

MANUALE D'USO

FRIGGITRICE AD ARIA

MODELLO AF1960



Leggere attentamente questo manuale d'istruzioni poichè all'interno vi sono importanti informazioni sulla sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'elettrodomestico. Conservare il manuale per consultazioni future.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Conservare il manuale d'istruzioni, la ricevuta d'acquisto e il contenitore di imballaggio per qualsiasi evenienza.

ATTENZIONE:

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 12 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 12 anni e siano sorvegliati. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 12 anni.
2. I bambini non devono giocare ne' avere accesso all'apparecchio.
3. Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
4. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato unicamente come friggitrice ad aria per uso domestico (quindi non professionale), e secondo le modalità indicate in queste istruzioni. 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.
5. Non lasciare il prodotto incustodito quando è collegato all'alimentazione.
6. Tenere gli elementi dell'imballaggio (buste di plastica, gommapiuma, viti) lontani dalla portata dei bambini o di persone con capacità fisiche o mentali ridotte, poichè ciò potrebbe compromettere la loro incolumità.
7. Non utilizzare nelle vicinanze di bagni, docce o piscine.
8. Utilizzare solo all'interno, l'apparecchio non deve essere utilizzato all'esterno. Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.).
9. Per evitare il surriscaldamento non coprire l'apparecchio.
10. Non utilizzare l'apparecchio su superfici inclinate o instabili.
11. Non utilizzare in luoghi ove siano presenti sostanze infiammabili o potenzialmente esplosive o in presenza di vapori corrosivi o sostanze pericolose,
12. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione sia corretta secondo quanto riportato sulla targa del prodotto e che l'impianto sia conforme alle norme vigenti, e che la presa sia dotata di efficace messa a terra. Non utilizzare adattatori e/o prolunghie.
13. Scollegare dalla presa non appena terminato l'uso.
14. Evitare di spostare il prodotto da una superficie ad un'altra quando è in funzione.
15. Prima di procedere alla manutenzione e pulizia disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione
16. Controllare di tanto in tanto lo stato del cavo di alimentazione. In caso il cavo risultasse danneggiato o difettoso, 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..
17. Non lasciare il cavo di alimentazione pendere dal bordo del tavolo o entri in contatto con superfici calde.
18. Utilizzare questo dispositivo solamente in ambienti domestici.
19. Non toccare le superfici calde. Utilizzare il manico.
20. Per evitare qualsiasi rischio di shock elettrico, non immergere l'unità, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
21. E' necessaria una stretta supervisione quando l'unità viene utilizzata in presenza di bambini.
22. Scollegare dalla presa di corrente quando l'unità non viene utilizzata o prima di intraprendere un nuovo ciclo di pulizia. Lasciar raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima della pulizia stessa.
23. Non utilizzare il prodotto in caso presenti danni e/o malfunzionamenti evidenti, o dopo una caduta accidentale a terra.

24. L'uso di accessori non raccomandati può comportare seri rischi di incendio, shock elettrico o danni a persone e cose.
25. Non lasciare che il cavo di alimentazione venga a contatto con spigoli di mobili o oggetti contundenti. Inoltre evitare il contatto con superfici molto calde.
26. Non posizionare accanto ad altri elettrodomestici o superfici che erogano calore, come ad esempio forni, microonde, stufe o cucine a gas.
27. Scollegare dalla presa non appena terminato l'uso.
28. La presa di corrente deve essere accessibile in modo da poter disinserire con facilità la spina in caso di emergenza
29. L'apparecchio non deve essere posizionato immediatamente al di sotto di una presa di corrente.
30. Assicurarsi che il cordone elettrico sia posizionato correttamente e non sia a contatto con parti calde, ne avvolto intorno all'apparecchio o attorcigliato su se stesso. Non tirare il cavo o il prodotto stesso, per staccare il prodotto d'alimentazione,
31. Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione.
32. E' assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza
33. 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.
34. Non immergere mai il prodotto o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Non usare l'unità con le mani umide o bagnate.
35. Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando è in funzione. Assicurarsi che le piastre siano prive di olio o di grasso.
36. Pulire la friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo.
37. Mantenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontani da umidità, polvere, oggetti taglienti o contundenti. Evitare l'esposizione diretta al sole o ad agenti atmosferici.
38. Il prodotto va utilizzata con l'unico scopo di friggitrice ad aria. Non utilizzare per riscaldamento ambientale o per altri usi impropri.
39. Non utilizzare l'apparecchio vicino ad altri elettrodomestici che erogano calore.
40. Alla fine del proprio ciclo di vita, il prodotto va smaltito secondo le normative vigenti nel proprio paese.
41. Non mettere oggetti pesanti sui cavi o fonti di calore vicini ad essi. I cavi potrebbero danneggiarsi.
42. Questo prodotto è previsto per esclusivo impiego domestico. Staccare la spina quando è capovolto o adagiato e posizionare su superfici stabili e piane.
43. Nel caso in cui si verificassero situazioni anomale spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il rivenditore o il servizio di assistenza
44. Non utilizzare questo apparecchio collegato a programmatori, temporizzatore esterno, sistema di comando a distanza separato, timer o qualsiasi altro dispositivo che possa accenderlo automaticamente
45. Non utilizzare prese di corrente volanti oppure cavi danneggiati.
46. Quando si stacca la spina tenerla saldamente per evitare shock elettrico, corto circuito o incendio
47. Non fissare interruttori di sicurezza con nastro adesivo, per pericolo di incendio.
48. E' assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza.
49. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di una vasca da bagno, doccia, piscina.
50. Non usare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili od in ambienti potenzialmente esplosivi.
51. Non inserire oggetti metallici nelle fessure dell'apparecchio
52. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai, e coperchi non devono essere appoggiati sopra le piastre elettriche, poiché possono diventare molto calde.
53. Non toccare la connessione all'alimentazione ed il prodotto stesso con mani piedi umide o bagnati o scalzi.
54. Non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito.
55. Non tirare il cavo o il prodotto stesso per staccare il prodotto dall'alimentazione,
56. Non immergere il prodotto in acqua od in altri liquidi,
57. Non utilizzare il prodotto con mani umide o bagnate.
58. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevate quando l'apparecchio è in funzione. Le superfici sono soggette a diventare calde durante l'uso, prestare attenzione.
59. Utilizzare sempre le maniglie ed indossare guanti da forno.
60. Pericolo di lesioni: non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito. Non fare uso errato dell'apparecchio.
61. LA FRIGGITRICE AD ARIA NON DEVE ESSERE UTILIZZATA SOTTO O ACCANTO MATERIALI COMBUSTIBILI E INFIAMMABILI, COME LE TENDE.



