita.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità riguardo al suo uso ovvero la riduzione degli organi sensoriali, a condizione che vengano controllati e istruiti nell'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei pericoli ad esso legati.
- La pulizia e manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano un'età minima di 8 anni e vengano sorvegliati.
- Questo apparecchio è previsto per l'uso domestico e scopi simili, come ad es.: – fattorie, ambienti di mense in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro – Per ospiti in alberghi, motel, pensioni e altri locali simili ad uso abitativo
- In nessun caso collegare l'apparecchio a prese radiocontrollate o timer. Utilizzare esclusivamente una presa correttamente collegata.
- Non utilizzare l'apparecchio incustodito.
- Non riempire l'apparecchio con olio o grasso per friggere. Rischio di incendio!
- Utilizzare il prodotto soltanto dopo aver letto e compreso le presenti istruzioni per l'uso.
- Non coprire l'uscita dell'aria superiore e posteriore dell'apparecchio.

2. Contenuto della confezione

- Friggitrice ad aria calda
- Cestello per friggere
- Istruzioni per l'uso

3. Dati tecnici TC-006-001

Alimentazione di tensione	220-240 V AC, 50/60 Hz
Potenza assorbita	1700 W
Capacità	ca. 5,7 l (cestello per friggere)
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Display LCD• Funzione timer (1-60 minuti in incrementi da 1 min)• Temperatura adattabile (80-200°C in incrementi da 5°C)• Piedini antiscivolo

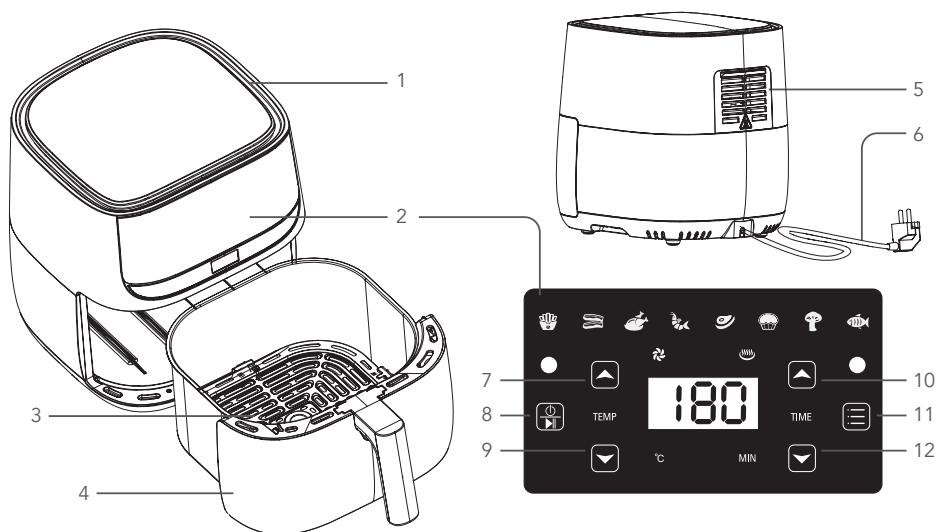
4. Funzione

Come assistente ideale in cucina, la friggitrice ad aria calda di Team Cuisine offre la possibilità di friggere prodotti come ad es. patate fritte a proprio piacere. A tale scopo l'apparecchio richiede pochissimo (max. 1-2 cucchiaini) o nessun grasso od olio e contribuisce così ad un'alimentazione più sana. L'elevata capacità pari a 5,7 l consente di friggere quantità molto elevate.

5. Prima del primo utilizzo

Controllare alla prima messa in funzione dell'apparecchio l'integrità del prodotto stesso e dei componenti nonché la funzione. Rimuovere il prodotto dall'imballaggio e togliere qualsiasi materiale d'imballaggio. Pulire il prodotto prima del primo utilizzo. Preiscaldare la friggitrice per ca. 10-15 minuti. La procedura serve per rimuovere residui di produzione.


6. Dettagli del prodotto



- 1 Apertura di ventilazione
- 2 Visualizza
- 3 Griglia per friggere
- 4 Contenitore per friggere
- 5 Uscita dell'aria
- 6 Cavo di alimentazione
- 7 ▲ Timer +
- 8 ⏻ ON/OFF - Start/Stop
- 9 ▼ Timer -
- 10 ▲ Temperatura +
- 11 ☰ Pulsante di selezione del programma
- 12 ▼ Temperatura -

7. Utilizzo









1. Inserire il cavo di alimentazione in una presa correttamente collegata.
2. Poi rimuovere il contenitore per la frittura.
3. Mettere il cibo nel contenitore di frittura. Assicurati di non superare il punteggio massimo.


4. Inserire il contenitore di frittura nella friggitrice ad aria calda.
5. Premere il pulsante on/off sul pannello di controllo dell'apparecchio. Quando l'apparecchio è acceso, tutte le spie si accendono.
6. Per avviare l'apparecchio manualmente, selezionare prima la durata e la temperatura desiderata tramite i comandi. Oppure, in alternativa, utilizzare il pulsante di selezione del programma per selezionare una delle otto diverse modalità totali. L'apparecchio inizia il processo premendo il pulsante start/stop. Durante il funzionamento, il display alterna la temperatura attuale e il tempo rimanente ogni 3 secondi. A metà del tempo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e visualizza "trn"  per ricordarvi di girare il contenuto. Per fare questo, rimuovere il contenitore di frittura. Girare il cibo o scuoterlo vigorosamente. Nel frattempo, la friggitrice si spegne, ma il timer continua a funzionare. Quando il contenitore per friggere è inserito, la friggitrice ad aria calda si riaccende automaticamente.
7. Durante il funzionamento, la luce del ventilatore si accende a intervalli di 1 secondo.
8. Una volta che si sente il bip 5 volte di seguito, l'operazione è completa. Togliere il contenitore di frittura e metterlo su un materiale resistente al calore. Poi rimuovete il vostro cibo.

NOTA: Per garantire una cottura uniforme, aprire il contenitore di frittura a metà del tempo di cottura e controllare il processo di cottura. Girare il cibo o scuoterlo vigorosamente.

IMPORTANTE: Quando si rimuove il cassetto dalla friggitrice, la friggitrice si spegne e la spia ON/OFF si spegne. Il timer continuerà il conto alla rovescia quando il cassetto della friggitrice viene aperto o rimosso. Il riscaldamento riprende quando il contenitore della friggitrice viene sostituito e completamente chiuso.

