

LIBRETTO ISTRUZIONI INSTRUCTION BOOKLET

**Friggitrice ad aria
Air Fryer**

type FR42 (mod. LQ-4203)

(Istruzioni originali)





Questo simbolo vi invita a leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso dell'apparecchio, ed eventualmente informare terzi, se necessario. Conservare il libretto per ulteriori consultazioni e per l'intera durata di vita dell'apparecchio. Se nella lettura di queste istruzioni d'uso alcune parti risultassero difficili nella comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo scritto in ultima pagina.



Questo simbolo evidenzia istruzioni e avvertenze per un impiego sicuro. Avvertenze, installazione, uso, pulizia e manutenzione dell'apparecchio potrebbero subire lievi aggiornamenti rispetto al presente manuale; per maggiori dettagli si consiglia di collegarsi al sito www.bimaritaly.it, per consultare il manuale aggiornato on-line.

ATTENZIONE: superficie calde.



Questo simbolo avverte che la temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

AVVERTENZE

- Questo apparecchio è destinato solo all'uso domestico (quindi non professionale), per cuocere alimenti solidi come in frittura, ma senza immergerli in olio, e secondo le modalità indicate in queste istruzioni. La cottura avviene per circolazione d'aria molto calda all'interno del cestello: questa consente di cuocere gli alimenti solidi anche come al forno, o per stufatura, o alla griglia, o di scaldarli. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per cuocere o scaldare alimenti liquidi, neppure per cuocere cibi solidi in immersione (es.: bollitura, o al vapore).

Esempi di apparecchi per ambiente domestico sono apparecchi per tipiche funzioni domestiche, usati in ambito domestico, che possono essere utilizzati anche da persone non esperte:

- in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro similari;
- in aziende agricole o similari;
- da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- in ambienti del tipo bed and breakfast.

- Verificare costantemente la friggitrice durante la cottura. In caso di fiamme emanate dai cibi o altre parti, non tentare in nessun caso di spegnerle con acqua, ma mantenere la vaschetta inserita nella propria sede, per prima cosa disattivare la presa di corrente spegnendo l'interruttore del quadro elettrico, e solo dopo togliere la spina dalla presa di corrente e soffocare la fiamma con un panno ignifugo. Aerare l'ambiente.

Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni, in appoggio su superfici solide, ignifughe, orizzontali e sicure e in conformità alle indicazioni del paragrafo installazioni. Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia ecc..). Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso. Il costruttore

non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.

- L'utilizzatore non deve lasciare l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Le parti accessibili potranno diventare molto calde durante l'utilizzo, tenere i bambini lontano dall'apparecchio. Non toccare mai le parti metalliche, maneggiare solo manopole e maniglia della vaschetta.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio quando è collegato alla presa di corrente. Durante il funzionamento la sede della vaschetta diventa molto calda: assicurarsi che sia completamente raffreddata prima di toccarla.
- Non inserire carta, cartone, plastica, oggetti metallici (es. forchette) o altri utensili all'interno della friggitrice e della vaschetta. Se si usano stampi (es. quelli di silicone per muffin, ecc.), accertarsi che siano termoresistenti e idonei alla cottura di alimenti. Utilizzare sempre guanti o dispositivi di protezione durante l'inserimento o l'estrazione dei contenitori. Non inserire alimenti oltre il livello massimo della vaschetta al fine di evitare rischi di

incendio o di scosse elettriche; per gli alimenti che lievitano, tale livello non deve essere superato al termine della lievitazione. Per rimuovere gli alimenti dalla vaschetta, o la griglia dal suo fondo, utilizzare utensili da cucina resistenti al calore e privi di asperità, al fine di non graffiare il rivestimento antiaderente.

- Inserire gli alimenti unicamente all'interno della vaschetta.
- La vaschetta deve sempre avere la propria griglia inserita sul fondo. Inserire la vaschetta nella propria sede, correttamente e a fondo: se ciò non avvenisse, il dispositivo di sicurezza della friggitrice non avvia il funzionamento, e/o lo interrompe non appena la vaschetta viene rimossa.
- Non appoggiare nulla al di sopra della friggitrice.
- Non versare olio o alcun liquido all'interno dell'apparecchio.
- Non versare olio o alcun liquido nella vaschetta.
- Non coprire le aperture di circolazione d'aria dell'apparecchio: evitano che l'apparecchio si surriscaldi quando è in funzione. Attraverso tali aperture fuoriesce anche un po' di vapore: tenere eventuali oggetti o attrezzi a debita distanza.

- Quando si estrae la vaschetta impugnare unicamente la maniglia, ed evitare il contatto di parti calde; all'apertura, fare attenzione all'uscita di vapore: per evitarlo sfilare la vaschetta di pochi centimetri (5 circa) e dopo qualche istante estrarla dalla propria sede. Tenere le mani e viso a debita distanza dalla vaschetta.
- Se l'apparecchio non è in funzione togliere la spina dalla presa di corrente.
- La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in modo da poter disinserire con facilità la spina in caso di emergenza. Collocare l'apparecchio in un ambiente sufficientemente illuminato e pulito.
- L'apparecchio non deve essere posizionato immediatamente al di sotto di una presa di corrente.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- Non coprire l'apparecchio mentre è in uso.
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di calore.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla

comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.

