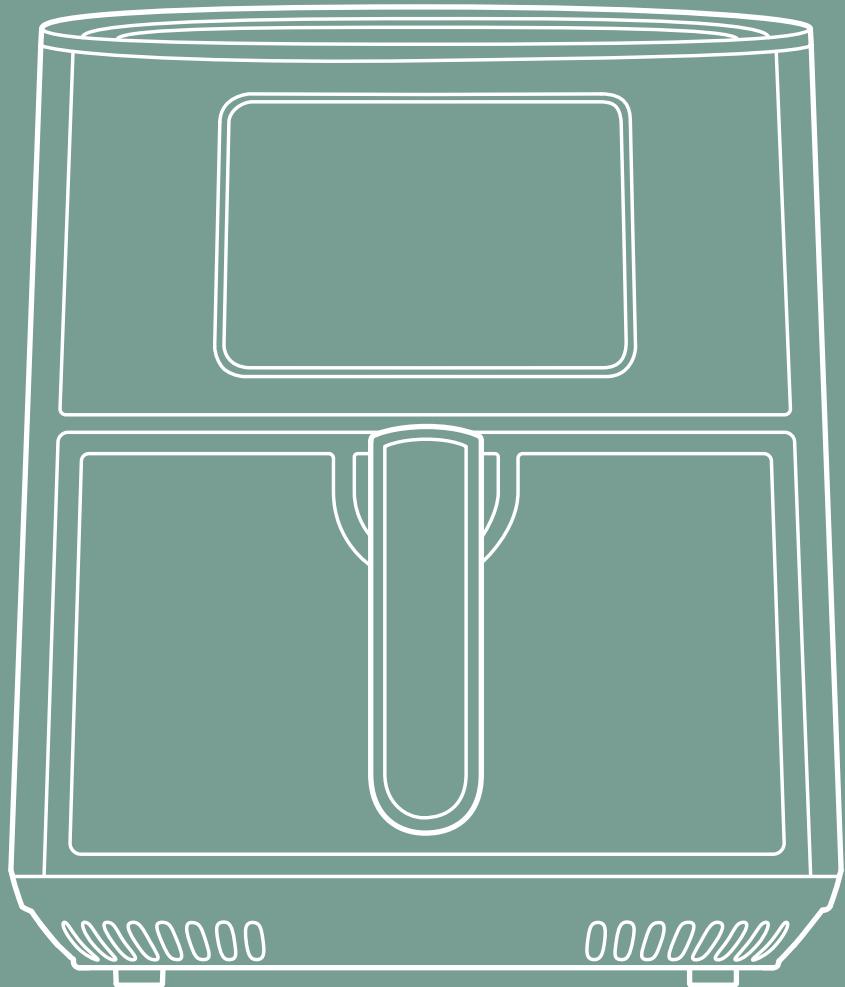


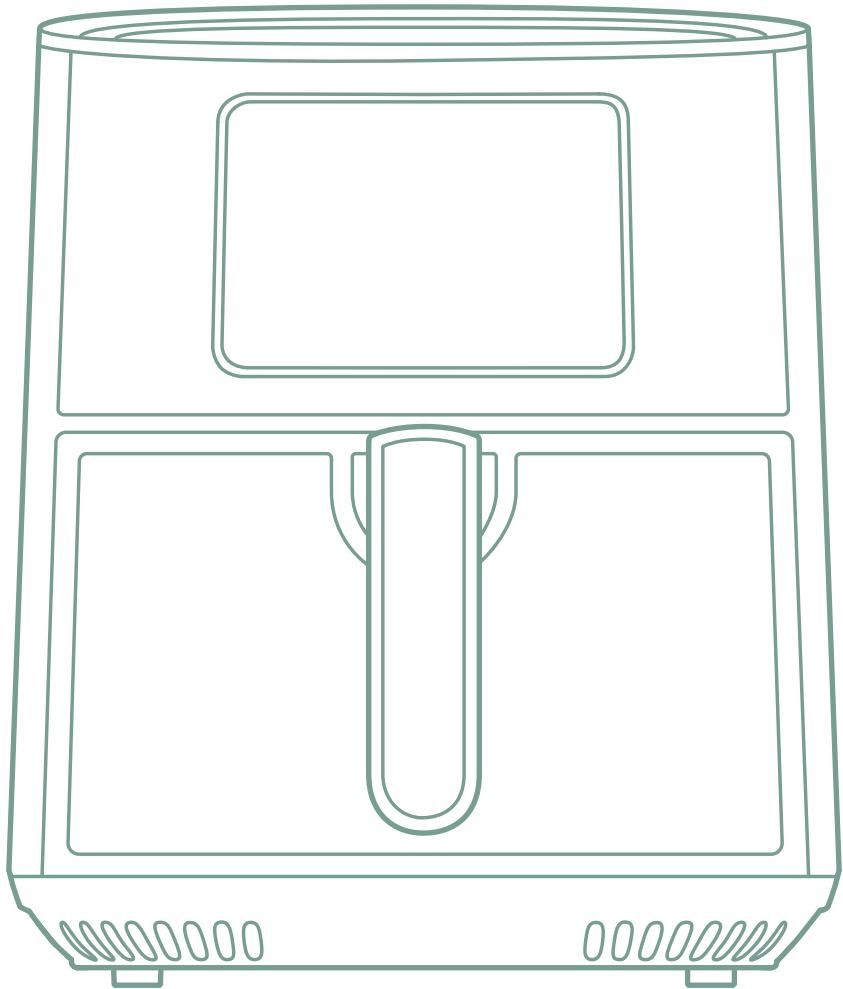
LYKKELE

Barend
Air Fryer



Barend

Air Fryer





Barend Air Fryer

This is Barend, Lykkele air fryer. With its help, you'll prepare vegetables, fish, meat, and even cakes quickly and without a drop of oil. Check out how to use it. **Before you use the air fryer, read the manual. Do not throw the manual out.**

Table of contents

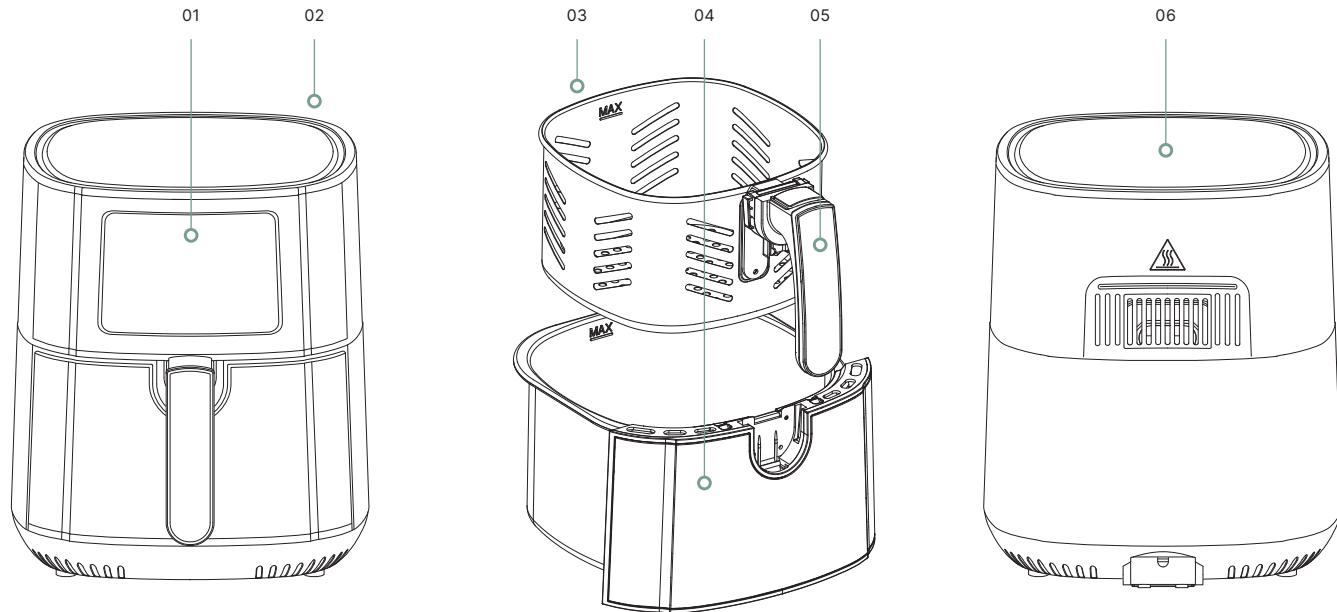
01. Safety information
02. The air fryer's description and parts
03. Who shouldn't use the air fryer
04. Before you use the air fryer for the first time
05. How to use the air fryer
06. How to prepare various dishes in the air fryer
07. How to clean the air fryer
08. Troubleshooting
09. Specifications
10. Warranty and technical support
11. Disposal and the EU compliance statement

01. Safety information

- Use the air fryer only as we indicate in this manual.
- Do not turn the air fryer on if it's damaged – e.g., it doesn't work properly, its case or its plug is broken.
- If the air fryer is damaged, send it to us for repair. Otherwise, your warranty expires. We are not responsible for any damage that an air fryer which wasn't repaired in our service may cause.
- Keep the air fryer out of children's reach.
- Only use the air fryer's accessories that we recommend.
- Only use the air fryer indoors.
- Do not expose the air fryer directly to a heat source, sunlight, humidity, or sharp objects.
- Do not put the air fryer under any liquid.
- Do not touch the air fryer with wet hands.
- If the air fryer is wet, unplug it immediately.
- Do not block the air inlet or outlet.
- Never pour oil in the air fryer.
- Do not touch the air fryer's internal parts when it's on.
- Do not use the air fryer with any external devices, such as timers.
- If smoke is coming out of the air fryer, unplug the device immediately. When there's no more smoke coming out of the device, take the pot with the basket out of the air fryer.
- Before you clean the air fryer, unplug it. Leave the device to cool down for 30 minutes. Clean it with a slightly damp cloth.
- When you unplug the air fryer, hold onto the plug, not the cord. Do not touch the plug with wet hands.
- When you leave the room, turn the air fryer off and unplug it.