8. Programmi di funzione

Cibo		Temperatura	Tempo	Promemoria delle scosse
Patatine fritte		200°C	18 minuti	Dopo 10 minuti
Pancetta		180°C	6 minuti	
Pollo		180°C	20 minuti	Dopo 10 minuti
Gambero		180°C	12 minuti	Dopo 6 minuti
Bistecca		180°C	12 minuti	Dopo 6 minuti
Muffin		180°C	8 minuti	
Verdure		160°C	17 minuti	

Pesce		180°C	18 minuti	
Manuale		180°C	15 minuti	Dopo 10 minuti

9. Pulizia e cura

ATTENZIONE! I seguenti elementi sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie: Cestello per friggere

Lavare il cestello in acqua calda. Per tale scopo non utilizzare detersivi o sostanze abrasive troppo forti o aggressive. Successivamente risciacquare con cura tutti i componenti e lasciare asciugare sufficientemente. Pulire il corpo esterno con un panno umido pulito, quindi asciugare con cura.

ATTENZIONE! Prestare attenzione affinché l'acqua non penetri nel meccanismo elettronico per evitare il pericolo di scossa elettrica.

10. Alcuni esempi di ricette

Salmone a cubetti croccante

Porzioni: 2

Tempo occorrente: 20 - 30 minuti

Ingredienti:

- 200g salmone (senza pelle e spine)
- 100g Corn-flakes
- 1 + 2 uova
- 75g di farina
- Succo di limone
- Sale e pepe
- 1-2 cucchiaini di olio di girasole / olio di colza / olio di oliva a piacere

Iniziare tagliando il filetto di salmone in pezzi di dimensioni di circa 3 x 3cm e condire con un po' di succo di limone, sale e pepe. Preparare la farina in un piatto fondo. Sbattere le uova. Preparare i corn-flakes sbriciolati in un altro piatto. Impanare i filetti nella farina, poi immergerli nell'uovo battuto e quindi coprire con i corn-flakes. Quindi cuocere i filetti di salmone panati nella friggitrice ad aria calda di Team Cuisine cospargendoli con un cucchiaino da the di olio a 190°C per 6-8 minuti e servire.

Peperoni brasati con quinoa

Porzioni: 2

Tempo occorrente: 30 - 40 minuti

Ingredienti:

- 100g Quinoa

- 4 peperoni (rossi)
- 300ml di brodo vegetale
- 120g funghi
- 100g di parmigiano grattugiato
- Curry in polvere
- 1 cucchiaino da the di finocchio (tritato)
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 1-2 cucchiaini di olio di girasole / olio di colza / olio di oliva a piacere

Lavare in precedenza la quinoa in acqua fredda, per sciacquare l'amaro. Scaldare 300ml di brodo vegetale con finocchio e cuocervi la quinoa per 10 minuti. Togliere la quinoa dal fuoco e lasciarla gonfiare per altri 10 minuti. Nel frattempo rimuovere il picciolo, praticando un taglio circolare al di sotto di esso, insieme al torsolo dei peperoni. Togliere tutto il torsolo dei peperoni. Pulire lo scalogno e l'aglio e spezzettare. Tagliare i funghi in piccoli pezzi e rosolarli in un tegame unendo il curry in polvere, lo scalogno e l'aglio. Infine aggiungere la quinoa ai funghi, condire con parmigiano e riempire i peperoni. Cuocere i peperoni con un po' d'olio per circa 12-15 minuti a 160°C nella friggitrice ad aria calda Team Cuisine.

Patatine fritte / arrosto fatte in casa

Porzioni: 2

Tempo occorrente: 20 - 30 minuti

Ingredienti:

- 6 patate (o patate dolci)
- Paprica
- Sale
- 1-2 cucchiaini di olio di girasole / olio di colza / olio di oliva a piacere

Iniziare pelando le patate e lavandole accuratamente. Quindi tagliare delle strisce o dei pezzi dallo spessore di 1 cm e lasciarle in ammollo in acqua fredda per 10 minuti, per togliere l'amido. Oliare le patate con l'olio e condire con paprica e sale. Infine far cuocere le patate fritte nella friggitrice ad aria calda Team Cuisine a 200°C per ca. 20 minuti.

11. Consigli e suggerimenti

Usa la tua friggitrice ad aria calda per preparare il cibo con una frazione dell'olio in una frazione del tempo! In generale, abbassare la temperatura di cottura di 10°C e ridurre il tempo di cottura del 30% - 50% a seconda del cibo e della quantità. L'olio d'oliva spray o l'olio vegetale sono eccellenti per la cottura all'aria. Per ottenere i migliori risultati, alcuni cibi devono essere scossi vigorosamente o girati a metà del tempo di cottura. Fare riferimento alla tabella per i programmi di funzione. Svuotare il grasso in eccesso dal cassetto di frittura tra una cottura e l'altra, per evitare la formazione di fumo bianco. Il fumo bianco viene prodotto quando si cuociono a caldo cibi molto grassi, come la pancetta o le salsicce. Asciugare il cibo prima della cottura all'aria per favorire la doratura ed evitare il fumo inutile.

Friggere piccole quantità di cibi appena impanati. L'impanatura deve aderire saldamente al cibo. Disporre gli alimenti impanati nel cestello per friggere in modo che non si tocchino tra loro. Questo permette all'aria di circolare ovunque. Puoi usare la friggitrice ad aria calda per riscaldare il cibo. Per fare questo, impostare la temperatura a 80°C e lasciare che il cibo si riscaldi per 10 minuti.

12. Risoluzione anomalie

Anomalie	Possibile causa	Risoluzione anomalie
L'apparecchio non funziona correttamente	L'apparecchio non è collegato alla presa	Inserire il cavo di collegamento dell'apparecchio in una presa regolarmente collegata
	Non è stato premuto il tasto ON/OFF dopo aver selezionato un tasto di cottura	Premere il tasto ON/OFF dopo aver selezionato la modalità per avviare l'apparecchio
Al termine del tempo il cibo è crudo	Il ripiano è troppo pieno	Friggere in più fasi invece di riempire il ripiano eccessivamente
	La temperatura impostata è troppo bassa	Impostare la temperatura corretta e friggere di nuovo
	Il tempo di cottura impostato è troppo breve	Impostare il tempo di cottura corretto e friggere di nuovo
<i>Il contenuto non viene fritto uniformemente</i>	<i>Alcuni alimenti devono essere agitati verso la metà del tempo di cottura</i>	<i>Rimuovere il ripiano a metà del tempo di cottura e agitare nuovamente il contenuto in modo che venga mescolato</i>
<i>Non è possibile inserire il ripiano facilmente nella friggitrice</i>	<i>Il ripiano è riempito eccessivamente</i>	<i>Il contenuto del ripiano non deve in nessun caso superare la marcatura massima</i>
	<i>Il ripiano non è inserito correttamente</i>	<i>Accertarsi che il ripiano venga inserito regolarmente nella friggitrice ad aria calda</i>
<i>Dall'apparecchio esce del vapore</i>	<i>La frittura avviene senza alimenti grassi</i>	<i>Non è casuale, se in questo caso esce del vapore dal cibo</i>
	<i>Troppo olio nel cestello per friggere</i>	<i>Pulire in ogni caso le piastre dopo l'uso</i>