- Attenzione: quando si utilizzano apparecchi elettrici, occorre sempre rispettare le precauzioni di sicurezza di base per evitare i rischi di incendio, di scosse elettriche e di lesioni fisiche.

- Quando l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini occorre un'attenzione particolare dato che le pareti, la vaschetta e la griglia in metallo diventano molto calde.
- Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- In caso di caduta o cattivo funzionamento, scollegare immediatamente il cordone elettrico. Verificare che nessuna parte sia danneggiata, e dopo questi accertamenti accenderlo: in caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Al fine di evitare ogni rischio di scossa elettrica, non immergere mai la spina, il cordone elettrico e l'apparecchio nell'acqua od in nessun altro liquido.
- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio per disinserire la spina dalla presa di corrente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Questo apparecchio non è destinato a essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o

con un sistema di comando a distanza separato, per evitare il rischio di incendio nel caso l'apparecchio sia coperto o sia posizionato in modo non corretto.

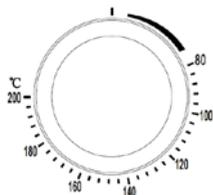
INSTALLAZIONE

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi di imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di mano di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo; smaltirli secondo le norme vigenti. Attenzione: eventuali adesivi o fogli pubblicitari applicati sullo sportello, o film protettivi, devono essere rimossi prima dell'uso dell'apparecchio. Tutti gli elementi dell'imballaggio vanno conferiti alla raccolta differenziata e destinati nei contenitori pertinenti alla materia prima dell'elemento (essa è identificata dall'apposito simbolo), e secondo le disposizioni del proprio Comune. Gli elementi secondari dell'imballaggio con peso esiguo (es : nastro adesivo) sono privi di marcatura e così pure i sacchetti di ridotte misure, la pellicola protettiva di superfici : essi vanno destinati alla raccolta nelle modalità vigenti nel proprio Comune.
- Prima di collegare l'apparecchio controllare che i valori di tensione riportati sulla targa dati corrispondano a quelli della rete elettrica, e che la presa sia dotata di efficace messa a terra (la casa costruttrice declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma). In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato, il quale accerti che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. Verificare che sulla linea elettrica non siano collegati altri apparecchi ad elevato assorbimento, per evitare sovraccarichi e rischi di incendio. In generale è sconsigliato l'uso di adattatori e/o prolunghie; se il loro uso si rendesse indispensabile, devono essere conformi alle vigenti norme di sicurezza e la loro portata di corrente (ampères) non deve essere inferiore a quella massima dell'apparecchio.
- Prima di ogni utilizzo verificare che l'apparecchio sia in buono stato, che il cordone elettrico non sia danneggiato: in caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Posizionare l'apparecchio:
 - lontano da altre fonti di calore (ad es. altri forni, fornello gas, ecc.), da materiali infiammabili (tappezzerie, ecc.), materiale esplosivo (bombolette spray) e da materiali che possono deformarsi con il calore
 - su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie sia resistente al calore e sufficientemente robusta, in posizione dove non possa subire urti, e a debita distanza dal bordo del mobile in modo che non possa cadere
 - lontano da contenitori di liquidi, ad esempio lavelli ecc. Nel caso dovesse inavvertitamente bagnarsi o immergersi in un liquido, per prima cosa disattivare la presa di corrente spegnendo l'interruttore del quadro elettrico, e solo dopo togliere la spina dalla presa di corrente, farlo raffreddare, asciugarlo con cura, e verificare che le parti elettriche non si siano bagnate; in caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato
 - ad una altezza di almeno di 85cm, fuori dalla portata dei bambini
- L'apparecchio deve avere uno spazio libero di almeno 35cm dalla parte superiore, 20cm nella parte posteriore e 10 cm ai lati.

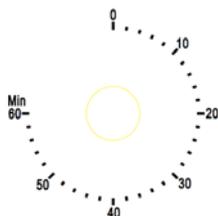
- Assicurarsi che il cavo sia posizionato correttamente e che non sia a contatto con parti calde o spigoli taglienti, né avvolto intorno all'apparecchio o attorcigliato su se stesso e non si impigli, onde evitare una caduta dell'apparecchio. Verificare che non vi si possa inciampare, per evitare cadute accidentali o danni alle persone.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e farlo controllare da personale professionalmente qualificato.

USO

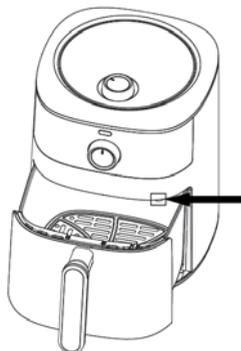
L'apparecchio è dotato dei seguenti elementi di regolazione e accessori:



Manopola termostato (1). Regola la temperatura interna (80-200°C, circa); ruotare in senso orario la manopola in corrispondenza al valore di temperatura desiderato: la resistenza si accende e raggiunta la temperatura impostata, si spegne; si riattiva non appena questa diminuisce.