62. Questo simbolo indica: **ATTENZIONE: superficie calda**-Le temperature delle superfici accessibili possono essere elevate quando l'apparecchio è in funzione.

Introduzione

Grazie per aver acquistato la Friggitrice AF1960 PYRAMIDEA.

La nuova friggitrice senza olio ti aiuterà a cucinare i cibi che ti piacciono in modo più sano. La frittura senza olio utilizza il principio dell'aria calda che si combina con un ciclo di aria ad alta velocità (cambio d'aria rapido), fornirà un riscaldamento uniforme e potente, quindi per la maggior parte degli alimenti non sarà necessario aggiungere olio per cucinare. Ora hai un modo più conveniente per preparare tanti cibi deliziosi.

DESCRIZIONE DELLE PARTI



DESCRIZIONE DELLE PARTI:

- 1 Manopola funzioni
- 2 Corpo friggitrice
- 3 Timer
- 4 Maniglia
- 5 Vano di cottura
- 6 Piedini antiscivolo



Attenzione

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente il manuale di istruzioni e conservare il libretto per riferimenti futuri.

Pericolo

1. Non immergere la superficie esterna nell'acqua o lavarla sotto il rubinetto, poiché in essa sono presenti componenti elettrici e componenti di riscaldamento.
2. Non lasciare che l'acqua o altri liquidi fluiscano nel prodotto, ciò potrebbe creare scosse elettriche.
3. Mentre il prodotto è in funzione, non coprire l'apertura di ingresso e uscita dell'aria.
4. Non versare MAI olio liquido nella friggitrice, poiché potrebbe provocare un incendio.
5. Non toccare l'interno del prodotto mentre è in funzione, è possibile evitare scottature sul fondo della friggitrice, che sarà sempre molto calda mentre il prodotto è in funzione, quindi è necessario prestare attenzione per evitare scottature.
6. Questo prodotto è azionato manualmente, quindi non collegare mai il prodotto con un timer esterno o un sistema di controllo remoto indipendente.

Avvertenza

1. Prima di collegare il prodotto all'alimentazione elettrica, verificare che l'alimentazione fornita corrisponda alla potenza nominale del prodotto.
2. In caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o al prodotto, non utilizzare più il prodotto.
3. Se il cavo di alimentazione è rotto, per evitare pericoli, deve essere sostituito da tecnici dell'assistenza del produttore. Oltre il periodo di garanzia può essere riparato da altri tecnici.
5. Il prodotto deve essere collegato con una presa con messa a terra, e bisogna assicurarsi che sia inserita correttamente.
6. Non appoggiare mai il prodotto contro il muro o altre pareti. Dovrebbero esserci almeno 12 cm di spazio libero per il lato posteriore, anteriore ed i lati sinistro/destro e il lato superiore del prodotto. Non mettere oggetti sopra il prodotto.
7. Il prodotto deve essere sorvegliato da qualcuno durante il funzionamento.
8. Durante la frittura senza grassi, dall'apertura di uscita dell'aria verrà emesso vapore ad alta temperatura. Le mani e il viso devono essere lontani dal vapore e dall'apertura di uscita dell'aria. Bisogna prestare attenzione al vapore caldo mentre si allontana dalla friggitrice.
9. Quando si utilizza il prodotto, la superficie su cui è appoggiata potrebbe diventare molto calda. Per questo motivo evitare assolutamente di poggiarla su superfici delicate e/o infiammabili.
10. Se il prodotto emette fumo e puzza di bruciato al primo utilizzo ciò è normale in quanto verranno bruciati i fumi contenuti nei grassi di produzione della friggitrice. Dopo pochi minuti ciò terminerà. Se dovesse fumare dopo i primi utilizzi, scollegare immediatamente dalla presa elettrica e rivolgersi al centro di assistenza qualificato che troverete sul sito: www.pyramidea.it

Avviso:

1. Il prodotto è limitato al normale utilizzo domestico. Non deve essere utilizzato nelle sale da pranzo di negozi, uffici o altri ambienti di lavoro. E non deve essere utilizzato dai clienti in hotel, motel, pensioni o sale per la colazione o altri ambienti di alloggio.
2. Se il cliente non ha utilizzato correttamente il prodotto o ha utilizzato il prodotto per scopi professionali

o semiprofessionali, o non ha seguito le istruzioni nel manuale durante l'uso, tale uso improprio invaliderà la garanzia, non siamo responsabili per i danni causato da questi.