13. Avvertenze di sicurezza ed esclusione della responsabilità

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito e prima dell'uso controllare la presenza di eventuali danni e il corretto assemblaggio. Non tentare mai di aprire l'apparecchio per effettuare riparazioni o trasformazioni di propria iniziativa. Evitare il contatto con le tensioni di rete. L'apparecchio non conduce corrente solo quando la spina è staccata. Non cortocircuitare il prodotto. Inoltre, non dimenticare di togliere completamente la spina in caso di inutilizzo o temporale. L'apparecchio non può essere usato all'aperto. Utilizzarlo esclusivamente in ambiente asciutto.

Proteggerlo da elevata umidità dell'aria, acqua e neve. In ogni caso, tenere l'apparecchio lontano da elevate temperature esterne. Non esporre l'apparecchio a improvvisi sbalzi termici o forti vibrazioni in quanto potrebbero danneggiarsi le parti elettroniche. Prima di utilizzare l'apparecchio verificare la presenza di eventuali danneggiamenti. Non utilizzare l'apparecchio se ha subito un urto o è stato danneggiato in un altro modo. Rispettare anche le normative e limitazioni nazionali.

Utilizzare l'apparecchio unicamente per gli scopi descritti nelle presenti istruzioni. Questo prodotto non è un giocattolo. Conservarlo fuori dalla portata di bambini o persone con capacità mentali limitate. Utilizzare l'apparecchio solo con la base in dotazione. Ogni riparazione o modifica al prodotto non effettuata dal fornitore originale comporta l'estinzione dei diritti di garanzia. Il dispositivo può essere utilizzato solo da persone che hanno letto e compreso le presenti istruzioni. Le specifiche dell'apparecchio possono cambiare senza preavviso.

14. Indicazioni per lo smaltimento

Secondo la direttiva europea RAEE, le apparecchiature elettriche ed elettroniche non possono essere smaltite con i rifiuti domestici. I loro componenti devono essere consegnati separatamente al centro di riciclaggio o smaltimento, in quanto gli eventuali componenti tossici e pericolosi possono inquinare permanentemente l'ambiente in caso di smaltimento improprio. Secondo la legge sull'elettricità e apparecchiature elettriche ed elettroniche (ElektroG) il consumatore è tenuto a restituire gratuitamente tali apparecchi al termine della loro vita al produttore, al punto vendita o a punti di raccolta pubblici allestiti appositamente. Dettagli in merito sono regolati dalla rispettiva legge nazionale. Il simbolo riportato sul prodotto, le istruzioni per l'uso e/o la confezione indicano tali disposizioni. Con questo tipo di differenziazione dei materiali, con il riciclaggio e lo smaltimento di apparecchi vecchi, l'utente dà un importante contributo alla tutela dell'ambiente.



1. Consignes de sécurité importantes pour cet appareil

- Lorsque le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un représentant ou une personne présentant une qualification analogue, afin d'éviter tout risque.
- Les enfants ne doivent utiliser ou nettoyer l'appareil que s'ils sont surveillés ou ont reçu une instruction sur son mode d'emploi.
- Attention ! Pour des raisons de sécurité, ne pas laisser des pièces d'emballages (sacs en plastique, carton, polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez l'appareil avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Débranchez la prise secteur si vous n'utilisez pas l'appareil ou pour le nettoyage.
- Choisissez une surface adéquate afin que l'appareil ne puisse pas basculer.
- Ne l'utilisez pas en extérieur et maintenez-le éloigné de sources de chaleur (p. ex. cuisinière électrique) et du rayonnement solaire direct. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources d'eau (telles que des éviers).
- Utilisez l'appareil uniquement à des fins privées et prévues. Il n'est pas conçu pour l'usage commercial.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou un autre liquide pour pouvoir vous protéger contre un choc électrique !
- N'utilisez pas le produit avec des mains humides.
- Ne le déplacez pas pendant qu'il fonctionne.
- Maintenez votre corps éloigné de la vapeur qui s'échappe. Il existe un risque de brûlures !
- Ne remplissez la friteuse que jusqu'à son niveau maximal.
- Ne placez pas l'appareil à 30 cm d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur qui s'échappe.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes avec connaissances limitées en matière de manipulation ou par des personnes avec défaillance des organes sensoriels, à condition qu'elles soient surveillées et formées à un emploi sûr de l'appareil, et qu'elles soient conscientes des risques impliqués.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique et des usages similaires comme : – Exploitations agricoles, coins-cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail – Pour les hôtes des hôtels, motels, pensions et autres locaux équivalents
- Ne faites en aucun cas fonctionner l'appareil avec des prises électriques télécommandées ou minuteurs. Utilisez uniquement une prise secteur normalement connectée.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance !
- Ne remplissez pas l'appareil d'huile ou de graisse de friture. Il existe un risque d'incendie !
- Utilisez seulement le produit seulement si vous avez lu complètement et compris le mode d'emploi.
- Ne couvrez pas la sortie d'air de l'appareil à l'avant et à l'arrière.