02. The air fryer's description and parts

You may prepare various dishes in the air fryer in a healthy way – without any oil. Use it to prepare fries, vegetables, seafood, fish, meat, and even cakes. Change the mode, temperature, and time to adjust the air fryer to your needs.



01 Display	04 Pot
02 Air inlet	05 Handle
03 Basket	06 Air Outlet

03. Who shouldn't use the air fryer

Kids younger than 8 shouldn't use the air fryer. Some people should use the air fryer with a guardian present. These are:

- kids older than 8; and
- people with disabilities if they can't use the air fryer on their own.

04. Before you use the air fryer for the first time

01. Remove the protective sticker from the air fryer.
02. Wash the pot and basket with water, a soft sponge and washing-up liquid. Then wipe them dry. You may also wash them in a dishwasher.
03. Clean the inside and outside of the air fryer with a damp cloth.
04. Place the air fryer on a flat, dry, clean, stable, and heat resistant surface. Leave 10 cm of free space above the air fryer and on its sides. Do not put anything on top of the machine.

05. How to use the air fryer

01. Plug the air fryer into a grounded socket.
02. Take the pot and basket out of the air fryer.
03. Put the ingredients into the basket in the pot.



Tip | Never pour oil or any other liquid into the air fryer's basket or pot.

04. Put back the pot with basket inside into the air fryer.



Tip | Do not turn the air fryer on before you put the pot with basket in the machine.

05. To turn the air fryer on, touch the round button on the bottom of the screen.
06. Choose the right mode for the dish you're preparing. You may change the temperature with up and down arrows on the left side of the screen. You may change the time with up and down arrows on the right side of the screen. You'll find the modes for specific dishes, as well as their temperature and time, in the table in chapter 6 – **How to prepare various dishes in the air fryer**.



Tip | You don't have to choose a particular mode. To prepare a dish, you may just set the right temperature and time.

07. When you've set the right temperature and time, touch the round button at the bottom of the screen. The air fryer will start to heat up and the indicators on the screen will begin to flash. When the machine reaches the temperature you set, the indicators will turn off.



Tip | When the air fryer is on, hot steam comes out of the air outlet. Do not put anything near the air outlet. Watch out for the steam when you take the pot out of the machine. When the air fryer is working, the surface that it touches may get hot. The pot gets very hot. Do not touch it when the air fryer is working. When you're taking the dish out of the machine, always grab the pot by the handle.

08. You need to turn some of the ingredients over to the other side halfway through baking. To do it, pull the handle and take the pot with the basket out of the air fryer. Be careful so as not to push the button that separates the basket from the pot. Turn the ingredients over to the other side with wooden or plastic tongs. Then put the pot with the basket back into the machine.
09. An alarm will go off when the time you've set is up. When it happens, take the pot with basket out of the air fryer and put it on a heat resistant surface.
10. Check if the ingredients are properly heated up.
11. To take small ingredients out of the pot:
 01. move the button protector on the pot's handle towards the pot;
 02. push the button that separates the basket from the pot;
 03. take the basket out of the pot; and
 04. pour the ingredients out of the basket.
12. Use wooden or plastic tongs to take big ingredients out of the basket.



Tip | Before you rotate the pot, take the basket out of it. The fat from heated up ingredients gathers at the bottom of the pot. If you rotate the pot, the fat will pour out on your dish. Hot steam may be coming out of the air fryer for some time after you've turned the machine off.

13. After you've prepared one portion of ingredients in the air fryer, you may immediately prepare the next one.
14. Clean the air fryer after each time you use it.

06. How to prepare various dishes in the air fryer

	Dish	Minimum and maximum quantity of ingredients in grams	Time in minutes	Temperature in degrees Celsius	You should turn the ingredients over halfway through baking	How to prepare the ingredients	Additions
	Fries	600–1000	18–25	200	Yes	You should put fresh, homemade fries under cold water for 30 minutes or under warm water – 40 °C – for 3 minutes. Then leave them to dry. After that, add half a tablespoon of oil to them.	Half a tablespoon of oil
	Drumsticks	700–900	20–25	180	Yes		Half a tablespoon of oil
	Shrimps	150–250	15–20	160	Yes		

	Dish	Minimum and maximum quantity of ingredients in grams	Time in minutes	Temperature in degrees Celsius	You should turn the ingredients over halfway through baking	How to prepare the ingredients	Additions
	Cake	550–650	35–45	160	Yes		
	Beef steak	450	15–25	160	Yes		Half a tablespoon of oil
	Fish	200–300	15–20	180	Yes		
	Ribs	350–450	15–20	180	Yes		
	Keeping the dish warm		120	60–90	No		

Useful tips for heating up dishes in the air fryer

01. Heat up cold ingredients 3 minutes longer than usual.
02. If you cut ingredients into small pieces, they will heat up faster.
03. For the ingredients to heat up evenly, turn them over halfway through baking.
04. If you add a small amount of oil to fresh ingredients, they will be crispier after baking. After you've poured some oil on the ingredients, wait for a few minutes before you put them in the air fryer.
05. All the dishes that you prepare in an oven you may also prepare in the air fryer.

07. How to clean the air fryer

01. Clean the air fryer only when it's cooled down and unplugged.



Tip | Take the pot with basket out of the air fryer so that it cools down faster.

02. Clean the outside of the air fryer with a damp cloth.
03. Use warm water, washing-up liquid, and a soft sponge to wash air fryer's pot and basket. You may soak the basket for 10 minutes in the pot with warm water and a small amount of washing-up liquid before you wash it. You may also wash the pot and basket in a dishwasher.
04. Clean the inside of the air fryer with a soft sponge and warm water.
05. Use a gentle cleaning brush to clean the parts that heat the air fryer up. Sweep the food residue away from them.
06. Do not use sharp or harsh objects, such as scourers, to clean the air fryer. You may damage the machine's coating this way.

08. Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The air fryer does not turn on.	The air fryer isn't properly plugged in.	Plug the air fryer into a grounded socket correctly.
	You haven't set the time.	Use up and down arrows on the right side of the screen and then touch the round button at the bottom of the screen.
The ingredients are not heating up correctly.	There are too many ingredients in the basket.	Put smaller portions of ingredients in the basket.
	The temperature is too low.	Set a higher temperature.
	The time that you set is too short.	Set a longer time on the air fryer.
The ingredients are not heating up evenly.	If some of the ingredients lie on top of each other, they may not heat up evenly.	You need to turn some of the ingredients over to the other side halfway through baking.
There's white smoke coming out of the air fryer.	You're heating up ingredients that have a lot of fat in them.	When you're heating up ingredients that have a lot of fat in them, there's a lot of smoke in the pot. The pot may also be hotter than usual. It doesn't affect the heating process.
	There's some fat residue left in the pot from the previous dish.	Clean the pot and basket after each time you use the air fryer.
Fresh fries are not heating up evenly in the air fryer.	You didn't pour a small amount of oil on the fries before you heated them up in the air fryer.	Use fresh potatoes and add some oil to the fries before you put them in the air fryer. If you cut the potatoes into small pieces, the fries will be crispier, and they will heat up more evenly.

09. Specifications

Product	Air Fryer
Model	Barend
Voltage	220–240 V
Power	1400 W
Frequency	50–60 Hz

10. Warranty and technical support

Your product is covered by a 24-month manufacturer's warranty. For more information go to <https://www.lykkele.pl>. If you have questions about using the product – contact us at kontakt@lykkele.pl.
 Manufacturer: al.to sp. z o.o., ul. Bojemskiego 25, 42-202 Częstochowa, Poland.