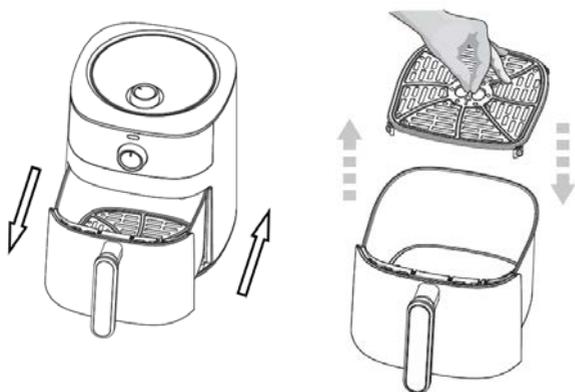


Manopola Timer (2). Regola il tempo di cottura (max 60 minuti). Ruotare la manopola in senso orario in corrispondenza al valore del tempo desiderato; al termine del tempo l'apparecchio si spegne, la manopola torna gradualmente nella posizione "0" (contemporaneamente emette un segnale acustico). Se si decide di interrompere il ciclo è sufficiente ruotare la manopola in senso antiorario nella posizione "0". Se la manopola è in pos. "0" l'apparecchio non si accende.



Dispositivo di sicurezza: interrompe il funzionamento se la vaschetta non è alloggiata correttamente nella propria sede o se è rimossa.

Luce spia (3): è accesa durante il riscaldamento, e si spegne allorché viene raggiunta la temperatura impostata.



Vaschetta (4) con impugnatura (5): capacità di circa 4,2 litri, è corredata dalla griglia estraibile (6). Per rimuovere o inserire la vaschetta dalla propria sede, afferrare solo l'impugnatura e agire in modo che la vaschetta scorra orizzontalmente e lungo linea centrale dell'apparecchio. La vaschetta è molto calda durante l'uso della friggitrice, quindi prestare molta

attenzione per evitare scottature; il piano di appoggio deve resistere al calore (eventualmente interporre una sottopentola). La griglia deve essere sempre alloggiata sul fondo della vaschetta per evitare che gli alimenti vadano a contatto con liquidi, ecc.; per estrarla impugnare l'apposita presa centrale, e per inserirla prestare attenzione alla freccia "→" in prossimità del bordo frontale, e che risulti orientata verso il lato frontale della vaschetta. La griglia è dotata di gommini antigraffio: non rimuoverli.



Inserire gli alimenti nella vaschetta non oltre il livello massimo "MAX" indicato su un suo lato.

Le superfici della vaschetta e della griglia hanno un rivestimento antiaderente: fare attenzione a non graffiarle.

Primo utilizzo

Vaschetta e griglia: pulirli e lavarli come indicato nel paragrafo Pulizia e Manutenzione.

Far funzionare "a vuoto" l'apparecchio, per eliminare "l'odore di nuovo" e/o eventuali oli residui che potrebbero emettere del fumo.

Inserire la spina nella presa di corrente, selezionare il termostato alla posizione "200°C" e timer "20" minuti; durante questa operazione è bene aerare l'ambiente.

Terminato il ciclo, disinserire la spina dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, prima di rimuovere gli accessori.

Utilizzo

Attenzione: non riempire la vaschetta di olio o altri liquidi.

- Estrarre la vaschetta afferrando la sua impugnatura, verificare che la griglia sia inserita sul suo fondo e in modo corretto.
- Inserire gli alimenti nella vaschetta, e non oltre il livello massimo "MAX" indicato su suo lato.
- Reinscrivere la vaschetta nella propria sede, posizionandola correttamente e a fondo (percepirete il "click" dei sensori di sicurezza).
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Ruotare la manopola del termostato in corrispondenza della temperatura idonea.
- Ruotare il timer in corrispondenza del tempo desiderato.
- Alcuni cibi devono essere scossi o rigirati durante la cottura: in questo caso è bene che la quantità di alimenti sia inferiore del livello massimo. Estrarre la vaschetta afferrando l'impugnatura (i sensori di sicurezza interrompono il funzionamento), scuotere energicamente quanto serve, reinscrivere la vaschetta a fondo (percepirete il "click" dei sensori) e così riprende la cottura.

Allo scadere del tempo il timer emette un segnale acustico e spegne l'apparecchio: attendere circa 5-10 secondi prima di estrarre la vaschetta, facendo attenzione ad eventuali vapori che fuoriescono all'apertura.

Nel caso il tempo risultasse insufficiente, riarmare il timer per il tempo ancora necessario.

- Terminata la cottura regolare il termostato nella pos. min (I) e togliere la spina dalla presa di corrente. Rimuovere la vaschetta afferrando l'impugnatura, versare il contenuto in un recipiente: se si utilizzano utensili accertarsi che siano resistenti al calore e privi di asperità per non scalfire l'antiaderente delle superfici. Non capovolgere il cestello per evitare di versare sul cibo olii o grassi o briciole che si sono depositate sul fondo.

Attenzione: non toccare la vaschetta, la griglia e tutte le parti interne metalliche dell'apparecchio durante il funzionamento o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.

Attenzione: quando l'apparecchio non è in funzione, togliere la spina dalla presa di corrente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio disinserire la spina dalla presa di corrente e attendere che sia completamente raffreddato. L'apparecchio e tutti i suoi elementi a contatto con gli alimenti (vaschetta e griglia) necessitano di pulizia accurata e al termine di ogni utilizzo.

- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altro liquido, non lavarlo sotto il getto d'acqua o in lavastoviglie.
- Estrarre la vaschetta e griglia dalla friggitrice, rimuoverli: per la pulizia utilizzare una spugna morbida con acqua tiepida e un normale detersivo per stoviglie, risciacquare poi con acqua abbondante, e asciugare con cura. Non utilizzare pagliette metalliche o prodotti abrasivi. Possono essere lavati in lavastoviglie.
- La superficie esterna deve essere pulita con un panno morbido. Non usare detersivi abrasivi che potrebbero rovinare la superficie.
- Per rimuovere eventuali residui di cibo, pulire la resistenza con una spazzolina con setole in nylon.



- Per la pulizia interna della friggitrice (la sede della vaschetta) non utilizzare mai prodotti corrosivi e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Non utilizzare pagliette metalliche o prodotti

abrasivi. Pulire con una spugna umida di acqua e di un normale detersivo liquido per stoviglie. Prima di impiegarlo verificare che sia perfettamente asciutto. Non versare liquidi all'interno.

- Quando non si utilizza l'apparecchio, coprirlo e riporlo in un luogo asciutto.
- Se si decide di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliando il cavo di alimentazione (prima assicurarsi d'aver tolto la spina dalla presa di corrente), e di rendere innocue quelle parti che sono pericolose qualora utilizzate per gioco dai bambini.

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea direttiva 2011/65/UE.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



Tabella dei cibi

Nella tabella sottostante sono riportati i parametri di cottura (quantità, tempo, temperatura, informazioni aggiuntive). I tempi di cottura sono indicativi, poiché possono variare a seconda del peso e della temperatura iniziale del singolo alimento (per esempio, temperatura ambiente, di frigorifero, freezer, ecc.). Si consiglia di verificare costantemente il cibo durante la cottura, soprattutto nei primi impieghi; con l'esperienza riuscirete ad impostare correttamente i tempi e le funzioni dell'apparecchio.

Suggerimenti utili

Pre-riscaldare l'apparecchio prima di cuocere gli alimenti ottimizza il risultato finale.

Per ottenere risultati migliori girare regolarmente il cibo durante la cottura. Consultare la tabella come guida generale (Bimar declina ogni responsabilità per eventuali risultati negativi di ricette).

Cottura delle patatine fresche e surgelate: per ottenere un risultato migliore e per assaporare gusti diversi a seconda delle vostre preferenze aggiungere un cucchiaino d'olio (senza riutilizzarlo), potete usare diverse qualità:

- Oli standard: oliva, girasole, arachidi, ecc.
- Oli aromatizzati: peperoncino, erbe aromatiche, ecc.

Per evitare un eccesso di fumo, durante la cottura di cibi naturalmente ricchi di grassi, come ali di pollo o salsicce, potrebbe essere necessario svuotare il grasso durante il funzionamento.

Non cuocere ingredienti estremamente grassi nella friggitrice ad aria.

Assicurarsi che i cibi preparati siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni. Rimuovere i residui bruciati (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).

Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo rispetto ad una quantità minore.

Gli ingredienti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a ingredienti più grossi.

La quantità ottimale per preparare le patatine croccanti è di circa 500 grammi.

Per ottenere risultati ottimali, riempire il cestello solo a metà con gli alimenti, ad esempio le patatine. È inoltre possibile utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare il cibo. Per riscaldare il cibo, impostare la temperatura su 150°C per un massimo di 10 minuti.

Gli snack che possono essere cotti al forno possono essere cotti anche nella friggitrice ad aria. Utilizza l'impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. Inoltre l'impasto preconfezionato richiede un tempo di cottura più breve rispetto all'impasto fatto in casa.

	Quantità (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Girare	Aggiunta informazioni
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte surgelate	300-700	9-16	200	•	
Patatine fritte surgelate spesse	300-700	11-20	200	•	
Patatine fritte, fatte in casa (8x8)mm	300-800	16-10	200	•	Aggiungere ½ cucchiaino olio
Spicchi di patate fatte in casa	300-800	18-22	180	•	Aggiungere ½ cucchiaino olio
Cubetti di patate fatte in casa	300-750	12-18	180	•	Aggiungere ½ cucchiaino olio
Roti	250	15-18	180	•	
Patate gratinate	500	15-18	200	•	
Carne & Pollame					
Bistecca	100-500	8-12	180		
Costolette di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Rotolo di salsiccia	100-500	13-15	180		
Ali di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Snacks					
Involtoni "primavera" fatti in casa	100-400	8-10	200	•	Preriscaldamento di 3 minuti, circa.
Bocconcini di pollo surgelati	100-500	6-10	200	•	Preriscaldamento di 3 minuti, circa.
Bastoncini di pesce congelati	100-400	6-10	200		Preriscaldamento di 3 minuti, circa.
Crocchette di patate e/o al formaggio	100-400	8-10	180		Preriscaldamento di 3 minuti, circa.
Verdure ripiene	100-400	10	160		
Cottura					
Utilizzare una teglia o uno stampo rotondo resistente al calore. Il diametro dell'accessorio deve essere inferiore al diametro della vaschetta. L'altezza deve essere inferiore alla scritta MAX.					
Torta	300	20-25	160		
Torta salata	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		Utilizzare stampi in silicone resistenti al calore per muffin.
Spuntini dolci	400	20	160		