2. Contenu de la livraison

- Friteuse à air chaud
- Panier de friture
- Mode d'emploi

3. Caractéristiques techniques TC-006-001

Alimentation en tension	220-240 V AC, 50/60 Hz
Puissance absorbée	1700 W
Capacité	ca. 5,7 l (panier de friture)
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">• Affichage LED• Fonction de minuterie (1-60 minutes par incrément d'1 min)• Température réglable (80-200°C par incrément de 5°C)• Supports anti-dérapants

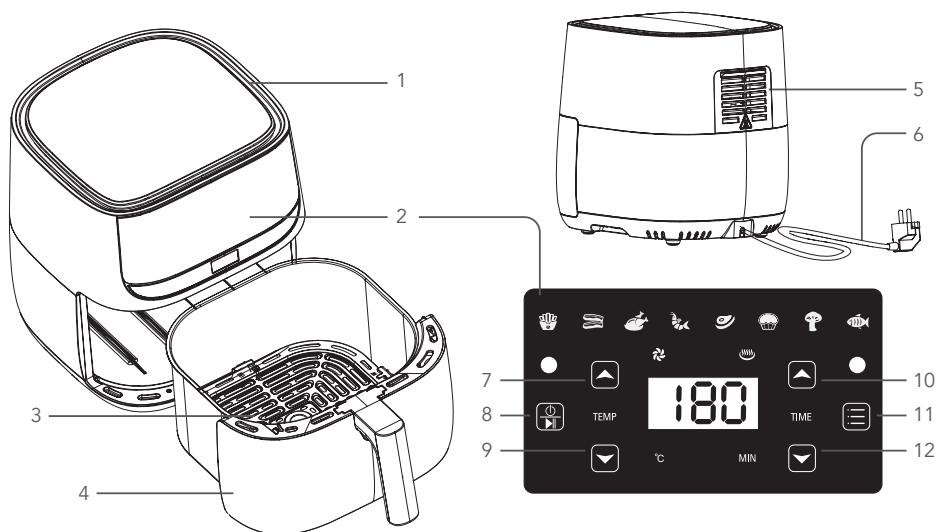
4. Fonction

La friteuse à air chaud d'Team Cuisine vous offre, comme accessoire de cuisine idéal, la possibilité de préparer des frites comme vous les aimez. L'appareil ne nécessite quasiment aucune (maximum 1-2 cuillère à soupe) voire aucune graisse ou huile, contribuant ainsi à une alimentation saine. Grâce à la grande capacité de 5,7 l, vous pouvez frire des quantités particulièrement importantes.

5. Avant la première utilisation

Lors de la première mise en service de l'appareil, assurez-vous une fois de plus de l'intégrité du produit ou des composants et de son intégrité fonctionnelle. Sortez l'appareil de l'emballage et retirez tout matériau d'emballage. Nettoyez le produit avant la première utilisation. Chauffez la friteuse pendant 10-15 minutes environ. Ce processus permet de libérer les résidus de production éventuels.


6. Particularités du produit



- | | |
|----|------------------------------------|
| 1 | Ouverture de ventilation |
| 2 | Afficher |
| 3 | Grille de friture |
| 4 | Récipient à friture |
| 5 | Sortie d'air |
| 6 | Câble d'alimentation |
| 7 | ▲ Timer + |
| 8 | ⏻ ON/OFF - Démarrage/Arrêt |
| 9 | ▼ Minuterie - |
| 10 | ▲ Température + |
| 11 | ☰ Bouton de sélection du programme |
| 12 | ▼ Température - |

7. Mode d'emploi









1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant correctement connectée.
2. Retirez ensuite le récipient de friture.
3. Placez les aliments dans le récipient de friture. Veillez à ne pas dépasser la note maximale.
4. Insérez le récipient de friture dans la friteuse à air chaud.

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt du panneau de commande de l'appareil. Lorsque l'appareil est mis en marche, tous les témoins lumineux s'allument.
- Pour démarrer l'appareil manuellement, sélectionnez d'abord la durée et la température souhaitées à l'aide des commandes. Vous pouvez également utiliser le bouton de sélection du programme pour choisir l'un des huit modes différents. L'appareil démarre le processus en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Pendant le fonctionnement, l'affichage alterne entre la température actuelle et le temps restant toutes les 3 secondes. Au milieu du temps de cuisson, l'appareil émet un bip et affiche "trn"  pour vous rappeler de retourner le contenu. Pour ce faire, retirez le récipient de friture. Retournez l'aliment ou secouez-le vigoureusement. Pendant ce temps, la friteuse s'éteint, mais la minuterie continue de fonctionner. Lorsque le récipient de friture est inséré, la friteuse à air chaud se remet en marche automatiquement.
- Pendant le fonctionnement, le voyant du ventilateur s'allume à intervalles d'une seconde.
- Lorsque vous entendez le bip 5 fois de suite, l'opération est terminée. Retirez le récipient de friture et posez-le sur un matériau résistant à la chaleur. Ensuite, retirez votre nourriture.

REMARQUE : Pour assurer une cuisson uniforme, ouvrez le récipient de friture à la moitié du temps de cuisson et vérifiez la cuisson. Retournez l'aliment ou donnez-lui une bonne secousse.

WICHTIG : Lorsque vous retirez le tiroir de la friteuse, celle-ci s'éteint et le voyant ON/OFF s'éteint. Le compte à rebours se poursuit lorsque le tiroir de la friteuse est ouvert ou retiré. Le chauffage reprendra lorsque la cuve de la friteuse sera remise en place et complètement fermée.

8. Programmes de fonctionnement

Alimentation		Température	Temps	Rappel de secousses
Les frites		200°C	18 minutes	Après 10 minutes
Bacon		180°C	6 minutes	
Poulet		180°C	20 minutes	Après 10 minutes
Crevettes		180°C	12 minutes	Après 6 minutes
Steak		180°C	12 minutes	Après 6 minutes
Muffins		180°C	8 minutes	
Légumes		160°C	17 minutes	
Poisson		180°C	18 minutes	
Manuel		180°C	15 minutes	Après 10 minutes

9. Nettoyage et entretien

ATTENTION ! Les éléments suivants passent au lave-vaisselle : Panier de friture

Nettoyez le panier à l'eau chaude. À cet effet, n'utilisez pas de produits de nettoyage forts ou agressifs, de produits abrasifs. Rincez ensuite toutes les pièces soigneusement et laissez-les sécher suffisamment. Veuillez nettoyer le boîtier extérieur avec un chiffon humide propre et essuyez-le ensuite soigneusement.

ATTENTION ! Veillez à éviter la pénétration de l'eau dans l'électronique sinon, il existe un risque de choc électrique

10. Exemples de recettes

Dés de saumon croustillant

Portions: 2

Durée de la cuisson: 20 - 30 minutes

Ingrédients:

- 200 g de dés de saumon (sans peau, ni arêtes)
- 100 g cornflakes
- 1 - 2 oeuf(s)
- 75 g de farine
- Jus de citron
- Sel et poivre
- 1 - 2 cuillère à soupe au choix de l'huile tournesol / huile de colza /huile d'olive

D'abord découper le filet de saumon en morceaux de la taille d'une bouchée, de 3 x 3 cm environ et les assaisonner avec un peu de jus de citron, du sel et du piment. Apprêter la farine dans une assiette profonde. Ensuite, battre les oeufs dans une assiette. Finalement, apprêter une autre assiette avec des cornflakes émiettés. Par la suite, tourner les morceaux de saumon dans la farine, les recouvrir avec l'oeuf, puis complètement avec des cornflakes. Rendre croustillants les morceaux de saumon panés dans la friteuse à air chaud Team Cuisine avec une cuillère à thé d'huile à 190 °C pendant 6 - 8 minutes environ et servir dans une assiette.