3. Non tentare di riparare il prodotto da soli, poiché tale azione oltre ad essere pericoloso , invaliderà la garanzia.

4. Scollegare sempre l'alimentazione dopo l'uso.

5. Prima di trattare o pulire il prodotto, lasciare la friggitrice raffreddare per 30 minuti.

Prima del primo utilizzo.

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le bustine di plastica.

2. Rimuovere la colla e le etichette sul prodotto.

3. Pulire accuratamente il cestello e la padella con un panno con acqua calda, detersivo e spugna non abrasiva.

Avviso: la lavastoviglie non può essere utilizzata per lavare questi componenti.

4. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido. La friggitrice senza olio utilizza la tecnologia del riscaldamento ad aria calda, non versare mai olio o grasso nella friggitrice.

Preparazione all'operazione

1. Collocare il prodotto su una superficie piana, uniforme e stabile, non appoggiare il prodotto su una superficie non resistente al calore.

2. Inserire correttamente il cestello nel vano di cottura della friggitrice

3. Estrarre il cavo dalla capsula metallica nella parte inferiore del prodotto.

Non versare mai olio o altri liquidi nella friggitrice. Non mettere mai oggetti sopra il prodotto, poiché ciò impedirebbe il flusso d'aria e ridurrebbe l'effetto del riscaldamento ad aria calda.

Come operare

La friggitrice senza olio può essere utilizzata per cuocere molti tipi di alimenti. Il manuale aggiuntivo per la preparazione degli alimenti ti aiuterà a comprendere questo prodotto.

Frittura senza grassi

1. Inserire la spina nella presa con messa a terra.

2. Estrarre con cautela il contenitore dalla friggitrice senza grassi.

3. Mettere gli ingredienti alimentari nel cestello per friggere.

4. Reinscrivere il contenitore ed il cestello nella friggitrice senza olio.

Non utilizzare la friggitrice prima di aver messo gli alimenti nel cestello.

Avviso: non toccare il contenitore ed il cestello durante e qualche tempo dopo l'uso, poiché diventano molto caldi. Tenere il contenitore solo per il manico.

5. Regolare la temperatura corretta, impostandola sul pannello digitale. Fare riferimento alle impostazioni in

questo capitolo.

6.. La friggitrice può essere impostata alla temperatura che desiderate ed il tempo di cottura può essere selezionato per: patatine, coscette, gamberi, dolci, carne, pesce, costolette, mantenimento temperatura. Con l'uso comprenderete, a seconda del vostro gusto personale, che tempi e temperature impostare.

7. Alcuni ingredienti alimentari richiedono il ribaltamento durante il periodo intermedio di cottura (fare riferimento alla parte "Impostazione" di questo capitolo). Per capovolgere gli ingredienti, afferrare il manico ed estrarre il contenitore dal prodotto, quindi effettuare il giro aiutandosi con strumenti da cucina adatti. Dopodiché, rimettere il contenitore nella friggitrice senza olio. Avviso: non premere mai il pulsante di smontaggio del cestello di frittura durante la cottura.

8. Il segnale acustico del timer indica che il tempo di impostazione è scaduto. Quindi estrarre il contenitore dalla friggitrice e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

9. Controllare per vedere se l'alimento è cotto nel modo desiderato.

10. Per versare gli ingredienti di piccole dimensioni (ad es. patatine), tirare la maniglia (1) ed estrarre il cestello dal contenitore (2). Non capovolgere il cestello prima di aver smontato il cestello, altrimenti l'olio dei prefritti che potrebbe essersi raccolto sul fondo del contenitore e del cestello potrebbe fuoriuscire e scottarvi o sporcare tutto intorno.

Durante o dopo la cottura con la friggitrice senza olio, potrebbe fuoriuscire vapore.

11. Versare tutti gli ingredienti alimentari nel cestello, nelle ciotole o nei piatti. Nota: per prelevare ingredienti alimentari di grandi dimensioni o fragili, bisogna utilizzare utensili antiscottamento adeguati da cucina per estrarli dal cestello della frittura.

12. Dopo aver completato la cottura, la friggitrice senza olio può essere utilizzata per cucinare un'altra ricetta senza olio in qualsiasi momento.

Nota: 1. Noterete che con gli ingredienti alimentari di grandi dimensioni necessita maggiore tempo di cottura rispetto agli ingredienti alimentari di piccole dimensioni.

2. Durante il processo di cottura, il ribaltamento del cibo di piccole dimensioni può favorire l'effetto di cottura finale e può aiutare gli ingredienti a ottenere una frittura ben distribuita.