11. Disposal and the EU compliance statement



We, as the manufacturer of this equipment, declare that it meets the rules of the appropriate EU directives. If you need a copy of the EU Declaration of Conformity – contact us.



Do not throw this equipment out with other household waste. This equipment is made from materials that may be harmful to the environment and human health, if the product is disposed of in the wrong way. When you need to throw away an old product, take it to a designated collection point.



Do not use this equipment outside.
 Do not expose it to various weather conditions.



Barend Air Fryer

Oto Barend, Air Fryer od Lykkele. Z nim szybko i bez kropli tłuszczu przygotujesz warzywa, ryby, mięso, a nawet słodkie ciasta. Zobacz, jak go używać. **Zanim użyjesz urządzenia Air Fryer, dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi. Zachowaj ją na przyszłość.**

Spis treści

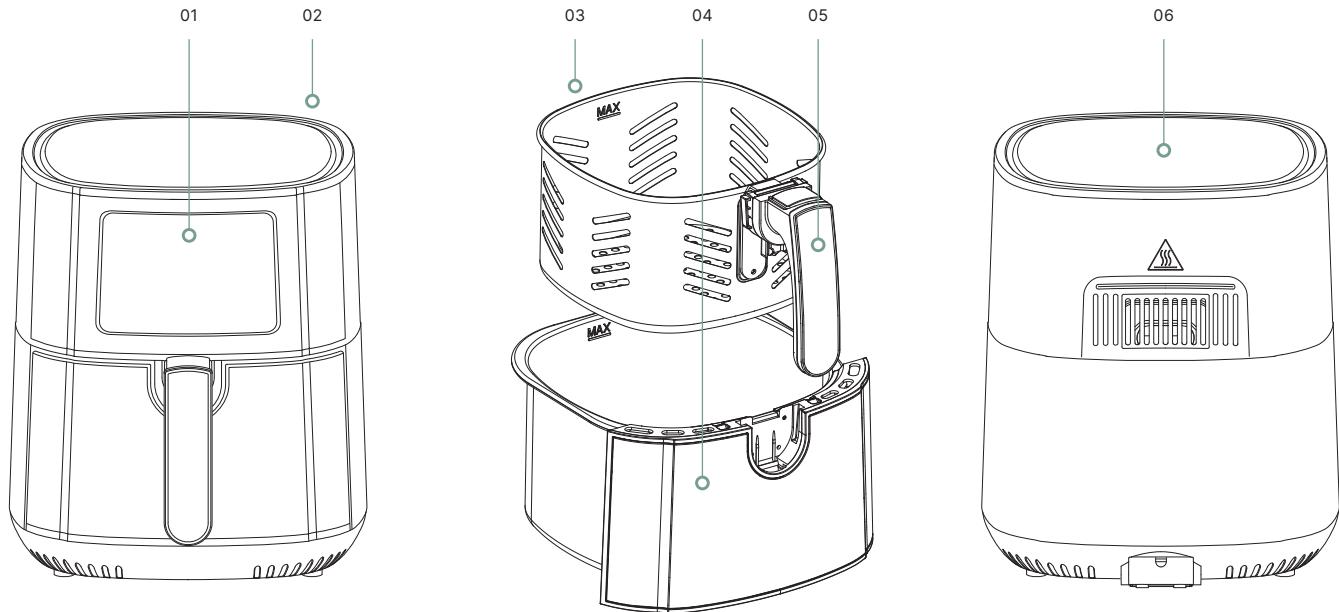
01. Informacje o bezpieczeństwie
02. Opis i budowa urządzenia air fryer
03. Kto nie powinien używać urządzenia air fryer
04. Zanim użyjesz urządzenia air fryer po raz pierwszy
05. Jak używać urządzenia air fryer
06. Jak przygotować różne potrawy w urządzeniu air fryer
07. Jak czyszczyć urządzenie air fryer
08. Częste problemy i ich rozwiązania
09. Specyfikacja
10. Gwarancja i wsparcie techniczne
11. Ochrona środowiska i zgodność z przepisami

01. Informacje o bezpieczeństwie

- Używaj urządzenia air fryer zgodnie z tą instrukcją.
- Nie włączaj urządzenia air fryer, jeśli jest uszkodzone – na przykład nie działa prawidłowo, ma pękniętą obudowę czy uszkodzoną wtyczkę.
- Urządzenie air fryer naprawiaj tylko w naszym serwisie. Inaczej stracisz na nie gwarancję. Nie bierzemy odpowiedzialności za szkody, które może wyrazić air fryer naprawiony poza naszym serwisem.
- Trzymaj urządzenie air fryer po zasięgiem dzieci.
- Używaj tylko takich akcesoriów do urządzenia air fryer, które zalecamy.
- Używaj urządzenia air fryer tylko w domu.
- Unikaj bezpośredniego kontaktu urządzenia air fryer ze źródłem ciepła, promieniami słońca, wilgocią i ostrymi przedmiotami.
- Nie zanurzaj urządzenia air fryer w żadnym płynie.
- Nie dotykaj urządzenia air fryer mokrymi rękami.
- Jeśli air fryer jest mokry, od razu odłącz go od prądu.
- Nie blokuj wlotu ani wylotu powietrza.
- Nigdy nie wlewaj oleju do urządzenia air fryer.
- Kiedy air fryer pracuje, nie dotykaj jego wewnętrznych części.
- Nie podłączaj urządzenia air fryer do zewnętrznych urządzeń, takich jak programatory czasowe.
- Jeśli z urządzenia air fryer wydobywa się dym, od razu odłącz je od prądu. Kiedy air fryer przestanie dymić, wyjmij z niego misę z koszem.
- Zanim zaczniesz czyścić urządzenie air fryer, odłącz je od prądu. Zostaw urządzenie na 30 minut, by ostygło. Czyść je lekko wilgotną ściereczką.
- Kiedy odłączasz urządzenie od prądu, trzymaj za wtyczkę, nie za przewód. Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.
- Kiedy wychodzisz z pomieszczenia, wyłącz urządzenie air fryer i odłącz je od prądu.

02. Opis i budowa urządzenia air fryer

W urządzeniu Air Fryer w zdrowy sposób upieczesz różne potrawy – bez dodatku oleju. Przygotujesz w nim frytki, warzywa, owoce morza, ryby,mięso, a nawet słodkie ciasta. Zmieniaj temperaturę i czas pracy, aby jak najlepiej dopasować air fryer do swoich potrzeb.



01 Wyświetlacz	04 Misa
02 Wlot powietrza	05 Rączka
03 Kosz	06 Wylot powietrza

03. Kto nie powinien używać urządzenia air fryer

Urządzenia air fryer nie powinny używać dzieci do 8 roku życia. Niektóre osoby powinny używać urządzenia air fryer w obecności opiekuna. Są to:

- dzieci od 8 roku życia,
- osoby z niepełnosprawnościami, jeśli nie mogą używać go samodzielnie.

04. Zanim użyjesz urządzenia air fryer po raz pierwszy

01. Odklej naklejkę zabezpieczającą z urządzenia air fryer.
02. Umyj misę i kosz wodą, miękką gąbką i płynem do naczyń, a potem je wysuszM. Możesz je też umyć w zmywarce.
03. Wyczyść urządzenie air fryer wewnętrz i zewnętrz wilgotną ścierczką.
04. Postaw urządzenie air fryer na piaskowej, stabilnej, suchej, czystej i odpornej na ciepło powierzchni. Zostaw 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i po jego bokach. Nie kładź niczego na urządzeniu.

05. Jak używać urządzenia air fryer

01. Podłącz urządzenie air fryer do uziemionego gniazdka.
02. Wyjmij misę i kosz z urządzenia air fryer.
03. Włóż składniki do kosza w misie.



Wskazówka | Nigdy nie wlewaj oleju ani żadnego innego płynu do misy lub kosza urządzenia air fryer.

04. Włóż misę z koszem z powrotem do urządzenia air fryer.



Wskazówka | Nie włączaj urządzenia air fryer, zanim nie włożysz do niego misy z koszem.

05. By włączyć urządzenie air fryer, dotknij okrągły przycisk w dolnej części ekranu.
06. Wybierz odpowiedni tryb dla dania, które przygotowujesz. Temperaturę zmieniaj strzałkami w góre i w dół po lewej stronie ekranu. Czas zmieniaj strzałkami w góre i w dół po prawej stronie ekranu.
Tryby dla poszczególnych dań, ich temperatury i czas znajdują się w tabeli w rozdziale 6 – **Jak przygotować różne potrawy w urządzeniu air fryer**.



Wskazówka | Nie musisz wybierać konkretnego trybu. Aby przygotować danie, wystarczy, że ustawisz odpowiednią temperaturę i czas.

07. Kiedy ustawisz już odpowiednią temperaturę i czas, dotknij okrągły przycisk w dolnej części ekranu. Urządzenie air fryer zacznie się nagrzewać, a wskaźniki na ekranie migają. Wyłączą się, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę.