RISOLUZIONE DEL PROBLEMA

Problema	Causa possibile	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	La spina di corrente non è inserita.	Inserire la spina nella presa di corrente.
	La vaschetta non è inserita correttamente nella propria sede.	Inserire correttamente la vaschetta.
	Il Timer non è selezionato.	Ruotare la manopola del Timer al valore del tempo desiderato.
I cibi non sono cotti.	La quantità di cibo inserita nel cestello è eccessiva.	Ridurre le quantità. I piccoli pezzi vengono cotti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regolare la temperature ad un valore più alto. Consultare la tabella dei cibi.
Il cibo è fritto, ma non in modo uniforme.	Alcuni tipi di cibo devono essere girati a metà della cottura.	Alcuni cibi (ad esempio patatine fritte) devono essere sempre girati regolarmente durante la cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	Tipo di cibo utilizzato non è corretto.	Fare riferimento ai tempi di cottura consigliati nelle confezioni dei prodotti.
	Cestello sovraccarico	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
Esce del fumo bianco dall'apparecchio.	Sono stati utilizzati alimenti ad alto contenuto di olio. E' stato aggiunto troppo olio per la cottura.	Non utilizzare tipi di alimenti con un alto contenuto di olio o aggiungere olio extra che non è necessario. Questa friggitrice cuoce senza olio o solo un cucchiaino di olio quando richiesto.
	La vaschetta contiene ancora residui di olio o grasso dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si surriscalda nella vaschetta. Assicurati di pulire regolarmente la vaschetta dopo ogni utilizzo.



This symbol tells you to read these instructions carefully before using the appliance, and to inform any third parties if necessary. Keep the instruction booklet for further reference throughout the lifetime of the appliance. If when reading these instructions you find any parts difficult to understand or have any doubts, contact the manufacturer at the address provided on the back page before using the product.



This symbol highlights instructions and precautions for safe use. Warnings and appliance installation, use, cleaning and maintenance procedures may be updated slightly from those described in this manual; for further details, please consult the updated on-line manual at www.bimaritaly.it.

WARNING: hot surfaces.



This symbol warns users that the accessible surfaces may be at high temperatures when the appliance is in operation.

SAFETY NOTICES

This appliance is intended for domestic use only (therefore not professional), for frying without immersing food in oil, according to the methods indicated in these instructions. Cooking takes place by circulating very hot air inside the basket: this allows solid foods to be cooked as if in the oven, or by stewing, or on the grill, or to be heated. This appliance must not be used to cook or heat liquid foods, nor to cook solid foods by immersion (e.g. boiling or steaming).

Examples of household appliances are appliances for typical household functions, used in the home, which may

be used for typical household functions even by unskilled personnel:

- in shops, offices and other similar workplaces;
- on farms and in similar locations;
- by the customers of hotels, motels and other residential environments;
- in bed and breakfast establishments.

- Constantly check the fryer while cooking. In the event of flames coming from food or other parts, never try to extinguish them with water. Keep the basket inserted in its seat, first turn off the power socket by turning off the switch on the electrical panel, and then remove the plug from the socket and smother the flame with a fire blanket. Ventilate the room.

Use the appliance only indoors, resting on solid, fireproof, horizontal and safe surfaces and in accordance with the instructions in the installation paragraph. Don't leave the device exposed to atmospheric agents (sun, rain, etc.). Any other use is to be considered improper and dangerous. The manufacturer cannot be held liable for any damage arising from misuse or incorrect or irresponsible use, and/or from repairs carried out by unqualified persons.

- The user must not leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- Accessible parts may become very hot during use; keep children well away from the appliance. Never touch the metal parts, only handle the knobs and the pan handle.
- Never touch the inside of the appliance when it's connected to the power outlet. The basket seat becomes very hot during operation: make sure it has completely cooled before touching it.
- Never put paper, cardboard, plastic, metal parts (es. Forks) or other items inside the fryer and the basket. If it's necessary (example: silicone molds for muffins, see food table), use heat-resistant containers suitable for cooking food. Always use gloves or protective equipment when inserting or removing containers. Do not insert bulky food as it may cause a fire or risk of electric shock.
- Do not insert food above the maximum level of the basket to avoid the risk of fire or electric shock; for foods that rise, this level must not be exceeded at the end of the leavening. To remove food from the basket, or the grid from its bottom, use heat-resistant and smooth kitchen utensils, so as not to scratch the non-stick coating.
- Insert food only into the tray.

- The basket must always have its grid inserted into the bottom. Insert the basket into its seat, correctly and completely: if this does not happen, the fryer's safety device will not start operation, and/or will stop it as soon as the tray is removed.
- Do not place anything above the fryer.
- Do not fill the basket with oil or other liquids to avoid the danger of fire.
- Do not pour oil or any liquid into the basket.
- Do not cover the air circulation openings of the appliance: they prevent the appliance from overheating when it is in operation. Some steam also comes out through these openings: keep any objects or tools at a safe distance.
- When removing the basket, only hold the handle, and avoid contact with hot parts; when opening, be careful of steam coming out: to avoid this, slide the tray out a few centimeters (about 5) and after a few moments remove it from its seat. Keep your hands and face at a safe distance from the tray.
- Unplug the appliance from the socket when not in use.
- The power socket must be easily accessible so that the plug can be removed easily in an emergency. Place the appliance in a sufficiently lit and clean environment.