3. Spruzzando una piccola quantità di olio spray, il cibo può essere reso più croccante. Dopo aver aggiunto l'olio solo spray, attendere alcuni minuti prima di friggerli nella friggitrice senza grassi.

4 gli alimenti che possono essere cucinati in forno possono essere cotti anche nella friggitrice senza olio.

Cibo	Peso e/o quantità (g)	Tempo cottura (minuti)	Temperatura (°C)	Rigirare gli alimenti	Altre informazioni
Patatine	500	18-22	200	Girare dopo ogni 8 minuti	
Stinco di maiale	500 2-3 pezzi	20-40	180	Rigirare periodicamente	Spruzzare leggermente con olio
Gamberi	400	15-18	160	Rigirare periodicamente	

Torte	450 o 6 pezzi piccoli	15-20	160	Rigirare periodicamente	
Bistecche	500 2 pezzi	20-35	160	Rigirare periodicamente	Spruzzare leggermente con olio
Pesce	320	15-18	180	Rigirare periodicamente	
Costolette	500	15-20	180	Rigirare periodicamente	

TEMPI DI COTTURA SONO SOLO INDICATIVI. SOLO USANDO LA FRIGGITRICE VI RENDERETE CONTO DEI TEMPI DI COTTURA CHE PREFERITE.

Pulizia

Pulisci il prodotto ogni volta dopo l'uso. Prima di pulire staccare la spina dalla corrente e lasciare raffreddare la friggitrice ad aria.

L'interno del contenitore di cottura, del cestello e del prodotto sono tutti rivestiti con antiaderente per alimenti. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiale abrasivo per la pulizia per eseguire la pulizia, poiché ciò danneggerebbe il rivestimento verniciato antiaderente. IL DANNEGGIAMENTO DELLA SUPERFICIE ANTIADERENTE DANNEGGIA IN MANIERA IRREPARABILE IL CESTELLO ED IL CONTENITORE, facendo anche decadere la garanzia.

1. Estrarre la spina dalla presa di corrente, lasciare raffreddare il prodotto.

Nota: estrarre il contenitore farà raffreddare più velocemente la friggitrice senza grassi.

2. Utilizzare un panno umido per pulire la parte esterna del prodotto.

3. Pulire la padella o il fondo del contenitore con acqua calda, detersivo e spugna non abrasiva, aggiungere acqua calda nel contenitore insieme a un po' di detersivo. Mettere il cestello nel contenitore, quindi immergere il tutto per 10 minuti.

4. Pulire l'interno del prodotto con acqua calda e spugna non abrasiva.

5. Utilizzare una spazzola leggera per la pulizia dei componenti del riscaldamento, spazzare via eventuali residui di cibo.

Garanzia e Servizi

Se hai bisogno di servizi o informazioni o hai dei dubbi, puoi comunicare con Pyramidea, verifica sul sito: www.pyramidea.it o mandaci una email.

Verificare il centro assistenza più vicino a voi sul sito www.pyramidea.it

Malfunzionamenti e soluzioni possibili		
Problema	Possibile Causa	Soluzione
La friggitrice non si accende	<p>1. La spina non è inserita nella presa elettrica.</p> <p>2. Il timer non è stato impostato correttamente.</p>	<p>1. Inserire la spina nella presa.</p> <p>2. Girare il timer per impostare il tempo desiderato ed accendere la friggitrice.</p>
Ingredienti del cibo cucinati in padella non abbastanza cotti	<p>1.1. Troppi ingredienti nel cestello per friggere</p> <p>2.2. La temperatura di riscaldamento attivata è troppo bassa.</p> <p>3.3.3. Il tempo di cottura è troppo breve.</p>	<p>1. Inserire gli alimenti nel cestello per friggere in piccoli lotti. La frittura può essere distribuita in modo più uniforme.</p> <p>2. Utilizzare il pannello per regolare la temperatura richiesta</p>
Ingredienti del cibo non cotti in modo uniforme nella padella	<p>Alcuni ingredienti alimentari dovrebbero essere capovolti durante il processo di cottura.</p>	<p>Se alcuni ingredienti alimentari si trovano sulla parte superiore o si uniscono ad altri ingredienti alimentari (ad es. patatine fritte), devono essere capovolti durante il processo di cottura, fare riferimento al capitolo "come operare")</p>
Il fritto che esce non è croccante	<p>La frittura più croccante nella friggitrice tradizionale è dovuta all'olio.</p>	<p>Puoi aggiungere dell'olio spray sul cibo per aumentare la croccantezza.</p>
Fumo bianco che esce dal prodotto	<p>1. Stai cucinando ingredienti alimentari con un alto contenuto di olio</p> <p>2. All'interno della padella è rimasto lo sporco d'olio dell'ultimo utilizzo</p>	<p>1. Quando si cucinano alimenti con un contenuto di olio relativamente alto nella friggitrice senza grassi, una grande quantità di fumi d'olio si infiltrerà e la friggitrice potrebbe essere più calda del solito, ma ciò non influirà sull'effetto di cottura finale.</p> <p>2. Il fumo bianco è prodotto dal riscaldamento dell'olio e del grasso all'interno della padella. Assicurati di pulire la padella ogni volta dopo l'uso.</p>

L'entità della croccantezza è decisa dal contenuto di olio e dal contenuto di umidità contenuto nelle patatine.	Attenzione alle Patate fritte se vengono messe in acqua prima della frittura	Assicurati di scolare correttamente le patatine prima di aggiungervi l'olio spray o tagliarle in dimensioni più piccole.
---	--	--

Importato e distribuito da Pyramid Italia s.r.l. Via Medina , 40 - 80133 – Na

P.iva 08414681216

Made in P.R.C.