Wskazówka | Kiedy air fryer pracuje, z wylotu powietrza wydobywa się gorąca para. Nie zbliżaj niczego do wylotu powietrza. Uważaj też na parę, kiedy wyjmujesz misę z urządzenia. Kiedy air fryer pracuje, powierzchnia, której dotyka, może się nagrzewać. Misę bardzo się nagrzewa. Nie dotykaj jej w czasie, gdy urządzenie air fryer pracuje. Gdy wyjmujesz danie, zawsze chwytaj misę za rączkę.

08. Niektóre składniki trzeba przewrócić na drugą stronę w połowie pieczenia. By to zrobić, pociągnij za rączkę i wyjmij misę z koszem z urządzenia air fryer. Uważaj, by nie nacisnąć przycisku, który rozdziela kosz i misę. Przewróć składniki na drugą stronę drewnianymi lub plastиковymi szczypcami. Po tym wróć misę z koszem z powrotem do urządzenia.
09. Kiedy upłynie ustawiony czas, włączy się alarm. Wyjmij wtedy misę z koszem z urządzenia air fryer i położ ją na powierzchni odpornej na ciepło.
10. Sprawdź, czy składniki są prawidłowo podgrzane.
11. Aby wysyapać małe składniki z misy:
 01. przesun zabezpieczenie na rączce w stronę misy,
 02. naciśnij przycisk, który rozdziela kosz i misę,
 03. wyjmij kosz z misy,
 04. wysyп z niego składniki.
12. Aby wyjąć duże składniki z kosza, użyj szczypiec.



Wskazówka | **Zanim odwrócisz misę, wyjmij z niej kosz. Na dnie misy zbiera się tłuszcz z podgrzanych składników. Jeśli ją odwrócisz, tłuszcz zaleje zawartość kosza.**
Z urządzieniem air fryer może wydobywać się para jeszcze jakiś czas po tym, jak go wyłączysz.

13. Po tym, jak przygotujesz jedną porcję składników w urządzeniu air fryer, możesz od razu przygotowywać następną.
14. Wyczyść urządzenie air fryer po każdym użyciu.

06. Jak przygotować różne potrawy w urządzeniu air fryer

	Danie	Minimalna i maksymalna ilość składników w gramach	Czas w minutach	Temperatura w stopniach Celsjusza	Czy przewrócić składniki w połowie podgrzewania	Jak przygotować składniki	Dodatki
	Frytki	600–1000	18–25	200	Tak	Świeże, domowe frytki najpierw namocz przez 30 min w zimnej wodzie lub przez 3 minuty w cieplej wodzie – 40°C. Potem dokładnie wysusz i dodaj pół łyżki oleju.	Pół łyżki oleju
	Udko	700–900	20–25	180	Tak		Pół łyżki oleju
	Krewetki	150–250	15–20	160	Tak		

	Danie	Minimalna i maksymalna ilość składników w gramach	Czas w minutach	Temperatura w stopniach Celsjusza	Czy przewrócić składniki w połowie podgrzewania	Jak przygotować składniki	Dodatki
	Ciaсто	550–650	35–45	160	Tak		
	Stek wołowy	450	15–25	160	Tak		Pół łyżki oleju
	Ryba	200–300	15–20	180	Tak		
	Żeberka	350–450	15–20	180	Tak		
	Utrzymywanie temperatury dania		120	60–90	Nie		

Przydatne wskazówki, jak podgrzewać potrawy w urządzeniu air fryer

01. Schłodzone składniki podgrzewaj 3 minuty dłużej niż zazwyczaj.
02. Jeśli pokroisz składniki na małe kawałki, podgrzeją się one szybciej.
03. Aby składniki podgrzały się równomiernie z każdej strony, obróć je w połowie podgrzewania.
04. Jeśli dodasz małą ilość oleju do świeżych składników, będą one bardziej chrupiące po podgrzaniu. Gdy polejesz składniki olejem, odczekaj kilka minut, zanim włożysz je do urządzenia air fryer.
05. Wszystkie potrawy, które przygotowujesz w piekarniku, możesz też przygotować w urządzeniu air fryer.

07. Jak czyścić urządzenie air fryer

01. Czyść air fryer, gdy jest ostygnięty i odłączony od prądu.



Wskazówka | Wyjmij misę z koszem z urządzenia air fryer, by szybciej ostygło.

02. Czyścić air fryer z zewnątrz wilgotną ściereczką.
03. Misię i kosz myj ciepłą wodą, płymem do naczyń i miękką gąbką. Możesz najpierw namoczyć kosz przez 10 minut w misie z ciepłą wodą i odrobiną płynu do naczyń. Możesz też umyć kosz i misę w zmywarce.
04. Czyścić wnętrze urządzenia air fryer ciepłą wodą i miękką gąbką.
05. Użyj delikatnej szczotki do sprzątania, by wyczyścić części, które grzeją urządzenie. Wymieść z nich resztki jedzenia.
06. Nie czyścić urządzenia air fryer ostrym lub szorstkimi przedmiotami, takimi jak np. druciąki. Możesz nimi uszkodzić powłokę urządzenia.

08. Częste problemy i ich rozwiązania

Problem	Przyczyna	Rozwiążanie
Air fryer się nie włącza.	Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona do prądu.	Podłącz prawidłowo wtyczkę do uziemionego gniazdka.
	Nie jest ustalony czas.	Ustaw czas strzałkami w góre i w dół po prawej stronie ekranu, a potem dotknij okrągły przycisk na dole ekranu.
Składniki nie podgrzewają się prawidłowo.	W koszu jest za dużo składników.	Wkładaj małe porcje składników do kosza.
	Temperatura jest zbyt niska.	Ustaw wyższą temperaturę.
	Czas działania urządzenia air fryer jest za krótki.	Ustaw dłuższy czas działania urządzenia air fryer.
Składniki nie podgrzewają się równomiernie.	Jeśli jakieś składniki leżą na sobie, mogą nie podgrzać się równomiernie.	Niektóre składniki trzeba przewrócić na drugą stronę w połowie podgrzewania.
Z urządzenia air fryer wydobywa się biały dym.	Podgrzewasz składniki, które zawierają dużo tłuszczy.	Kiedy podgrzewasz składniki, które zawierają dużo tłuszczy, w misie jest dużo dymu. Misę może być też bardziej gorąca niż zazwyczaj. Nie wpływa to na efekt podgrzewania składników.
	W misie zostały resztki tłuszczy z poprzedniego dania.	Czyść misę i kosz po każdym użyciu urządzenia air fryer.
Świeże frytki nie podgrzewają się równomiernie w urządzeniu air fryer.	Frytki nie były polane małą ilością oleju przed podgrzaniem w urządzeniu air fryer.	Używaj świeżych ziemniaków i dodaj do nich małą ilość oleju, zanim włożysz je do urządzenia air fryer. Jeśli pokrois je na mniejsze kawałki, będą bardziej chrupiące i podgrzeją się bardziej równomiernie.

09. Specyfikacja

Produkt	Air Fryer
Model	Barend
Zasilanie	220-240 V
Moc	1400 W
Częstotliwość	50-60 Hz

10. Gwarancja i wsparcie techniczne

Twój produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją producenta. Więcej informacji znajdziesz na stronie internetowej <https://www.lykkele.pl>. Jeśli chcesz uzyskać wsparcie dotyczące używania produktu – skontaktuj się z nami pod adresem kontakt@lykkele.pl. Producent: al.to sp. z o.o., ul. Bojemskiego 25, 42-202 Częstochowa, Polska.

11. Ochrona środowiska i zgodność z przepisami



Jako producent tego sprzętu oświadczamy, że spełnia on wymagania odpowiednich dyrektyw Unii Europejskiej. Jeśli potrzebujesz kopii deklaracji zgodności – skontaktuj się z nami.



Nie używaj tego sprzętu na zewnątrz.
Nie narażaj go na działanie warunków atmosferycznych.

 Nie wyrzucaj tego sprzętu razem z innymi odpadami. Materiały, z których jest zrobiony, mogą mieć zły wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, jeśli produkt będzie niewłaściwie zutylizowany. Zużyty sprzęt przekaż do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów elektronicznych.



