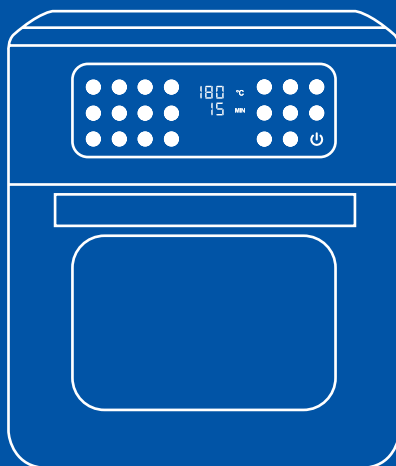


**HYUNDAI**  
APPLIANCES

# FRIGGITRICE AD ARIA CHN-FA12TB

**MANUALE D'USO E MANUTENZIONE**





Grazie per aver acquistato la friggitrice ad aria CHN-FA12TB 12 litri.  
Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservare il presente manuale per future consultazioni.

### **IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA**

L'uso di apparecchi elettrici richiede il rispetto di alcune regole fondamentali, quali:


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

sempre che sia la friggitrice ad aria che i cavi sciolti non siano alla portata dei bambini.

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

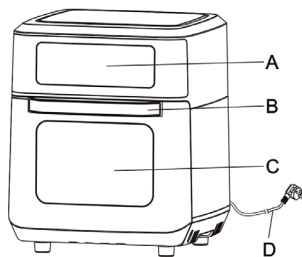
18. Non posizionare nessuno dei seguenti materiali nella friggitrice ad aria: cartone, plastica, carta.
19. Quando il prodotto non è in uso, non conservare nulla all'interno della friggitrice ad aria, ad eccezione degli accessori forniti in dotazione e/o consigliati dal produttore.
20. Indossare sempre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



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

**Descrizione del prodotto**

- A. Pannello di controllo
- B. Maniglia
- C. Vetro frontale
- D. Cavo di alimentazione



**Accessori in dotazione:**



TEGLIA



SPIEDO



PINZA



PINZA ALIMENTI



GRIGLIA  
INFERIORE

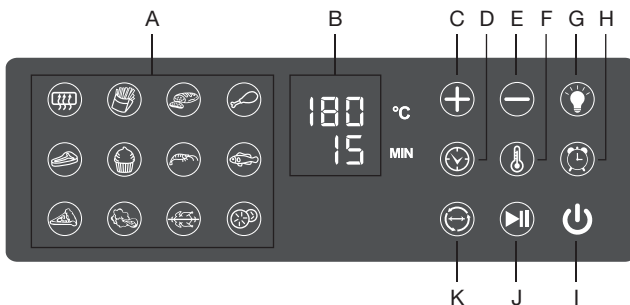


GRIGLIA



CESTELLO

**Pannello di controllo:**



A. Menu	E. - Tempo/ - Temperatura	I. ON/OFF
B. Display Tempo/ Temperatura	F. Temperature	J. Pausa/Start
C. + Tempo/ + Temperatura	G. Luce	K. Rotisserie
D. Tempo	H. Timer	

### Primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio, ad eccezione dell'etichetta dati.
3. Pulire accuratamente gli accessori, con acqua calda e un po' di detersivo liquido utilizzando una spugna non abrasiva.  
Attenzione: è possibile anche pulire queste parti in lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.


### Preparazione per l'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana, resistente al calore.
2. Posizionare correttamente il cestello.


**Non riempire la teglia con olio o altri liquidi.**


**Non coprire l'apparecchio. Ciò interrompe il flusso d'aria e può compromettere il risultato della frittura.**

#### 1. Modalità Stand by













Quando la macchina viene collegata alla presa elettrica, emetterà un suono acustico e l'icona  si accenderà, dopo 1 secondo la macchina entrerà in modalità stand by.