FRIGGITRICE AD ARIA AF1960

Per preparare eccellenti patatine fritte fatte in casa:

1. Preriscaldare la friggitrice a 200°C.
2. Scegliere una varietà di patate adatte alla frittura (ad esempio, patate fresche leggermente farinose).
3. Pelare le patate e tagliarle a bastoncini di 1cm di spessore.
4. Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.
5. Svuotare la ciotola ed asciugare i bastoncini di patate con uno strofinaccio per piatti o della carta da cucina.
6. Versare mezzo cucchiaino di olio per cucinare in una ciotola, aggiungere i bastoncini e mescolarli fino a quando i bastoncini non sono ricoperti di olio.
7. Rimuovere i bastoncini dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nella ciotola.
8. Mettere i bastoncini nel cestello.
9. Friggere i bastoncini di patate per 18-25 minuti e scuotere il cestello ogni 6 minuti per una cottura uniforme.

Per preparare eccellenti patatine fritte congelate:

1. Preriscaldare la friggitrice a 200°C.
2. Versare 300-1000g di patate fritte direttamente nel cestello senza aggiungere olio.
3. Friggere le patatine per 16-18 minuti e scuotere il cestello ogni 6 minuti per una cottura uniforme.



ATTENZIONE!

Non preparare nella friggitrice ingredienti estremamente grassi come ad esempio salsicce.

RICETTARIO

Per tutte le ricette ,le temperature ed i tempi di cottura possono variare a seconda del gusto personale. Le temperature ed i tempi eventualmente indicati , possono essere modificati per provare tante altre combinazioni di cottura

Ricette in cucina con le patate. Vogliamo ricordare che per i piatti a base di patate fatte in casa è necessario aggiungere un cucchiaino di olio per 500 grammi di prodotto, per conferire una piacevole e gustosa doratura croccante. Mentre le patatine surgelate non hanno bisogno dell'aggiunta di alcun tipo di condimento.

Patate speziate aromatiche: per avere delle patate estremamente croccanti suggeriamo di immergerle in un recipiente di acqua fredda per una mezz'oretta prima di utilizzarle, in modo da farle perdere parte del loro amido. Una volta asciugate per bene, tagliarle e condirle con un cucchiaino d'olio d'oliva, un ciuffo di prezzemolo tritato, ½ cucchiaino di paprika, sale e pepe a piacere. Impostare il timer per 20 minuti e girare di tanto in tanto. Il risultato sarà sorprendente.

Crocchette di patate: far bollire le patate in acqua salata per 15 minuti circa. Scolarle, schiacciarle e aggiungere un tuorlo d'uovo, dunque amalgamare per bene e far raffreddare il composto. In un

secondo momento unire anche olio, formaggio, farina, sale, pepe ed erbe aromatiche. Dividere l'impasto in parti uguali e conferire la tipica forma ovale delle crocchette, poi passarle nel pangrattato prima di inserirle nella friggitrice. Basteranno solo 10 minuti per avere un secondo piatto da leccarsi i baffi.

Esempi di ricette di carne Tra le molte ricette a base di carne che si possono preparare con la friggitrice ad aria ne abbiamo selezionato alcune che riteniamo essere le migliori e le più cucinate. Ma le possibilità sono infinite.

Alette di pollo piccanti: in un recipiente versare un cucchiaio di olio di oliva, mezzo cucchiaio di aglio in polvere, e un pò di paprika, in base a quanto piccante si vuole il piatto. Lasciar marinare le ali di pollo nel condimento per almeno 10 minuti. Poi mettere il tutto nel cestello della friggitrice, impostare il timer su 12 minuti e cuocere le ali di pollo fino a quando non diventeranno arrostiti e croccanti.

Mini wüstel in crosta: Prima di tutto bisogna munirsi di pasta sfoglia, dunque tagliarla a strisce da 1½ cm e ricoprire con un sottile strato di senape. A seguire, avvolgere i wüstel in formato piccolo 16 nelle strisce di pasta sfoglia e disporli nel cestello della friggitrice. Impostare il timer su 10 minuti e cuocere fino a quando non diventeranno dorati.

Polpettone di carne: In un recipiente mescolare della carne macinata con un uovo, pangrattato, una salsiccia, una cipolla, un cucchiaino di sale e una buona dose di pepe, quindi mescolare il composto in modo deciso. A questo punto bisogna dare alla carne la classica forma arrotondata e lunga del polpettone, dunque spennellare con l'olio d'oliva. Disporre il tutto nel cestello della friggitrice e programmare con un tempo di cottura di 25 minuti. Arrostiti fino a quando la carne non sarà ben cotta e dorata.

Esempi di secondi di pesce Non porre alcun limite alla tua Air fryer Pyramidea e prova a cucinare dei deliziosi piatti a base di pesce. Queste ricette sono facili da preparare, altamente salutari ed estremamente saporite.