Barend

Heißluftfritteuse

Das ist Barend, die Heißluftfritteuse von Lykkele. Mit ihr lassen sich Gemüse, Fisch, Fleisch und sogar Süßspeisen schnell und ohne einen Tropfen Fett zubereiten. Informieren Sie sich über ihre Gebrauchweise. **Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Heißluftfritteuse benutzen. Bewahren Sie diese für die Zukunft griffbereit auf.**

Inhaltsverzeichnis

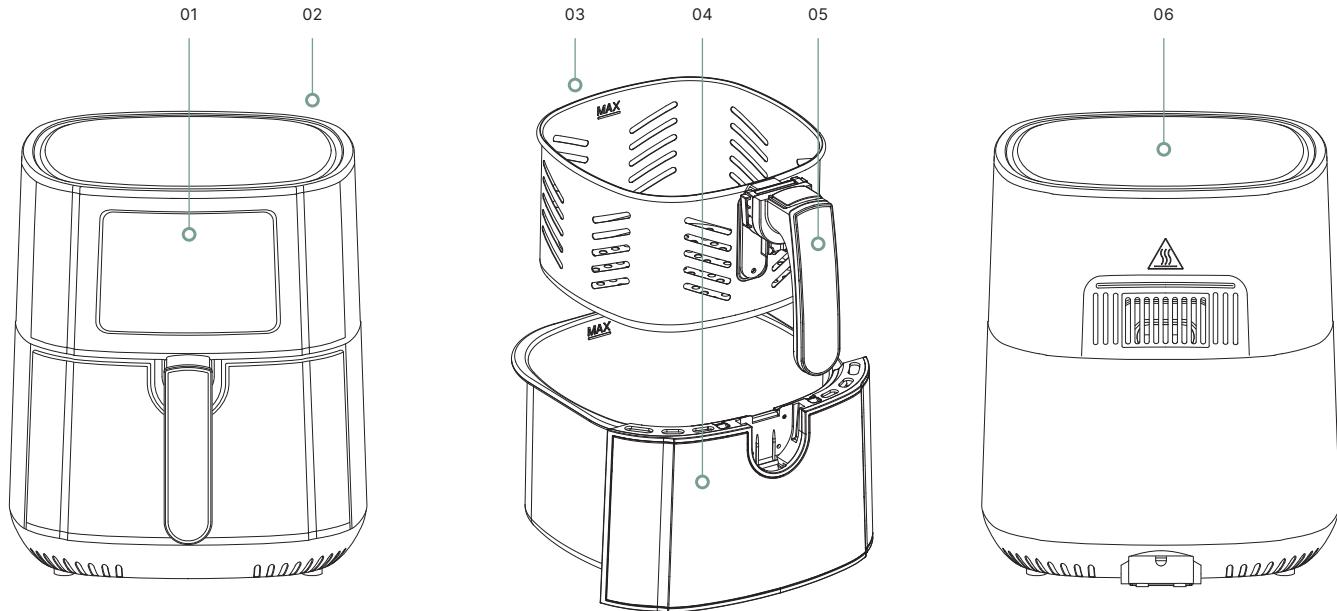
01. Sicherheitshinweise
02. Beschreibung und Aufbau der Heißluftfritteuse
03. Wer sollte die Heißluftfritteuse nicht benutzen
04. Vor dem ersten Gebrauch der Heißluftfritteuse
05. Gebrauchswise der Heißluftfritteuse
06. Zubereitung verschiedner Gerichte in der Heißluftfritteuse
07. Reinigung der Heißluftfritteuse
08. Häufige Probleme und deren Behebung
09. Spezifikation
10. Garantie und technischer Support
11. Umweltschutz und Einhaltung von Vorschriften

01. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse im Einklang mit dieser Anleitung.
- Schalten Sie die Heißluftfritteuse nicht ein, wenn sie beschädigt ist, z. B. wenn sie nicht richtig funktioniert, ein gerissenes Gehäuse oder einen beschädigten Stecker hat.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse nur in unserer Servicestelle reparieren. Andernfalls verlieren Sie die Garantieansprüche. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch eine außerhalb unserer Servicestelle reparierten Heißluftfritteuse verursacht werden.
- Halten Sie die Heißluftfritteuse außerhalb der Reichweite von Kindern .
- Verwenden Sie nur derartiges Zubehör für die Heißluftfritteuse, die wir empfehlen.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nur zu Hause.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt der Heißluftfritteuse mit Wärmequellen, Sonnenlicht, Feuchtigkeit und scharfen Gegenständen.
- Tauchen Sie die Heißluftfritteuse in keine Flüssigkeit ein.
- Berühren Sie die Heißluftfritteuse nicht mit nassen Händen.
- Wenn die Heißluftfritteuse nass ist, trennen Sie diese sofort vom Stromnetz.
- Blockieren Sie nicht den Lufteinlass oder -auslass.
- Gießen Sie niemals Öl in die Heißluftfritteuse.
- Wenn die Heißluftfritteuse betrieben wird, berühren Sie nicht ihre Innenteile.
- Schließen Sie die Heißluftfritteuse nicht an externe Geräte wie z. B. Zeitschaltuhren an.
- Wenn Rauch aus der Heißluftfritteuse kommt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Wenn die Heißluftfritteuse nicht mehr raucht, nehmen Sie die Schüssel mit dem Korb heraus.
- Trennen Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung vom Stromnetz. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen. Reinigen Sie es mit leicht feuchtem Tuch.
- Wenn Sie die Heißluftfritteuse ausstecken, halten Sie den Stecker fest, nicht das Kabel. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Wenn Sie den Raum verlassen, schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Stecker.

02. Beschreibung und Aufbau der Heißluftfritteuse

Mit der Heißluftfritteuse können Sie eine Vielzahl von Gerichten auf gesunde Art und Weise backen - und zwar ohne Zugabe von Öl. Sie können darin Pommes, Gemüse, Meeresfrüchte, Fisch, Fleisch und sogar süße Kuchen zubereiten. Ändern Sie die Temperatur und die Betriebszeit, um die Fritteuse optimal an Ihre Bedürfnisse anzupassen.



01 Display	04 Schüssel
02 Lufteinlass	05 Griff
03 Korb	06 Luftauslass

03. Wer sollte die Heißluftfritteuse nicht benutzen

Die Heißluftfritteuse sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Manche Personen sollten die Heißluftfritteuse im Beisein einer Betreuungsperson benutzen. Dazu zählen:

- Kinder unter dem 8. Lebensjahr,
- Personen mit Behinderungen, wenn sie das Gerät nicht selbstständig benutzen können.

04. Vor dem ersten Gebrauch der Heißluftfritteuse

01. Ziehen Sie den Sicherheitsaufkleber von der Heißluftfritteuse ab.
02. Waschen Sie die Schüssel und das Zubehör mit Wasser, Schwamm und Spülmittel und trocknen Sie es dann ab. Sie können sie auch in einer Spülmaschine waschen.
03. Reinigen Sie die Fritteuse innen und außen mit einem feuchten Tuch.
04. Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, stabile, trockene, saubere und hitzebeständige Oberfläche. Lassen Sie oberhalb des Geräts und an den Seiten einen Freiraum von 10 cm.
Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

05. Gebrauchsweise der Heißluftfritteuse

01. Schließen Sie die Fritteuse an eine geerdete Steckdose an.
02. Nehmen Sie die Schüssel und den Korb aus der Heißluftfritteuse heraus.
03. Geben Sie die Zutaten in den Korb in der Schüssel.



Hinweis | Gießen Sie niemals Öl oder eine andere Flüssigkeit in die Schüssel oder den Korb der Fritteuse.

04. Setzen Sie die Schüssel mit dem Korb wieder in die Fritteuse ein.



Hinweis | Gießen Sie niemals Öl oder eine andere Flüssigkeit in die Schüssel oder den Korb der Fritteuse.

05. Um die Fritteuse einzuschalten, berühren Sie die runde Taste am unteren Rand des Bildschirms.
06. Wählen Sie den passenden Modus für das Gericht, das Sie zubereiten möchten. Ändern Sie die Temperatur mit Hilfe der Auf- und Abwärtspfeile auf der linken Seite des Bildschirms. Ändern Sie die Temperatur mit Hilfe der Auf- und Abwärtspfeile auf der rechten Seite des Bildschirms. Die Modi für die verschiedenen Gerichte, ihre Temperaturen und Zeiten finden Sie in der Tabelle in Kapitel **6 - Zubereitung verschiedener Gerichte in der Heißluftfritteuse.**



Hinweis | Sie müssen sich nicht für einen bestimmten Modus entscheiden. Um das Gericht zuzubereiten, müssen Sie nur die richtige Temperatur und Zeit einstellen.

07. Wenn Sie die richtige Temperatur und Uhrzeit eingestellt haben, tippen Sie auf die runde Schaltfläche am unteren Rand des Bildschirms. Die Fritteuse beginnt aufzuheizen und die Anzeigen auf dem Bildschirm blinken. Sie schalten sich aus, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.



Hinweis | Wenn die Fritteuse in Betrieb ist, tritt heißer Dampf aus dem Luftauslass aus. Bringen Sie keine Gegenstände in die Nähe des Luftauslasses. Achten Sie auch auf den Dampf, wenn Sie die Schüssel aus dem Gerät nehmen.

Wenn die Fritteuse in Betrieb ist, kann die Oberfläche, die sie berührt, heiß werden.