- The appliance must not be placed just below a power socket.
- Never move the appliance when in operation.
- Do not cover the appliance when in use.
- Do not use the appliance as a heater.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or the necessary knowledge providing they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance intended to be carried out by the user should not be done by children unless they are supervised.
- This appliance may be used by children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and have understood the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are over 8 years old and are supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years of age.

- Warning: when using electrical appliances, always comply with the basic safety precautions to avoid the risks of fire, electric shock and physical injury.
- When the appliance is used in the presence of children, special attention is required since the inside and the metal basket of the fryer become very hot.
- Do not pull the cable to move the appliance.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- In the event of a fall or malfunction, disconnect the electrical cord immediately. Check that no part is damaged, and after this switch it on: in case of doubts contact professionally qualified personnel.
- In order to avoid any risk of electric shock, never immerse the plug, the electric cord and the appliance in water or any other liquid.
- Do not pull the power cord or the appliance to remove the plug from the power socket.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its technical support service, or by a person with similar qualifications, to prevent all risks.

- This appliance is not intended for operation by means of an external timer or with a separate remote control system, to avoid the risk of fire if the appliance is covered or not correctly positioned.

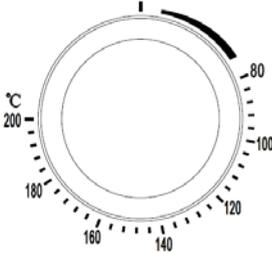
INSTALLATION

- After removing the packaging, check that the appliance is intact; if in doubt, do not use it and call in qualified staff. Packaging components (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) must not be left within reach of children since they are potentially hazardous; dispose of them in accordance with the current law.
Warning: any stickers or advertising leaflets applied to the door, or protective film, must be removed before the appliance is used.
All packaging elements must be disposed of according to their raw material (see the symbol stamped on each one) and according to the provisions of their municipality. The secondary elements of the packaging with low weight (es: packing tape) are unmarked as are its small size packing materials, the protective film of surfaces: therefore you have to follow the procedures for the disposal in force in your municipality.
- Before connecting the appliance, check that the voltage values marked on the nameplate are the same as those of the electrical mains, and that the power socket is properly earthed (the manufacturer declines all responsibility arising from failure to comply with this rule). If the appliance's plug is not compatible with the socket, have the socket replaced with another of suitable type by qualified staff, who must ensure that the socket's wire gauge is suitable for the appliance's power draw. Check that there are no other appliances drawing large amounts of power on the electrical line, to avoid overloads and fire risks. In general, the use of adapters and/or extension leads is not recommended; if their use is unavoidable, they must comply with current safety regulations and their current rating (amps) must be no lower than the maximum current draw of the appliance.
- Before each use, check that the appliance is in good condition and ensure that the power cord is not damaged and do not switch it on unless certain it is intact: if in doubt, call in qualified personnel.
- Before each use, check that the appliance is in good condition and ensure that the power cord is not damaged and do not switch it on unless certain it is intact: if in doubt, call in qualified personnel.
- Place the appliance:
 - well away from other heat sources (e.g. other ovens, gas hob, etc.), flammable materials (upholstery, etc.), explosive materials (spray cans) and materials which may warp in heat
 - on a firm, horizontal worktop with a heat-resistance, sufficiently strong surface, in a position where it cannot be knocked, and far enough from the edge of the unit to ensure that it cannot fall off
 - well away from containers holding liquids, such as sinks, etc. If it accidentally gets wet or is immersed in a liquid, first deactivate the power socket by turning off the switchboard switch, and only then remove the plug from the power socket at once, leave it to cool, dry it carefully and check that the electrical parts are not wet; if in doubt, call in qualified personnel
 - at a height of at least 85 cm, out of reach of children
- Gaps of at least 35 cm above the appliance, 20 cm behind it and 10 cm at its sides must be ensured.

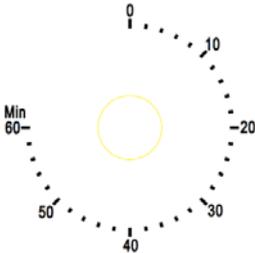
- Make sure that the cable is correctly positioned and is not in contact with hot parts or sharp edges, or wound around the appliance or twisted, and does not become entangled, to prevent the appliance from falling. Check that no-one can trip over it, to avoid accidental falls or injuries.
- In case of a fault or malfunction, switch the appliance off and have it checked by qualified personnel.

USE

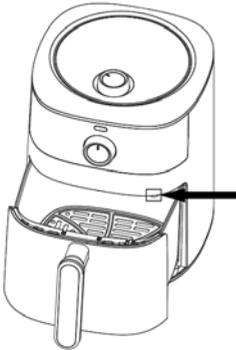
The appliance is equipped with the following adjustment elements and accessories:



Thermostat knob (1). It regulates the internal temperature (80-200 ° C, approximately); turn the knob clockwise to the desired temperature value: the resistance switches on and when the set temperature is reached, it switches off; it is reactivated as soon as this decreases.