Salmone al cartoccio: preparare i tranci di salmone spennellandoli bene con dell'olio, sopra e attorno. Poi spremere un pochino di succo di limone, salare e coprire i filetti con delle fettine di limone. Chiudere bene il cartoccio facendo in modo che non fuoriesca alcun liquido, dunque posizzarli nella friggitrice. Basteranno soltanto 15 minuti per cucinare un bel piatto, semplice da preparare e ricco di sapore

Frittura con calamari e scampi: pulire accuratamente il pesce e lavarlo in acqua corrente, poi asciugarlo per bene con un canovaccio

e tagliare i calamari ad anelli. Intingere il tutto nell'olio di semi ed infarinare facendo attenzione a ricoprire tutte le superfici. Prima di sistemare calamari e scampi nella friggitrice, passarli prima in un setaccio, per eliminare l'eccesso di farina. Appena cotti e ancora ben caldi, passarli sulla carta assorbente per far perdere loro i grassi in eccesso.

Polpette di tonno e patate: come prima cosa lessare le patate e

schiacciarle per bene. Al purè aggiungere il tonno sgocciolato, del formaggio, prezzemolo, olive tritate, pangrattato e condire con sale e pepe. Con un cucchiaino prelevare una porzione di impasto e lavorarlo con le mani per ottenere le polpettine, poi passarle nel pane grattugiato. Procedere in questo modo fino a terminare l'impasto. A questo punto le polpettine sono pronte per essere messe nella friggitrice ed essere cotte per solo 12 minuti.

Gustosi piatti vegetariani

Non è vero che un piatto per essere saporito deve necessariamente contenere carne o pesce, oppure deve essere per forza un primo di pasta o riso. Di seguito proponiamo alcune tra le ricette vegetariane più buone che si possono preparare con la friggitrice ad aria.

Ratatouille di verdure: piatto popolare e molto versatile, questo può essere preparato utilizzando una grande varietà di verdure. In questo caso, tagliare a rondelle tutti gli alimenti scelti e disporli in maniera circolare in un tegame. Condire con olio, sale, pepe e insaporire con erbe aromatiche a piacere. Inserire il vassoio estraibile e lasciare cucinare per 15 minuti controllando di tanto in tanto.

Sformato di cavolfiore e patate: lessare per un quarto d'ora un cavolfiore e alcune patate, poi schiacciare grossolanamente con una forchetta. Al composto aggiungere olio, sale, pepe, prezzemolo e del formaggio grattugiato a piacere, a seconda di quanto si desidera filante questa pietanza. Disporre in una pirofila e levigare la superficie con un cucchiaio prima di spolverizzare con del pangrattato. Lo sformato è ora pronto per essere introdotto nella friggitrice ed essere cucinato per circa 15 minuti.

Chips di zucchine, come cucinare senza olio: La ricetta per realizzarle è davvero semplice, pratica e veloce. Basta tagliare le zucchine a rondelle e dopo averle fatte leggermente asciugare, inserirle nella friggitrice ad aria a bassa temperatura fino a quando non diventano croccanti. Una pietanza sfiziosa e golosa, senza aggiunta di grassi, a base di due soli ingredienti: zucchine e sale fino. Un'idea decisamente da provare.¹⁸

Ricette dolci assolutamente da provare

Ebbene sì, con i giusti accessori è possibile anche preparare dei dolcetti e delle torte utilizzando la vostra instancabile friggitrice ad aria. Non perdetevi l'occasione per sorprendere gli ospiti e per stupire te stesso con le seguenti ricette facili e veloci da mettere in pratica. **Biscotti con gocce di cioccolato:** in una ciotola capiente impastare 100gr di burro ammorbidito, 250gr di farina, 5 cucchiaini di zucchero e due uova. Per ultimo aggiungere 80gr di gocce di cioccolato fondente e una bustina di lievito in polvere per dolci da 8gr. Lavorare con le mani o con la planetaria fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Con le mani prelevare un pò di impasto e realizzare delle palline leggermente schiacciate, quindi adagiarle dentro al cestello della friggitrice ad aria che abbiamo rivestito con carta forno. Spennellare la superficie dei biscotti con un pò di miele e spolverare con granella di zucchero. Saranno pronti da gustare in 15 minuti.

Torta di mele: sbucciare e tagliare 2 mele cospargendole con il

succo di un limone e un cucchiaio di zucchero e lasciamo riposare in frigorifero. Lavorare 2 uova con 50gr di zucchero, un pizzico di cannella e uno di sale. Aggiungere un cucchiaio di olio di arachidi e continuare a montare. Unire ½ bustina di lievito per dolci, 90gr di farina un pò alla volta, 50gr di latte e la scorza di un limone grattugiato. Per ultimo unire le mele ben sgocciolate. Versare il composto in una teglia precedentemente imburata e decorare con qualche fetta di limone e zucchero di canna. La torta sarà pronta in soli 25 minuti.