Die Schüssel wird sehr heiß. Berühren Sie es nicht, während die Fritteuse in Betrieb ist. Wenn Sie das Gericht herausnehmen, fassen Sie die Schüssel immer am Griff an.

08. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Backzeit gewendet werden. Ziehen Sie dazu am Griff und nehmen Sie die Schüssel mit dem Korb aus der Fritteuse. Achten Sie darauf, dass Sie nicht auf den Knopf drücken, der Korb und Schüssel trennt. Drehen Sie die Zutaten mit einer Holz- oder Plastikzange um. Setzen Sie die Schüssel mit dem Korb wieder in die Fritteuse ein.
09. Wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, ertönt der Alarm. Nehmen Sie dann die Schüssel mit dem Korb aus der Fritteuse und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage.
10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten richtig erhitzt wurden.
11. Um kleine Zutaten aus der Schüssel zu schütteln:
 01. Schieben Sie den Sicherheitsverschluss am Griff in Richtung Schüssel,
 02. Drücken Sie den Knopf, der den Korb und die Schüssel trennt,
 03. Nehmen Sie den Korb aus der Schüssel,
 04. Schütteln Sie die Zutaten aus.
12. Um große Zutaten aus dem Korb zu nehmen, verwenden Sie eine Zange.



Hinweis | Bevor Sie die Schüssel umdrehen, nehmen Sie den Korb aus der Schüssel. Am Boden der Schüssel sammelt sich das Fett der erhitzten Zutaten. Wenn Sie ihn umdrehen, wird das Fett den Inhalt des Korbes überschwemmen.
Der Dampf kann noch einige Zeit nach dem Ausschalten aus der Fritteuse entweichen.

13. Nachdem Sie eine Portion der Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereitet haben, können Sie sofort die nächste Portion zubereiten.
14. Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.

06. Zubereitung verschiedener Gerichte in der Heißluftfritteuse

	Gericht	Mindest- und Höchstmenge der Zutaten in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in Grad Celsius	Umdrehen der Zutaten nach der Hälfte der Kochzeit	Zubereitung der Zutaten	Zusätze
	Pommes	600–1000	18–25	200	Ja	Frische, selbstgemachte Pommes frites zunächst 30 Minuten in kaltem Wasser oder 3 Minuten in warmem Wasser - 40°C - einweichen. Dann trocknen Sie sie gründlich ab und geben einen halben Esslöffel Öl dazu.	Halber Esslöffel Öl
	Schenkel	700–900	20–25	180	Ja		Halber Esslöffel Öl
	Garnelen	150–250	15–20	160	Ja		

	Gericht	Mindest- und Höchstmenge der Zutaten in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in Grad Celsius	Umdrehen der Zutaten nach der Hälfte der Kochzeit	Zubereitung der Zutaten	Zusätze
	Teig	550–650	35–45	160	Ja		
	Rindersteak	450	15–25	160	Ja		Halber Esslöffel Öl
	Fisch	200–300	15–20	180	Ja		
	Rippen	350–450	15–20	180	Ja		
	Aufrechterhaltung der Temperatur eines Gerichts		120	60–90	Nein		

Nützliche Tipps zum Erhitzen von Speisen in der Heißluftfritteuse

01. Die abgekühlten Zutaten 3 Minuten länger als üblich erhitzen.
02. Wenn Sie die Zutaten in kleine Stücke schneiden, werden sie schneller erhitzt.
03. Um sicherzustellen, dass die Zutaten von allen Seiten gleichmäßig erhitzt werden, drehen Sie sie nach der Hälfte der Erhitzungszeit um.
04. Wenn Sie frischen Zutaten eine kleine Menge Öl hinzufügen, werden sie beim Erhitzen knuspriger. Nachdem Sie die Zutaten mit Öl bestrichen haben, warten Sie ein paar Minuten, bevor Sie sie in die Fritteuse geben.
05. Alle Speisen, die Sie im Backofen zubereiten, können Sie auch in der Fritteuse zubereiten.

07. Reinigung der Heißluftfritteuse

01. Reinigen Sie die Fritteuse von außen mit einem feuchten Tuch.



Hinweis | Nehmen Sie die Schüssel und den Korb aus der Heißluftfritteuse heraus, damit sie schneller abkühlen.

02. Waschen Sie die Schüssel und den Korb mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm. Sie können den Korb zunächst 10 Minuten lang in einer Schüssel mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel einweichen. Sie können den Korb und die Schüssel auch in der Spülmaschine waschen.
03. Reinigen Sie das Innere der Heißluftfritteuse mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
04. Benutzen Sie eine feine Reinigungsborste, um die Teile zu reinigen, die das Gerät beheizen. Entfernen Sie alle Essensreste.
05. Reinigen Sie die Friteuse nicht mit scharfen oder rauen Gegenständen wie z. B. Drahtschneidern. Sie können damit die Beschichtung des Geräts beschädigen.

08. Häufige Probleme und deren Behebung

Problem	Ursache	Behebung
Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten.	Der Stecker ist nicht richtig an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker richtig in eine geerdete Steckdose.
	Die Zeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Zeit mit den Auf- und Abwärtspfeilen auf der rechten Seite des Bildschirms ein und tippen Sie dann auf die runde Schaltfläche am unteren Rand des Bildschirms.
Die Zutaten werden nicht richtig erhitzt.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Geben Sie kleine Portionen der Zutaten in den Korb.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Höhere Temperatur einstellen.
	Die Betriebszeit der Heißluftfritteuse ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Betriebszeit für die Heißluftfritteuse ein.
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig erhitzt.	Wenn die Zutaten übereinander liegen, werden sie möglicherweise nicht gleichmäßig erhitzt.	Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Erhitzung gewendet werden.
Aus der Friteuse kommt weißer Rauch.	Sie erhitzen Zutaten, die viel Fett enthalten.	Wenn Sie fetthaltige Zutaten erhitzen, entsteht in der Schüssel viel Rauch. Die Schüssel kann auch heißer sein als sonst. Die Wärmewirkung der Zutaten hat keinen Einfluss darauf.
	In der Schüssel befanden sich Fettreste vom vorherigen Gericht.	Nehmen Sie die Schüssel und den Korb nach jedem Gebrauch aus der Heißluftfritteuse heraus.
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse nicht gleichmäßig erhitzt.	Die Pommes wurden vor dem Erhitzen in der Heißluftfritteuse nicht mit einer kleinen Menge Öl bestrichen.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und fügen Sie eine kleine Menge Öl hinzu, bevor Sie sie in die Friteuse geben. Wenn Sie sie in kleinere Stücke schneiden, werden sie knuspriger und erhitzten sich gleichmäßiger.

09. Spezifikation

Produkt	Heißluftfritteuse
Modell	Barend
Stromversorgung	220–240 V
Leistung	1400 W
Frequenz	50–60 Hz

10. Garantie und technischer Support

Auf Ihr Produkt erhalten Sie eine 24-monatige Herstellergarantie. Weitere Informationen finden Sie auf der Website <https://www.lykkele.pl>. Wenn Sie Unterstützung bei der Verwendung des Produktes wünschen - kontaktieren Sie uns unter kontakt@lykkele.pl. Hersteller: al.to sp. z o.o., ul. Bojemsiego 25, 42-202 Częstochowa, Polen.

11. Umweltschutz und Einhaltung von Vorschriften



Als Hersteller dieses Gerätes erklären wir, dass es den Anforderungen der einschlägigen Richtlinien der Europäischen Union entspricht. Kontaktieren Sie uns bitte, wenn Sie eine Kopie der Konformitätserklärung benötigen.



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht mit anderem Abfall. Materialien, aus denen das Gerät besteht, können bei unsachgemäßer Entsorgung negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben. Geben Sie Altgeräte bei einer geeigneten Sammelstelle für Elektronikschrott ab.



Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
Setzen Sie es nicht der Witterung aus.



Barend

La Friteuse À Air

Voici Barend, la friteuse à air de Lykkele. Avec cet appareil, vous pouvez préparer rapidement et sans la moindre graisse des légumes, du poisson, de la viande et même des pâtisseries. Découvrez comment l'utiliser. **Avant d'utiliser la friteuse à air, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation.** Veuillez le conserver pour l'avenir.