Paprika braisé au quinoa

Portions: 2

Durée de la cuisson: 30 - 40 minutes

Ingrédients:

- 100 g de quinoa
- 4 poivrons (rouge)
- 300 ml de bouillon de légumes
- 120 g de champignon
- 100 g de parmesan râpé

- Curry
- 1 cuillère à thé de fenouil (moulu)
- 1 échalotte
- 1 gousse d'ail
- 1 - 2 cuillère à soupe au choix de l'huile tournesol / huile de colza / huile d'olive

Laver soigneusement le quinoa avec de l'eau froide pour enlever l'amertume éventuellement présente. Ensuite, réchauffer les 300ml de bouillon de légumes avec du fenouil et faire cuire le quinoa pendant 10 minutes. Enlever le quinoa du four et laisser gonfler 10 minutes de plus. Entretemps, découper les poivrons en rondelles au-dessous de la tige et retirer délicatement avec le trognon. Dénoyer complètement le paprika. Éplucher et écraser l'échalotte ainsi que l'ail. Ensuite, découper les champignons en petits morceaux et rôtir brièvement avec du curry, les morceaux d'échalotte et d'ail dans une poêle. Finalement, mélanger le quinoa avec les champignons et ajouter du parmesan, remplir le tout de paprika. Placer le paprika avec un peu d'huile pendant 12 – 15 minutes à 160 °C environ dans la friteuse à air chaud Team Cuisine.

Selbstgemachte Pommes Frites / Kartoffel Wedges

Portions: 2

Durée de la cuisson: 20 - 30 minutes

Ingrédients:

- 6 pommes de terre (ou ignames)
- Paprika
- Sel
- 1 - 2 cuillère à soupe au choix de l'huile tournesol / huile de colza /huile d'olive

D'abord éplucher les pommes de terre ou les laver minutieusement pour les wedges. Ensuite, les découper en tranches ou morceaux d'1 cm d'épaisseur, placer pendant 10 minutes dans l'eau froide pour extraire la fécule des pommes de terre. Maintenant, tourner les tranches dans l'huile et assaisonner avec le paprika et du sel. Finalement, rendre croustillants les pommes ou les wedges dans la friteuse à air chaud Team Cuisine à 200 °C pendant environ 20 minutes.

11. Conseils et astuces

Utilisez votre friteuse à air chaud pour préparer des aliments avec une fraction de l'huile en une fraction du temps ! En général, abaissez la température de cuisson de 10°C et réduisez le temps de cuisson de 30 à 50 % selon l'aliment et la quantité.

L'huile d'olive en spray ou l'huile végétale sont excellentes pour la cuisson à l'air.

Pour obtenir de meilleurs résultats, certains aliments doivent être secoués vigoureusement ou retournés à la moitié du temps de cuisson. Reportez-vous au tableau pour les programmes de fonctions. Videz l'excès de graisse du tiroir à friture entre les opérations de cuisson, pour éviter la formation de fumée blanche. La fumée blanche est produite lors de la cuisson à chaud d'aliments riches en graisses, comme le bacon ou les saucisses. Séchez les aliments en les tapotant avant de les cuire à l'air libre pour favoriser le brunissement et éviter la fumée inutile. Faites frire de petites quantités d'aliments fraîchement panés. La panure doit adhérer

fermement à la à la nourriture. Disposez les aliments panés dans le panier à friture de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Cela permet à l'air de circuler partout. Vous pouvez utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les aliments. Pour ce faire, réglez la température sur 80°C et laissez les aliments se réchauffer pendant 10 minutes maximum.

12. Dépannage

Erreur	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas correctement	L'appareil n'est pas raccordé à la prise électrique	Brancher la conduite de raccordement de l'appareil dans une prise correctement installée
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche ON/OFF après avoir sélectionné la fonction de cuisson.	Appuyez sur la touche ON/OFF après avoir choisi le mode pour démarrer l'appareil
Le contenu est cru après écoulement du temps	L'insert est trop plein	Cuisez en plusieurs tournées au lieu de surcharger l'insert
	La température réglée est trop basse	Réglez à une température correcte et reprenez la cuisson
	Le temps de cuisson réglé est trop faible	Réglez à un temps de cuisson correct et reprenez la cuisson
Le contenu n'est pas cuit de manière homogène	<i>Il faut mélanger une fois certains aliments en milieu de cuisson</i>	<i>Enlevez l'insert en milieu de cuisson et brassez le contenu une fois pour qu'il soit bien mélangé</i>
L'insert ne peut pas être facilement inséré dans la friteuse	L'insert est trop rempli	<i>Le contenu de l'insert ne doit en aucun cas dépasser le niveau maximum de remplissage</i>
	L'insert n'est pas placé correctement	<i>Assurez-vous que l'insert est correctement placé dans la friteuse à air chaud</i>
De la vapeur sort de l'appareil	Vous faites frire des aliments contenant de l'huile	<i>Il est inhabituel que des vapeurs alimentaires s'échappent dans ce cas</i>
	Il y a trop d'huile dans l'insert de friture	<i>Nettoyez à chaque fois les inserts après utilisation</i>

13. Consignes de sécurité et clause de non responsabilité

N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance et contrôlez-le avant chaque utilisation en rapport avec des endommagements possibles et un assemblage correct. N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil afin de réaliser personnellement des réparations ou des transformations. Évitez le contact avec les tensions du secteur. L'appareil n'est hors tension que lorsqu'il est débranché de la prise. Ne court-circuitez pas non plus le produit. N'oubliez pas en outre de débrancher l'appareil de la prise en cas de non-utilisation ou d'orage. L'utilisation de l'appareil en plein air est interdite. Veuillez donc l'utiliser uniquement dans des zones sèches. Protégez-le d'une humidité élevée, de l'eau et de la neige. Maintenez l'appareil à l'écart des températures extérieures élevées. N'exposez pas l'appareil à des changements de température brusques ou de fortes vibrations, qui pourraient endommager les pièces électroniques. Vérifiez l'appareil avant l'utilisation, pour détecter les dommages éventuels. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a reçu un coup ou a été autrement endommagé. Veuillez aussi respecter les dispositions et restrictions nationales. N'utilisez pas le produit à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Ce produit n'est pas un jouet. Maintenez-le hors de la portée des enfants ou des personnes handicapées sur le plan mental. Utilisez uniquement l'appareil avec la plaque de base fournie. Toute réparation ou modification qui n'est pas effectuée par le fournisseur initial entraîne l'annulation de la garantie. L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes ayant lu et compris ce manuel. Les spécifications de l'appareil peuvent être modifiées sans indication préalable.