Sorprendi tutti con una bella pizza

Quando si dice che una friggitrice ad aria può cucinare una grandissima varietà di pietanze non è un'esagerazione. La tua Friggitrice ad aria Pyramidea è in grado anche di preparare delle deliziose pizze. Provate la seguente ricetta: In una ciotola versare 400gr di farina, mezza bustina di lievito di

birra secco e due cucchiaini di zucchero. Mescolare bene con una forchetta, poi iniziare ad aggiungere a filo 240ml di acqua tiepida. 19 Prima di terminare l'acqua, incorporare due cucchiai di olio e due di sale. Lasciare il composto nella ciotola e coprirlo per permettere che esso possa lievitare fino al raddoppiamento del suo volume, ci vorranno circa due ore. Una volta pronto, stendere l'impasto su una teglia ben unta. Per realizzare una pizza bassa e croccante, condire con passata di pomodoro, olio, sale e origano e infornare immediatamente. Ci vorranno circa 20 minuti di cottura.

Per tutti i piatti a base di riso o pasta, cuocete riso o pasta in acqua bollente diminuendo di 2 o 3 minuti il tempo di cottura normale e poi procedete con le vostre ricette in Air Fryer. Quelle che seguono sono solo alcune delle infinite ricette che potrete realizzare.

Torta di riso (o pasta) alla parmigiana gratinata Semplice, dal ripieno filante: torta di riso alla parmigiana, un primo piatto delizioso cotto in friggitrice ad aria per una gratinatura perfetta ed uniforme in pochi minuti. Uno sformato di riso al pomodoro con melanzane e provola filante da gustare in più occasioni: per un pranzo o una cena con amici e parenti, per un picnic, per una giornata al mare o in montagna. Si prepara in anticipo e si può riscaldare prima di servirlo così da avere un cuore filante. Nel ripieno le melanzane sono grigliate, non fritte: riso al forno con melanzane ricco e gustoso! Un timballo di riso alla parmigiana che è di una semplicità unica, veloce ma soprattutto se avete già in anticipo grigliato le melanzane (che potete cuocere anche in friggitrice ad aria in 8 minuti). Si aggiunge al riso lessato in precedenza *sugo di pomodoro a crudo, basilico fresco*, un uovo e tanto *parmigiano*. Nel ripieno di questo riso al forno al pomodoro si aggiungono melanzane grigliate a fette, formaggio provolone e parmigiano.

Tutto il sapore della parmigiana di melanzane in una torta di riso deliziosa perfetta da preparare in anticipo e portare anche fuori casa. Il provolone può essere sostituito con mozzarella, scamorza, provola o altro formaggio a pasta filata, così come da un **formaggio senza lattosio** in caso di intolleranze. La cottura in **friggitrice ad aria** giusto il tempo che si amalgamano i sapori e il riso risulti compatto.

Con queste dosi otterrete una torta di riso per 4 persone:

Torta di Riso alla Parmigiana

400 g riso
300 ml Passata di pomodoro
150 g provolone dolce
10 fette melanzane grigliate
1 uovo
3 foglie Basilico
30 g. Parmigiano grattugiato
q.b.Sale fino

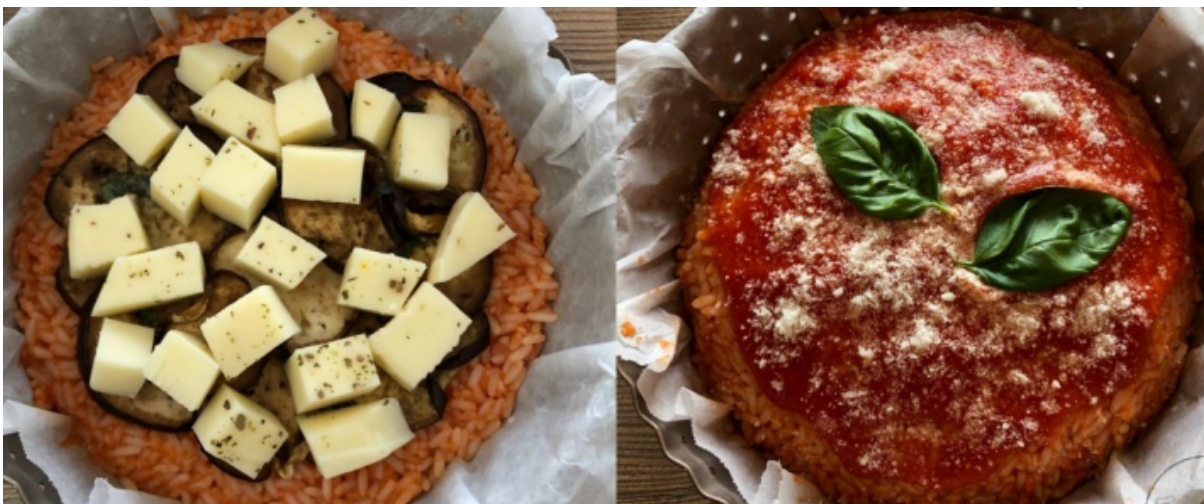
Preparazione



Riso alla parmigiana Lessate il riso in abbondante acqua salata cuocendolo 1-2 minuti in meno rispetto al termine riportato sulla confezione. Scolatelo bene eliminando l'acqua in eccesso. Mettetelo in una ciotola capiente. Aggiungete l'uovo, la passata di pomodoro, il parmigiano e le foglie di basilico sminuzzate.

Mescolate con un cucchiaio amalgamando tutti gli ingredienti. Foderate uno stampo o tortiera (che entri nel cestello della friggitrice ad aria, se procedete con questo metodo di cottura) con carta forno.