Sommaire

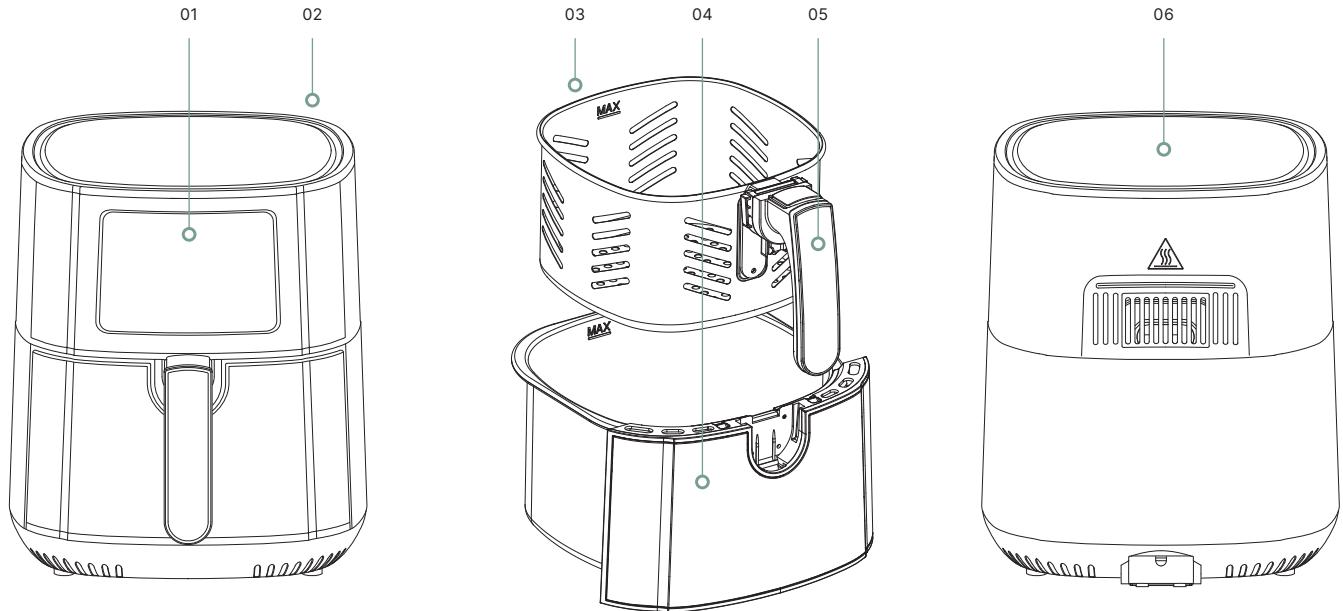
01. Consignes de sécurité
02. Description et schéma de la friteuse à air
03. Qui ne doit pas utiliser la friteuse à air
04. Avant d'utiliser friteuse pour la première fois
05. Comment utiliser la friteuse à air
06. Comment préparer différents plats dans la friteuse à air
07. Comment nettoyer la friteuse
08. Les problèmes courants et leurs solutions
09. Spécifications
10. Garantie et assistance technique
11. Protection de l'environnement et conformité

01. Consignes de sécurité

- Utilisez la friteuse à air conformément à ces instructions.
- Ne mettez pas la friteuse à air en marche si elle est endommagée - par ex. si elle ne fonctionne pas correctement, si son boîtier est fissuré ou si la fiche d'alimentation est endommagée.
- Faites réparer votre friteuse à air uniquement dans notre service après-vente. Dans le cas contraire, vous perdrez la garantie. Nous déclinons toutes responsabilités pour les dommages qui pourraient survenir par le fait que la friteuse à air a été réparée en dehors de notre service.
- Veuillez garder la friteuse à air hors de portée des enfants.
- Utilisez uniquement les accessoires que nous recommandons pour la friteuse à air.
- Utilisez la friteuse uniquement à l'intérieur du domicile.
- Évitez tout contact direct de la friteuse avec le feu ou une autre source de chaleur, la lumière du soleil, l'humidité et les objets pointus.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne touchez pas la friteuse avec des mains mouillées.
- Si la friteuse à air est mouillée, débranchez-la immédiatement de l'alimentation électrique.
- N'obstruez pas l'entrée ou la sortie d'air.
- Ne versez jamais d'huile dans la friteuse.
- Lorsque la friteuse est en marche, ne touchez pas ses parties internes.
- Ne connectez pas la friteuse à des dispositifs externes tels que des minutiers.
- Si de la fumée s'échappe de la friteuse, débranchez-la immédiatement. Lorsque la friteuse cesse de produire des fumées, retirez la cuve avec le panier.
- Avant de nettoyer la friteuse à air, débranchez-la de l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes. Nettoyez avec un chiffon légèrement humide.
- Lorsque vous débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, veuillez le faire en tenant la fiche et non le cordon. Ne touchez pas la prise électrique avec les mains mou

02. Description et schéma de la friteuse à air

Grâce à cette friteuse, vous pouvez cuire toute une série de plats de manière saine, sans ajouter d'huile. Dans cet appareil, vous pourrez préparer des frites, des légumes, des fruits de mer, du poisson, de la viande et même des pâtisseries. Modifiez la vitesse et la durée de fonctionnement pour adapter au mieux la friteuse à air à vos besoins.



01 Affichage	04 Cuve
02 Entrée d'air	05 Poignée
03 Panier	06 Sortie d'air

03. Qui ne doit pas utiliser la friteuse à air

La friteuse à air ne doit pas être utilisée par des enfants de moins de 8 ans. Certaines personnes peuvent utiliser la friteuse à air uniquement en présence d'un accompagnateur. Il s'agit:

- des enfants à partir de 8 ans,
- des personnes handicapées si elles ne peuvent pas utiliser l'appareil de manière autonome.

04. Avant d'utiliser friteuse pour la première fois

01. Retirez l'autocollant de protection de la friteuse à air.

02. Lavez la cuve et le panier avec de l'eau, une éponge et du liquide vaisselle, puis séchez-les. Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle.

03. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.

04. Placez la friteuse sur une surface plane, stable, sèche, propre et résistante à la chaleur. Laissez un espace libre de 10 cm au-dessus de l'appareil et sur ses côtés. Ne placez rien sur l'appareil.

05. Comment utiliser la friteuse à air

01. Branchez la friteuse sur une prise de courant reliée à la terre.

02. Retirer la cuve et le panier de la friteuse.

03. Placez les ingrédients dans le panier inséré dans la cuve.



Remarques | Ne versez jamais d'huile ni aucun autre liquide dans la cuve ou le panier de la friteuse.

04. Replacez la cuve avec le panier dans la friteuse à air.



Remarques | Ne mettez pas la friteuse en marche avant d'y avoir inséré le panier avec la cuve.

05. Pour allumer la friteuse, pressez le bouton rond en bas de l'écran.

06. Choisissez le mode approprié au plat que vous voulez préparer. Modifiez la température à l'aide des flèches vers le haut et vers le bas situées à gauche de l'écran. Modifiez la durée à l'aide des flèches vers le haut et vers le bas situées à droite de l'écran. Pour les différents types de plats, vous trouverez les modes, les températures et les durées dans le tableau de la section **6 - Comment préparer différents plats dans la friteuse à air.**



Remarques | Vous n'êtes pas obligé de choisir un mode particulier. Pour préparer le plat, il suffit de régler la température et la durée.

07. Une fois que vous avez réglé la température et la durée, pressez le bouton rond en bas de l'écran. La friteuse à air commence à chauffer et les indicateurs sur l'écran clignotent. Ils s'éteignent lorsque l'appareil a atteint la température programmée.



Remarques | Lorsque la friteuse à air est en marche, de la vapeur brûlante s'échappe par la sortie d'air. Ne rien approcher de la sortie d'air. Faites également attention à la vapeur lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.

Lorsque la friteuse est en marche, la surface qu'elle touche peut devenir chaude.

La cuve chauffe très fortement. Ne la touchez pas lorsque la friteuse est en marche. Lorsque vous sortez le plat, saisissez toujours la cuve à l'aide de la poignée.

08. Certains ingrédients doivent être retournés à mi-cuisson. Pour ce faire, tirez la poignée et retirez de la friteuse à air la cuve avec son panier. Veillez à ne pas appuyer sur le bouton qui sépare le panier et la cuve. Retournez les ingrédients à l'aide de pinces en bois ou en plastique. Replacez ensuite la cuve avec son panier dans l'appareil.
09. Une fois que la durée programmée s'est écoulée, une alarme se déclenche. Retirez ensuite la cuve avec son panier de la friteuse et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.
10. Vérifiez que les ingrédients sont chauffés correctement.
11. Pour verser les petits ingrédients dans la cuve :
 01. Faites glisser le dispositif de sécurité de la poignée vers la cuve,
 02. Appuyez sur le bouton qui sépare le panier et la cuve,
 03. Retirez le panier de la cuve,
 04. Videz les ingrédients dans un autre récipient.
12. Pour retirer les gros ingrédients du panier, utilisez des pinces.

**Remarques**

**Avant de retourner la cuve vers le bas, retirez le panier de la cuve. La graisse des ingrédients chauffés s'accumule au fond de la cuve. Si vous la retournez vers le bas, la graisse va se répandre sur le contenu du panier.
De la vapeur peut encore s'échapper de la friteuse un certain temps après l'avoir éteinte.**

13. Après avoir préparé un lot d'ingrédients dans la friteuse à air, vous pouvez préparer le lot suivant immédiatement.
14. Nettoyez la friteuse à air après chaque utilisation.