14. Informations sur la mise au rebut de vos appareils

Les appareils électriques et électroniques ne doivent pas, selon la directive européenne DEEE, être jetés dans les ordures ménagères. Leurs composants doivent être éliminés ou recyclés séparément, car des composants toxiques ou dangereux pourraient endommager l'environnement à long terme en cas d'élimination incorrecte. Vous êtes, en tant que consommateur en vertu de la loi allemande sur l'électricité (ElektroG), obligé de restituer gratuitement les appareils électriques et électroniques à la fin de leur durée de vie au fabricant, au point de vente ou dans des points de collecte publique prévus à cet effet. Les détails sont réglés par le droit national correspondant. Le symbole sur le produit, le mode d'emploi et / ou l'emballage indique ces dispositions. Avec la séparation de matières, le recyclage et l'élimination d'appareils usagés, vous apportez une contribution importante à la protection de l'environnement.



1. Observaciones importantes de seguridad para este aparato

- A fin de evitar riesgos, los cables de red dañados solo deben ser sustituidos por el fabricante, un comerciante especializado o una persona con una cualificación similar.
- Los niños únicamente deben utilizar o limpiar el aparato bajo supervisión o si se les indica cómo hacerlo.
- ¡Atención! Por motivos de seguridad, no deje al alcance de los niños los elementos de embalaje (bolsa de plástico, cartón, poliestireno, etc.).
- Se debe vigilar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Utilice el aparato de conformidad con la tensión que aparece en la identificación del dispositivo.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice o para limpiarlo.
- Escoja una base adecuada para que el aparato no pueda volcar.
- No lo utilice al aire libre y manténgalo alejado de fuentes de calor (p. ej., cocinas eléctricas) y de la radiación solar directa. No coloque el aparato cerca de fuentes de agua (como lavabos).
- Utilice el aparato únicamente para el fin previsto y en entornos privados. No está concebido para un uso industrial.
- No deje que el cable de red entre en contacto con superficies calientes.
- ¡No sumerja el aparato en agua o en cualquier otro líquido para protegerse contra una descarga eléctrica!
- No utilice el producto con las manos mojadas.
- No lo mueva mientras esté en funcionamiento.
- Manténgase alejado del vapor que sale del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
- No supere la marca máxima cuando llene la freidora.
- No coloque el aparato a una distancia menor de 30 cm de aparatos que puedan resultar dañados por el vapor que sale de este.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años con conocimientos limitados sobre su uso o una discapacidad sensorial siempre y cuando lo hagan bajo supervisión y se les haya instruido acerca de un uso seguro del aparato y sean conscientes de los riesgos que implica.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no pueden ser realizados por niños a menos que tengan por lo menos 8 años y lo hagan bajo supervisión.
- Este aparato se ha diseñado para ser utilizado en hogares y con fines similares como, por ejemplo: – granjas, cocinas para personal en negocios, oficinas y otros entornos laborales – para huéspedes en hoteles, hostales, pensiones y otros alojamientos de tipo residencial
- No conecte el aparato a enchufes inalámbricos ni temporizadores. Utilice exclusivamente una toma de corriente correctamente conectada.
- ¡No haga funcionar el aparato sin supervisión!
- No llene el aparato con aceite o grasa para freír. ¡Riesgo de incendio!
- ¡Utilice el producto solo cuando haya leído y comprendido completamente las instrucciones de uso!
- No cubra la salida de aire en la parte superior y trasera del aparato.

2. Volumen de suministro

- Freidora de aire caliente
- Recipiente freidora
- Instrucciones de uso

3. Datos técnicos TC-006-001

Suministro de energía	220-240 V CA, 50/60 Hz
Consumo de potencia	1700 W
Capacidad	ca. 5,7 l (recipiente de la freidora)
Propiedades	<ul style="list-style-type: none">• Pantalla LED• Función de temporizador (1-60 minutos en pasos de 1 minuto)• Temperatura regulable (80-200 °C en pasos de 5 °C)• Pies antideslizantes

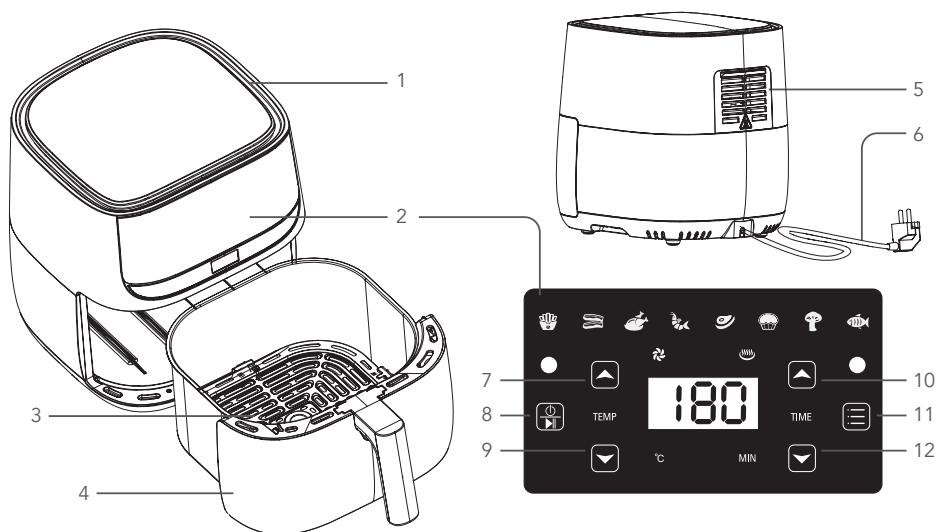
4. Función

La freidora de aire caliente de Team Cuisine es el asistente de cocina ideal y le permite freír, por ejemplo, patatas fritas a su gusto. El aparato apenas requiere aceite (máximo 1-2 cucharadas) y puede cocinar incluso sin él, de modo que contribuye a llevar una alimentación saludable. Debido a su elevada capacidad de 5,7 l es posible freír cantidades particularmente grandes.