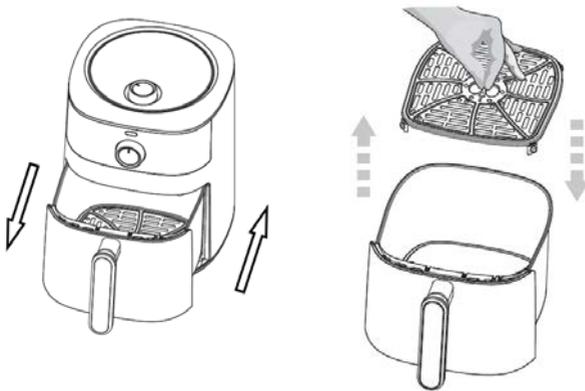


Timer Knob (2). It adjusts the oven operating time (max 60 minutes). Turn the knob clockwise to match the desired time value; at the end of the time the device switches off, and the knob gradually returns to the "0" position (at the same time it beeps). If you decide to interrupt the cycle, simply turn the knob anticlockwise to the "0" position. If the knob is in position "0" the appliance does not turn on.



Safety device: it stops the operation if the basket is not inserted properly in the seat or if it is removed.

Indicator light (3): is On during the function, "in temperature". The indicator light turns off when the set temperature is reached.



Basket (4) with handle (5): capacity of approximately 4.2 litres, also composed of the removable grill (6). To remove the basket from the appliance, grasp only the plastic handle and pull horizontally outwards. Always place on a heat-resistance work surface (e.g. a trivet, etc.) when removing it from the appliance. To extract the grill, use the appropriate central grip.

To re-insert the grid (note: the direction of the “→” arrow must be outwards, as in the image above) and the tray, repeat the operations in reverse. The grid is equipped with anti-scratch rubber pads: do not remove them.

The grid on the bottom prevents food from coming into contact with any liquids or crumbs



Never fill with more food than the maximum level “MAX” indicated on the basket.

First use

Basket and grill: clean them and wash them as indicated in the Cleaning and Maintenance paragraph. Run the appliance "empty" to eliminate any smell and / or any residual oils that could emit smoke.

Insert the plug into the socket, select the thermostat at the “200 ° C” position and the timer at “20” minutes; during this operation it's good to ventilate the environment.

At the end of the cycle, disconnect the plug from the socket and wait for the appliance to cool down before removing the accessories.

Use

Warning: do not fill the basket with oil or other liquids.

If you want you can preheat the appliance for a few minutes without food inside.

- Extract the basket and check that the grill is assembled correctly on the bottom.
- Put the ingredients in the basket: never fill with more food than the maximum level “MAX” indicated on the basket.
- Put the container back into the appliance correctly, correct insertion occurs with a “click”.

- Insert the plug into the power outlet.
- Turn the thermostat knob to the appropriate temperature.
- Turn the timer at the desired time.
- Some foods require shaking or turning during cooking (see food table). Pull the basket out completely and shake vigorously a few times. Remove the basket to check that the food is ready. Then insert the basket and reposition it inside its seat fully and correctly; the cooking will resume and it will end when the set time finishes.

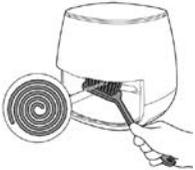
If the time is insufficient, reset the timer for the time necessary.

- After cooking, adjust the thermostat in the position min (I) and remove the plug from the power outlet.
- Wait about 5-10 seconds before removing the container from the fryer.
- Always remove the basket from its side. Pour the contents into a container or plate, or use heat-resistant kitchen utensils to remove the food (do not use metal utensils). Never turn the basket with the grill upside down; excess hot oil or melted fat from the ingredients collects at the bottom of the pan.
- Warning: do not touch the tray, the grill and all the internal metal parts of the appliance during operation or in the minutes after it is turned off. Wait for the hot parts to cool.

Warning: when the appliance is not in operation, remove the plug from the socket.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: before cleaning the appliance, remove the plug from the power socket and wait for it to cool completely. The appliance and all its components in contact with foods (basket and grill) need thorough cleaning after each use.

- Do not immerse the appliance in water or any other liquid and do not wash it under running water or in a dishwasher.
 - Extract the container (basket and grill) from the fryer and remove them. For cleaning, use a soft sponge with warm water and a normal dishwashing detergent, then rinse with plenty of water and dry carefully. Do not use scourers or abrasive products. They can be washed in the dishwasher.
 - The outer surface should be cleaned with a soft cloth. Do not use abrasive detergents that may damage the surface.
 - To remove any food residues, clean the resistance with a brush with nylon bristles.
- 
- To clean the inside of the fryer (the container seat) never use corrosive products and do not scratch the walls with pointed or sharp objects. Do not use metal scouring pads or abrasive products. Clean with a sponge wet with water and ordinary washing-up liquid. Before using it, check that it is perfectly dry. Do not pour liquids into the appliance.
 - When the appliance is out of use, cover it and store it in a dry place.
 - If you decide not to use the appliance any more, it must be rendered unusable by cutting off the power supply cord (first making sure that the plug has been removed from the power socket), and any parts which are hazardous if used as children's playthings must be rendered harmless.