06. Comment préparer différents plats dans la friteuse à air

	Plat	Quantité minimale et maximale d'ingrédients en grammes	Durée en minutes	Température en degrés Celsius	Retourner les ingrédients à mi-cuisson	Comment préparer les ingrédients	Éléments supplémentaires
	Frites	600–1000	18–25	200	Oui	You should put fresh, homemade fries under cold water for 30 minutes or under warm water – 40 °C – for 3 minutes. Then leave them to dry. After that, add half a tablespoon of oil to them.	Une demi-cuillère à soupe d'huile
	Cuisses de poulet	700–900	20–25	180	Oui		Une demi-cuillère à soupe d'huile
	Crevettes	150–250	15–20	160	Oui		

	Plat	Quantité minimale et maximale d'ingrédients en grammes	Durée en minutes	Température en degrés Celsius	Retourner les ingrédients à mi-cuisson	Comment préparer les ingrédients	Éléments supplémentaires
	Gâteau	550–650	35–45	160	Oui		
	Filet de bœuf	450	15–25	160	Oui		Une demi-cuillère à soupe d'huile
	Poisson	200–300	15–20	180	Oui		
	Côtelettes	350–450	15–20	180	Oui		
	Garder un plat au chaud		120	60–90	Non		

Conseils utiles pour chauffer les aliments dans la friteuse à air

01. Lorsque les ingrédients sont froids, chauffez-les 3 minutes de plus que d'habitude.
02. Si vous coupez les ingrédients en petits morceaux, ils chaufferont plus vite.
03. Pour vous assurer que les ingrédients chauffent uniformément de tous les côtés, retournez-les à la mi-cuisson.
04. Si vous enduisez les ingrédients frais d'une petite quantité d'huile, ils seront plus croustillants lorsqu'ils seront cuits. Une fois les ingrédients enduits d'huile, laissez-les mariner quelques minutes avant de les mettre dans la friteuse.
05. Tous les aliments que vous préparez au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.

07. Comment nettoyer la friteuse à air

01. Nettoyez la friteuse à air uniquement lorsqu'elle est refroidie et débranchée.



Remarques | Retirez la cuve avec le panier de la friteuse pour qu'elle refroidisse plus vite.

02. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.
03. Lavez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge douce. Vous pouvez d'abord faire tremper le panier pendant 10 minutes dans la cuve remplie d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Vous pouvez également laver le panier et la cuve au lave-vaisselle.
04. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec de l'eau chaude et une éponge douce.
05. Utilisez une brosse de nettoyage fine (non métallique) pour nettoyer les parties qui chauffent l'appareil. À l'aide de cette brosse, retirez les restes de nourriture de l'appareil.
06. Ne nettoyez pas la friteuse à air avec des objets pointus ou rugueux tels que des éponges métalliques. Vous risqueriez d'endommager le revêtement de l'appareil.

08. Les problèmes courants et leurs solutions

Problème	Cause	Solution
La friteuse à air ne se met pas en marche.	La fiche n'est pas correctement branchée à l'alimentation électrique.	Branchez la fiche correctement à l'alimentation électrique.
	La durée n'a pas été réglée.	Réglez la durée de cuisson à l'aide des flèches vers le haut et vers le bas sur le côté droit de l'écran, puis pressez le bouton rond en bas de l'écran.
Les ingrédients ne chauffent pas correctement.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Placez les ingrédients en portions plus petites dans le panier.
	La température est trop basse.	Réglez à une température plus élevée.
	La durée de fonctionnement de la friteuse est trop courte.	Réglez une durée de fonctionnement plus longue pour la friteuse.
Les ingrédients ne chauffent pas uniformément.	Si des ingrédients sont placés les uns sur les autres, ils risquent de ne pas chauffer uniformément.	Certains ingrédients doivent être retournés à la mi-cuisson.
De la fumée blanche s'échappe de la friteuse.	Vous chauffez des ingrédients qui contiennent beaucoup de matières grasses.	Lorsque vous chauffez des ingrédients contenant beaucoup de matière grasse, beaucoup de fumée se dégage de la cuve. La cuve peut également être plus chaude que d'habitude. Cela n'affecte pas l'effet de chauffe des ingrédients.
	Il y avait des restes de graisse du plat précédent dans la cuve.	Nettoyez la cuve et le panier de la friteuse après chaque utilisation de la friteuse à air.
Les frites fraîches ne chauffent pas uniformément dans la friteuse à air.	Les frites n'ont pas été enduites d'une quantité minimale d'huile avant d'être chauffées dans la friteuse.	Utilisez des pommes de terre fraîches et enduez-les d'une petite quantité d'huile avant de les mettre dans la friteuse. Si vous les coupez en morceaux plus petits, elles seront plus croustillantes et chaufferont de manière plus uniforme.

09. Spécifications

Produit	Friteuse À Air
Modèle	Barend
Tension d'alimentation	220-240 V
Puissance	1400 W
Fréquence	50-60 Hz

10. Garantie et assistance technique

Votre produit est couvert par une garantie du fabricant de 24 mois. Vous trouverez de plus amples informations sur le site web <https://www.lykkele.pl>. Si vous souhaitez obtenir de l'aide concernant l'utilisation du produit, veuillez nous contacter à l'adresse suivante kontakt@lykkele.pl. Fabricant: al.to sp. z o.o., ul. Bojemsiego 25, 42-202 Częstochowa, Pologne.

11. Protection de l'environnement et conformité



En tant que fabricant de cet appareil, nous déclarons qu'il est conforme aux exigences des directives pertinentes de l'Union européenne. Si vous avez besoin d'une copie de la déclaration de conformité, veuillez nous contacter.



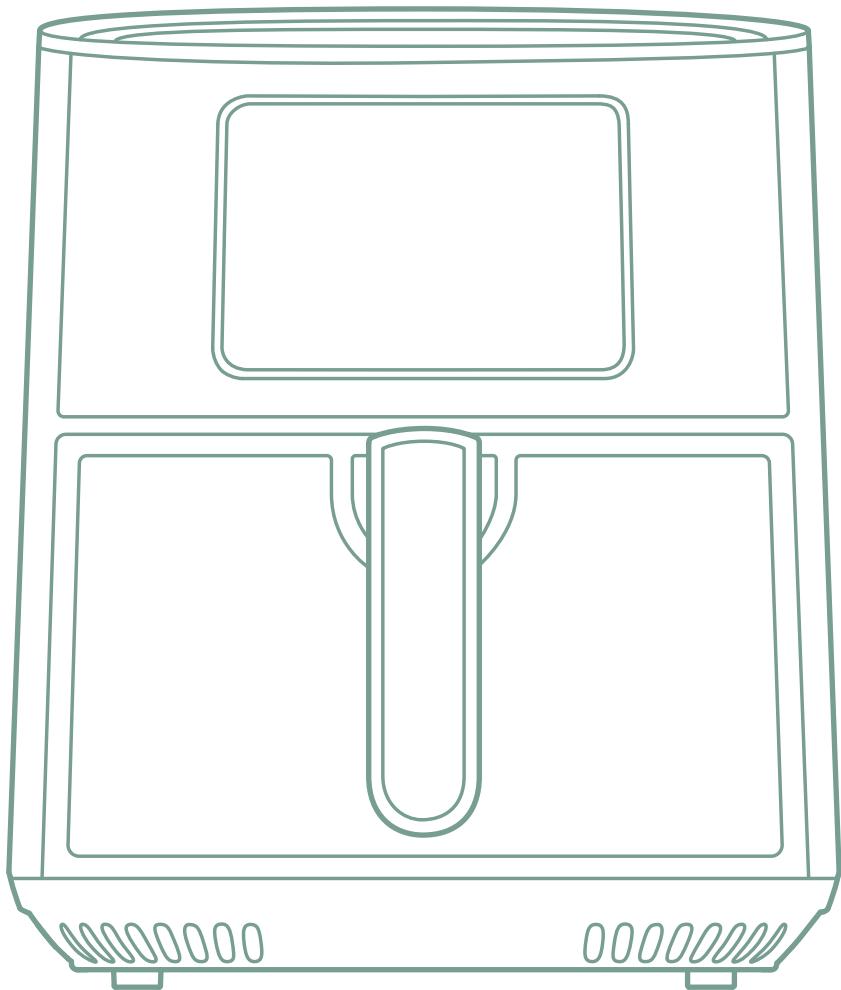
Ne pas jeter cet équipement avec les autres déchets ménagers. Les matériaux à partir desquels il est fabriqué peuvent avoir un effet négatif sur l'environnement et la santé humaine si le produit est éliminé de manière inappropriée. Déposez votre équipement usagé dans un point de collecte de déchets électroniques approprié.



Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
Ne pas l'exposer aux intempéries.

Barend

Air Fryer



LYKKELE

Find More Products www.lykkele.pl

Have a Nice Day