5. Antes del primer uso

Antes de la primera puesta en marcha, controle que los componentes del aparato estén intactos y que funcionen correctamente. Saque el aparato del embalaje y retire todo el material de embalaje. Limpie el producto antes de usarlo por primera vez. Caliente la freidora durante unos 10-15 minutos. Este procedimiento elimina cualquier residuo de fabricación.


6. Detalles del producto



- | | |
|----|--------------------------------|
| 1 | Apertura de ventilación |
| 2 | Mostrar |
| 3 | Rejilla para freír |
| 4 | Recipiente para freír |
| 5 | Salida de aire |
| 6 | Cable de alimentación |
| 7 | Temporizador + |
| 8 | ON/OFF - Arranque/Parada |
| 9 | Temporizador - |
| 10 | Temperatura + |
| 11 | Botón de selección de programa |
| 12 | Temperatura - |

7. Uso

1. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente correctamente conectada.
2. A continuación, retire el recipiente para freír.
3. Coloque los alimentos en el recipiente para freír. Asegúrese de no superar la marca máxima.

4. Introduzca el recipiente para freír en la freidora de aire caliente.
5. Pulse el botón de encendido/apagado en el panel de control del aparato. Cuando se enciende el aparato, todos los indicadores luminosos se iluminan.
6. Para poner en marcha el aparato manualmente, seleccione primero la duración y la temperatura deseadas mediante los mandos. O, alternativamente, utilice el botón de selección de programas para seleccionar uno de un total de ocho modos diferentes. El aparato inicia el proceso pulsando el botón de inicio/parada. Durante el funcionamiento, la pantalla alterna entre la temperatura actual y el tiempo restante cada 3 segundos. A la mitad del tiempo de cocción, el aparato emitirá un pitido y mostrará "trn"  para recordarle que debe girar el contenido. Para ello, retire el recipiente de fritura. Dar la vuelta a los alimentos o agitarlos enérgicamente. Mientras tanto, la freidora se apagará, pero el temporizador seguirá funcionando. Cuando se introduce el recipiente para freír, la freidora de aire caliente se enciende de nuevo automáticamente.
7. Durante el funcionamiento, la luz del ventilador se iluminará a intervalos de 1 segundo.
8. Una vez que escuche el pitido 5 veces seguidas, la operación se habrá completado. Retire el recipiente de la fritura y colóquelo sobre un material resistente al calor. Luego, retire la comida.

NOTA: Para garantizar una cocción uniforme, abra el recipiente de fritura a mitad del tiempo de cocción y compruebe el proceso de cocción. Dar la vuelta a los alimentos o sacudirlos bien.

IMPORTANTE: Cuando retire el cajón de la freidora, ésta se apagará y el piloto ON/OFF se apagará. El temporizador continuará la cuenta atrás cuando el cajón de la freidora se abra o se retire. El calentamiento se reanudará cuando se vuelva a colocar el recipiente de la freidora y se cierre completamente.

8. Programas

Alimentos		Temperatura	Tiempo	Recordatorio de batidos
Patatas fritas		200°C	18 minutos	Después de 10 minutos
Bacon		180°C	6 minutos	
Pollo		180°C	20 minutos	Después de 10 minutos
Camarones		180°C	12 minutos	Después de 6 minutos

Bistec		180°C	12 minutos	Después de 6 minutos
Magdalenas		180°C	8 minutos	
Verduras		160°C	17 minutos	
Pescado		180°C	18 minutos	
Manual		180°C	15 minutos	Después de 10 minutos

9. Limpieza y cuidado

¡ATENCIÓN! Las siguientes piezas admiten limpieza en el lavavajillas: Recipiente para freír

Limpie los recipientes con agua caliente con detergente. No use limpiadores agresivos ni productos abrasivos. Aclare luego bien todos los componentes y déjelos secar. Limpie la carcasa exterior con un paño húmedo y limpio y séquela bien a continuación.

¡ATENCIÓN! No deje que entre agua en los componentes electrónicos del aparato, ya que podría causar una descarga eléctrica.

10. Ejemplos de recetas

Dados crujientes de salmón

Porciones: 2

Preparación: 20 - 30 minutos

Ingredientes:

- 200 g de salmón en dados (sin piel ni espinas)
- 100 g de copos de cereales
- 1 - 2 huevos
- 75 g de harina
- Zumo de limón
- Sal y pimienta
- 1 - 2 cucharadas de aceite de girasol, colza u oliva

En primer lugar, corte el salmón en dados de unos 3 x 3 cm y sazone con un poco de zumo de limón, sal y pimienta. Ponga la harina en un plato hondo. Bata los huevos en otro plato. Tome un tercer plato y ponga en él los copos de cereales machacados. Pase ahora los trozos de pescado por la harina, luego por el huevo y, por último, por los copos de cereales. Coloque los trozos de salmón empanado en la freidora de aire

caliente de Team Cuisine con una cucharadita de aceite y cocínelos a 190 °C unos 6 - 8 minutos hasta que estén crujiente y servir en un plato.

Pimiento estofado con quinoa

Porciones: 2

Preparación: 30 - 40 minutos

Ingredientes:

- 100 g de quinoa
- 4 pimientos (rojos)
- 300 ml de caldo de verdura
- 120 g de setas
- 100 g de queso parmesano rallado
- Curry en polvo
- 1 cucharadita de hinojo (molido)
- 1 chalota
- 1 diente de ajo
- 1 - 2 cucharadas de aceite de girasol, colza u oliva

Lave bien la quinoa con agua para eliminar las sustancias amargas. Caliente luego 300 ml de caldo de verdura con el hinojo y cueza la quinoa durante 10 minutos. Retire la quinoa de la placa y déjela reposar otros 10 minutos. Retire los rabos de los pimientos haciendo un corte circular alrededor de la base. Retire las pepitas. Pele y corte fijo la chalota y el diente de ajo. Corte ahora las setas y saltéelas brevemente en una sartén con el curry en polvo, la chalota y el ajo picados. Añada la quinoa y mezcle. Agregue el queso parmesano y rellene los pimientos con la mezcla. Coloque los pimientos con un poco de aceite en la freidora de aire caliente de Team Cuisine durante 12 – 15 minutos a 160 °C.

Patatas fritas caseras / gajos de patatas

Porciones: 2

Preparación: 20 - 30 minutos

Ingredientes:

- 6 Kartoffeln (oder Süßkartoffeln)
- Paprikagewürz
- Salz
- 1 - 2 Esslöffel wahlweise Sonnenblumenöl / Rapsöl / Olivenöl

Pele en primer lugar las patatas. Si va a prepararlas en gajos, lávelas bien. Córtelas luego en trozos o bien en tiras de 1 cm y déjelas 10 minutos en agua fría para que pierdan el almidón. Unte los trozos con aceite y sazone con pimentón y sal. Finalmente coloque las patatas o los gajos en la freidora de aire caliente de Team Cuisine y hornéelos a 200 °C unos 10 minutos.