Information for correct disposal of the product under the European Directive directive 2011/65/EU.

At the end of its lifetime, the product must not be disposed of with ordinary urban waste.

It can be consigned to the special waste recycling centres provided by local government, or by the retailers who provide this service.

Proper disposal of a household appliance prevents possible detrimental effects on the environment or health arising from its incorrect disposal and allows the recovery of its constituent materials, generating major savings of energy and resources. The product bears the crossed-out symbol of a wheeled rubbish bin to indicate that it must be disposed of separately. Illegal dumping of the product by the user will be subject to prosecution under the relevant law.



Table of foods

The table below shows the cooking parameters (quantity, time, temperature, additional information). Cooking times are indicative, as they may vary according to the weight and initial temperature of the individual food (for example, room temperature, refrigerator, freezer, etc.). It's advisable to constantly check the food during cooking, especially in the first uses; with experience you will be able to correctly set the times and functions of the appliance.

Useful suggestions

For get better results turn the food regularly when cooking. See the table for general guidance (Bimar declines all responsibility for any negative recipe results). Cooking fresh and frozen chips: to get a better result and to savour different flavors according to your preferences, add a tablespoon of oil (without reusing it). You can use different qualities:

- Standard oils: olive, sunflower, peanut, etc.
- Flavored oils: chilli, aromatic herbs, etc.

To avoid excessive smoke, when cooking naturally high-fat foods such as chicken wings or sausages, it may be necessary to drain the fat during the operation.

Make sure that the prepared foods have a golden-yellow colour and not dark or brown. Remove burnt residues (to minimize acrylamide production).

Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.

A larger amount of ingredients only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter cooking time.

Shaking smaller ingredients halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.

Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.

Do not cook extremely greasy ingredients in the air fryer.

Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the air fryer.

The optimal amount for cooking crispy fries is approximately 500 grams.

Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.

Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

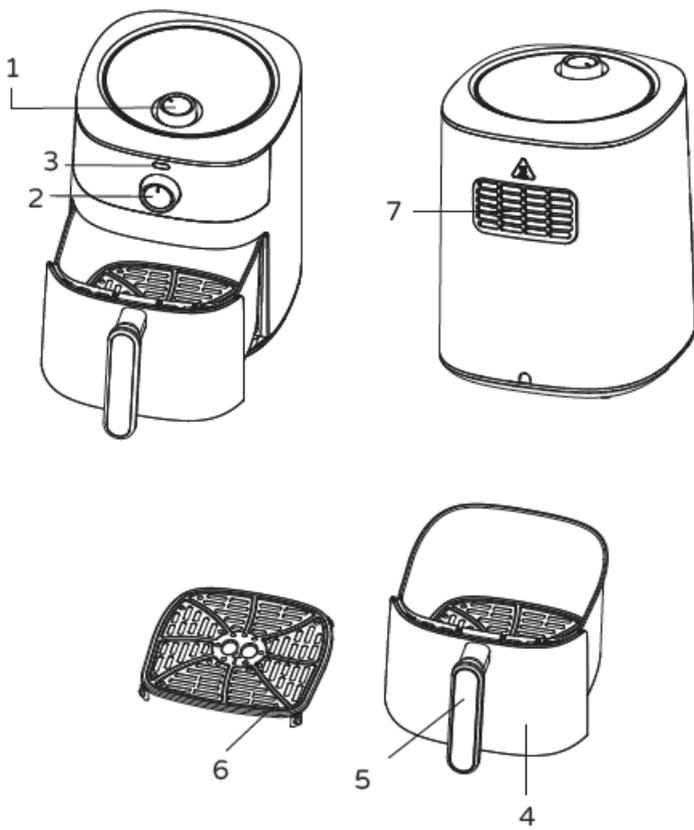
You can also use the air fryer to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

COOKING GUIDE

	Food Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	16-10	200	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Roti	250	15-18	180	Shake	
Potato gratin	500	15-18	200	Shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	180		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					Use baking tin
Cake	300	20-25	160		Use baking tin/oven dish
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin/oven dish
Sweet snacks	400	20	160		

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The AIR FRYER does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the Timer.	Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance
The foods fried with the AIR FRYER are not done.	The quantity of food in the basket is too much.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required. Temperature setting - refer to the cooking guide for reference.
The food is fried unevenly in the AIR FRYER.	Certain food types need to be shaken halfway through the cooking time.	Food that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	Incorrect food type used.	Refer to food manufacturer's cooking instructions.
I cannot slide the pan / basket into the appliance.	Basket over-loaded.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out from the Appliance.	Food with high oil content has been used. Oil has been added to the food.	Do not use food groups with high oil content or add extra oil that is not required. An air fryer uses technology where low or no oil is required.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan correctly after each use.



220-240V~ 50/60Hz 1300-1500W
Anno di produzione/Production year : 2024



Via G.Amendola, 16/18
25019 Sirmione (BS) – ITALY
www.bimaritaly.it

Servizio clienti:



Assistenza.privati@bimaritaly.it