Versate metà del riso. Farcite con melanzane grigliate e formaggio a cubetti (da condire con origano, se preferite). Versate l'altra metà del riso e condite la superficie con passata di pomodoro e parmigiano.



COTTURA RISO CON MELANZANE

In friggitrice ad aria: Mettete lo stampo sul cestello della friggitrice ad aria e cuocete a 180°C per 6 minuti circa, e un paio di minuti a 200°C.

Abbiamo qui proposto solo alcuni esempi delle ricette che si possono preparare utilizzando la vostra Air fryer Pyramidea.

Se, invece, desiderate avere a vostra disposizione più e differenti opzioni, allora vi suggeriamo di acquistare degli specifici ricettari realizzati per cucinare appositamente con le friggitrici senza olio. Questi sono dei libri che raccolgono una vasta gamma di ricette, ideate dagli chef più in voga del momento, per consentire a tutti di realizzare dei veri capolavori culinari.

PULIZIA E CURA DELLA FRIGGITRICE



ATTENZIONE! Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio scollegare sempre la spina dalla presa di corrente. Ogni intervento va eseguito quando l'apparecchio è freddo.



**ATTENZIONE!
Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.**

- Pulire le parti in plastica con un panno umido non abrasivo e asciugarle con un panno asciutto.
- Pulire la parte interna dell'apparecchio con un panno non abrasivo, imbevuto di acqua calda. Asciugare le superfici.
- Pulire la resistenza con un panno asciutto per rimuovere i residui di cibo.
- Il contenitore e il cestello devono essere lavati con comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.
- Per ammorbidire i residui di cibo sul cestello è possibile riempire il contenitore con acqua calda. Aggiungere alcune gocce di detersivo. Inserire il cestello e lasciare agire per almeno 10 minuti. Lavare ed asciugare.
- Il contenitore e il cestello sono in materiale antiaderente: opacità e segni che potrebbero comparire dopo un uso prolungato sono normali e non compromettono la cottura e il gusto degli alimenti.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza 1400W Alim. 220-240V~50/60Hz

Non necessita di olio per friggere. Capacità cestello 4.0 litri

Termostato regolabile 80 - 200°C

Timer regolabile 30 minuti

Spegnimento automatico a fine cottura o con cestello aperto

Pareti e maniglia termoisolanti

Contenitore e cestello antiaderenti

Contenitore e cestello rimovibili e lavabili

Indicatore luminoso - Piedini antiscivolo

Pyramid Italia s.r.l. – Via Medina -, 40 80133 (NA) P.Iva 08414681216

Made in P.R.C.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI. ARTICOLO SOLO PER USO DOMESTICO.

RIPARAZIONI: Attenzione: l'apparecchio può essere riparato solo da specialisti autorizzati; le riparazioni non autorizzate possono causare danni. In caso di guasto, contattare il negozio in cui è stato acquistato il prodotto o visitare il sito: www.pyramidea.it



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in ogni parte dell'UE. Per prevenire un possibile danno all'ambiente o alla salute umana dal non controllato smaltimento dei rifiuti, riciclate responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il vostro prodotto usato, chiediamo di utilizzare il sistema di restituzione e raccolta oppure contattare il negozio di vendita al dettaglio dove avete acquistato il prodotto. Gli addetti possono prendere il prodotto per un sicuro riciclaggio.



Apparecchio conforme alle direttive EMC – LVD – RoHS-LFGB

CONDIZIONI DI GARANZIA

PYRAMID ITALIA S.R.L. garantisce l'apparecchio, destinato ad uso domestico, per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto. Sono completamente gratuite quelle riparazioni che verranno effettuate presso i laboratori dei nostri Centri Assistenza Tecnica Autorizzati, purché gli apparecchi vengano ad essi direttamente trasportati o inviati in porto franco. L'impegno di garanzia decade automaticamente laddove vengono riscontrate: rotture accidentali dovute a trasporto o cadute – manomissioni o modifiche non autorizzate dall'azienda – per uso improprio o non conforme alle specifiche istruzioni – errato collegamento alla rete di alimentazione – riparazioni effettuate da personale non autorizzato. Si raccomanda quindi, in caso di necessità, di rivolgersi direttamente ed esclusivamente al nostro CENTRO ASSISTENZA DI ZONA. **IMPORTANTE** – Perché l'apparecchio sia coperto da garanzia è indispensabile che il certificato sia compilato in tutte le sue parti con particolare attenzione alla data di acquisto, al timbro del rivenditore e completo dello scontrino d'acquisto. **ATTENZIONE** – Le spese di trasporto ed i rischi da esso derivanti, sono a totale carico dell'utente. E' necessario consegnare il certificato di garanzia unitamente al prodotto all'atto della richiesta della riparazione. Per qualsiasi problema di funzionamento rivolgersi direttamente al Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato.

Per le modalità di utilizzo della garanzia collegarsi al sito www.pyramidea.it

CERTIFICATO DI GARANZIA FRIGGITRICE AD ARIA 4.0 LITRI

MOD. AF1960

Da conservare con il prodotto

Sig. _____

Indirizzo _____

Città _____

Nazione _____

Telefono _____

Timbro Rivenditore

Data di Acquisto (allegare lo scontrino)