11. Consejos y trucos

Utilice su freidora de aire caliente para preparar alimentos con una fracción de aceite en una fracción de tiempo. Por lo general, baje la temperatura de cocción 10°C y reduzca el tiempo de cocción entre un 30% y un 50%, según el alimento y la cantidad.

El aceite de oliva en spray o el aceite vegetal son excelentes para cocinar al aire.

Para obtener los mejores resultados, algunos alimentos deben agitarse enérgicamente o darse la vuelta a mitad del tiempo de cocción. Consulte la tabla para conocer los programas de funciones.

Vacíe el exceso de grasa del cajón de fritura entre las operaciones de cocción, para evitar la formación de humo blanco. El humo blanco se produce cuando se cocinan en caliente alimentos con mucha grasa, como el beicon o las salchichas. Seque los alimentos con palmaditas antes de cocinarlos al aire para favorecer el dorado y evitar el humo innecesario.

Freír pequeñas cantidades de alimentos recién empanados. El empanado debe adherirse firmemente al

a la comida. Disponga los alimentos empanados en la cesta de freír de forma que no se toquen entre sí. Esto permite que el aire circule por todas partes.

Puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar alimentos. Para ello, ajuste la temperatura a 80°C y deje que los alimentos se calienten durante un máximo de 10 minutos.

12. Solución de errores

Error	Posible causa	Solución de errores
El aparato no funciona bien	No está enchufado	Inserte el cable de conexión del aparato en un enchufe debidamente instalado
	No se ha pulsado el botón «ON/OFF» después de seleccionar la función de cocinado	Pulse el botón «ON/OFF» después de seleccionar el modo para que el aparato empiece a funcionar
La comida está cruda transcurrido el tiempo de cocción	Ha llenado demasiado la freidora	Fría los alimentos en varias tandas en lugar de llenar demasiado el aparato
	La temperatura configurada es demasiado baja	Ajuste la temperatura adecuada y repita el procedimiento
	La duración de cocción configurada es insuficiente	Ajuste el tiempo de cocción adecuado y repita el procedimiento
Los alimentos no se fríen de manera uniforme	Algunos alimentos necesitan que se les de la vuelta a mitad del tiempo de cocción	Retire el accesorio transcurrida la mitad del tiempo y revuelva los alimentos
Resulta difícil insertar el accesorio en la freidora	El accesorio está demasiado lleno	El contenido no puede superar la marca máxima
	No ha colocado correctamente el accesorio	Asegúrese de insertar el accesorio bien en la freidora
Sale vapor del aparato	Está cocinando productos que contienen aceite	En ese caso, no es raro que pueda generarse vapor
	Hay demasiado aceite en el cajón de la freidora	Limpie los accesorios después de usarlas

13. Advertencias de seguridad y exoneración de responsabilidad

No utilice nunca el aparato sin supervisión y compruebe antes de cada uso la presencia de posibles daños y que esté correctamente montado. No intente abrir el dispositivo para realizar reparaciones o modificaciones. Evite el contacto con la red eléctrica. El aparato solo está libre de tensión cuando está desenchufado. Tampoco produzca un cortocircuito en el producto. No olvide desenchufar el aparato si no va a usarlo o en caso de tormenta. El dispositivo no admite la operación en exteriores. Por eso, úselo solo en lugares secos. Protéjalo contra la humedad, el agua y la nieve. Manténgalo alejado de las altas temperaturas. No lo someta a cambios de temperatura repentinos o fuertes vibraciones porque esto puede dañar las partes electrónicas. Antes del uso del dispositivo, compruebe si hay posibles daños. No debe usarse el dispositivo si ha recibido golpes o ha sido dañado de alguna forma. Respete las determinaciones y limitaciones nacionales. No use el dispositivo para usos diferentes a los descritos en este manual. Este producto no es un juguete. Consérvelo fuera del alcance de los niños o de personas con las capacidades físicas disminuidas. Utilice el aparato solo con la base suministrada. Cualquier reparación o cambio en el dispositivo que no haya sido llevada a cabo por el proveedor da lugar a la rescisión de los derechos de garantía. El dispositivo solo debe ser utilizado por personas que han leído y entendido este manual. Las especificaciones del dispositivo pueden cambiarse sin que sea necesario realizar un aviso previo.

14. Indicaciones de eliminación

Los dispositivos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse con los residuos domésticos según la directiva europea WEEE. Sus componentes deben separarse para el reciclaje o su eliminación, ya que los componentes peligrosos y venenosos pueden producir daños al medio ambiente en caso de una eliminación inadecuada. Como usuario, está obligado por la ley de dispositivos eléctricos y electrónicos a reenviar de forma gratuita los dispositivos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil al fabricante, al punto de venta o al punto de recogida público especificado. La legislación de cada país tiene sus propias disposiciones al respecto. El símbolo en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje indica estas determinaciones. Gracias a este tipo de separación de los materiales, aprovechamiento y eliminación de dispositivos antiguos se realiza una aportación importante al medio ambiente.





Welcome to the world of TEAM CUISINE

Onlineshop: www.team-cuisine.com

DE Amazon: www.team-cuisine.com/AmazonDE

EN Amazon: www.team-cuisine.com/AmazonEN

FR Amazon: www.team-cuisine.com/AmazonFR

IT Amazon: www.team-cuisine.com/AmazonIT

ES Amazon: www.team-cuisine.com/AmazonES

Customer service: service-eu@team-cuisine.com

Distributing company:

MFW Concept 2 Delivery GmbH

Prinz-Eugen-Straße 17

4020 Linz

Austria

DE: Bitte beachten Sie, dass diese Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst das unter „Kundenservice“ genannte Service- Center.

EN: Please note that this address is not a service address. Please first contact the service centre specified under “Customer service”.

FR: Attention ! Cette adresse n'est pas une adresse de service. Contactez d'abord le centre de service cité comme « Service après-vente ».

IT: BSi tenga presente che questo indirizzo non è un indirizzo di assistenza. Rivolgersi innanzitutto al centro di assistenza indicato alla voce “Servizio clienti”.

ES: Tenga en cuenta que esta dirección no es la dirección del servicio técnico. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico mencionada en “Servicio al cliente”.