#### 2. Menu/Temperatura/Timer








- A. Premere il tasto  per accendere la friggitrice. il pannello si accenderà mostrando le impostazioni 180°C e 15min e tutte le icone si accenderanno. E' possibile impostare la temperatura ed il tempo di cottura.;



- B. **Premendo le icone**, la loro luce lampeggerà; premendo l'icona  la friggitrice si avvierà con il programma di cottura selezionato. Ogni programma ha già impostate temperatura e tempo di cottura: fare riferimento al seguente schema per la cottura;
- C. E' possibile regolare temperatura e tempo di cottura per ogni icona, secondo necessità

### Temperatura e tempi di cottura suggeriti

	Icona	Timer (min)	Temperatura (°C)
FUNZIONI	 Patatine fritte	15	200
	 Carne	12	200
	 Verdura	10	160
	 Cosce di pollo	20	200
	 Bistecca	12	180
	 Pollo allo spiedo	30	200
	 Gamberi	8	180
	 Dolci	25	160
	 Pesce	10	180
	 Pizza	20	180
	 Essiccazione	360	60
	 Preriscaldamento	3	180



- A. La temperatura impostabile è di 50-200°C.** Premere  per regolare la temperatura, utilizzando +/- la temperatura per aumentare o diminuire di 10°C. Durante la regolazione la temperatura lampeggerà sul display e si fermerà dopo 3 secondi, questo significa che la temperatura selezionata è stata confermata;
- B. Il timer impostabile è 01-60 min.** Premere  per regolare il timer, utilizzando +/- per aumentare o diminuire. Durante la regolazione, il timer selezionato lampeggerà sul display e si fermerà dopo 3 secondi, questo significa che è stato confermato.
- C. Pulsanti Start/Pausa/Stop.** Secondo le istruzioni di cui sopra, dopo aver confermato il programma di cottura e selezionato temperatura ed il timer, premere  per iniziare, verrà emesso un suono per confermare che la macchina è in funzione; premere  ancora per mettere in pausa. Durante il funzionamento, è possibile spegnere la macchina premendo 
- D. Avviso di fine cottura:** Mentre la macchina sta terminando la cottura, verranno emessi 10 suoni di avviso acustico per ricordare che la cottura è terminata, la macchina smetterà di riscaldare e di funzionare;  
Nota: mentre la macchina sta terminando la cottura e il timer arriva a 0:00, non possono essere impostati temperatura e timer, bisogna prima selezionare il programma di cottura successivo;
- E. Ritardo nello spegnimento del motore:** Quando la macchina ha terminato la cottura, l'apparato riscaldante smetterà di funzionare immediatamente mentre il motore avrà bisogno di 1 minuto per tornare alla modalità standby;
- F. Luce:** Durante il funzionamento, premere  per accendere la luce interna nel vano di cottura, premendo nuovamente si spegnerà;  
Per motivi di sicurezza, durante il funzionamento, se si apre lo sportello principale si accenderà l'illuminazione del vano, l'apparato riscaldante ed il motore si spegneranno e si spegnerà anche il pannello di controllo;
- G. Funzionamento Girarrosto:** Durante il funzionamento, premere  per avviare il girarrosto all'interno.

- H. Timer:** Selezionare un determinato programma di cottura, successivamente premere . Il timer pre impostato è 3H ma è possibile regolarlo premendo "+/-": premendo ogni volta il timer aumenta o diminuisce di 1H. Intervallo 1-8H. Durante la cottura, rimarrà attiva l'icona .
- I. Display:** Durante il funzionamento, i dati di temperatura e timer si alterneranno automaticamente ogni 2 secondi.
- J. Sistema di sicurezza:** Quando si apre lo sportello principale durante la cottura, la macchina si fermerà. Dopo aver chiuso lo sportello, il dispositivo emetterà 1 segnale acustico e la macchina continuerà il programma di cottura selezionato con temperatura e tempi impostati. Se il display si spegne improvvisamente o se viene spento il dispositivo la macchina smetterà di funzionare completamente. Quando l'alimentazione verrà ripristinata il dispositivo emetterà 1 promemoria acustico e la macchina continuerà il programma di cottura selezionato.

## Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il vassoio per friggere e l'interno dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovere la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.  
**Attenzione:** aprire lo sportello per far raffreddare più velocemente la friggitrice ad aria.
  2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
  3. Pulire gli accessori con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.  
È possibile utilizzare un detersivo liquido per rimuovere lo sporco residuo.
- Attenzione:** Il vassoio per friggere è lavabile in lavastoviglie.
1. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
  2. Pulire l'apparato riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona.	Non è collegata alla corrente.	Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.
	Non è stato premuto START.	Premere il pulsante START dopo aver selezionato il menu, per avviare la cottura.
	Diversi apparecchi sono collegati a una presa.	Provare una presa diversa e controlla i fusibili. La friggitrice ad aria ha una potenza di 1400W.
L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso.	L'esterno dell'apparecchio diventa caldo perché il calore all'interno si irradia verso l'esterno	È normale. Ma le maniglie e il pannello che con cui si viene a contatto durante l'uso rimarranno comunque abbastanza freddi da poter essere toccati.
		Il cestello, la griglia e l'interno della friggitrice diventeranno sempre caldi quando l'apparecchio è acceso per garantire una cottura corretta del cibo. Il cestello e la griglia sono sempre caldi al tatto.
Gli alimenti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di alimenti nella pentola è troppo grande.	Inserire piccoli lotti di alimenti nella padella. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regolare la temperatura in base all'impostazione della temperatura richiesta (vedere "tabella degli alimenti").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Regolare il tempo di cottura in base al tempo di preparazione richiesto (vedere "tabella degli alimenti").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di alimenti devono essere mescolati a metà cottura.	Gli alimenti disposti in uno strato sovrapposto (come ad esempio le patatine fritte) devono essere mescolati a metà del tempo di cottura. Consulta la "tabella degli alimenti" per ulteriori dettagli.

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

## ETICHETTA DATI

**HYUNDAI**

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

**CHN-FA12TB FRIGGITRICE AD ARIA**  
**220-240V - 50/60 Hz 1600-1800 W**

MADE IN CHINA

LOT.

REV. 09.2023





Questo prodotto è conforme a tutte le direttive europee applicabili



Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.



Per contatto con alimenti



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

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 CM. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n. Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.



## INSTRUCTION MANUAL

Thank you for purchasing the air fryer CHN-FA12TB 12 litres.

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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


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



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

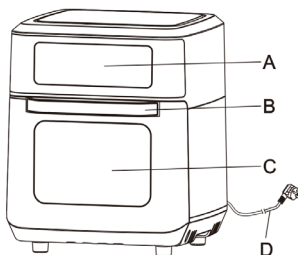
but may be used in staff cooking areas, in shops, offices and other workplaces, on farms, by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other professional environments and similar places.

- 23) Do not disassemble the product, attempt to repair or change the electrical plug in any way. Always contact the authorized service center for technical assistance.
- 24) This appliance must not be operated by means of an external timer or separate remote control.

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

#### Product description

- A. Control Panel
- B. Handle
- C. Front glass
- D. Power cord



**Supplied accessories:**



TRAY



ROTISSERIE



PLIER



KITCHEN TONGS



LOWER GRILL

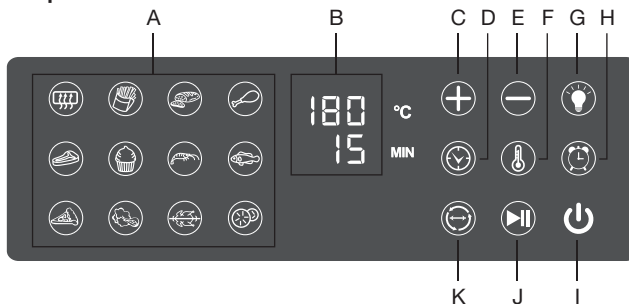


GRILL



BASKET

**Control panel:**



A. Functions	E. - Tempo/ - Temperature	I. ON/OFF
B. Display Time/ Temperature	F. Temperature	J. Pause/Start
C. + Time/ + Temperature	G. Light	K. Rotisserie
D. Time	H. Timer	

**First use**

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance, except the data label.
3. Thoroughly clean the accessories with hot water and a little liquid detergent using a non-abrasive sponge.  
Warning: these parts can also be cleaned in the dishwasher.
4. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.


**Preparation for use**

1. Place the appliance on a stable, horizontal and flat, heat-resistant surface.
2. Position the basket correctly.



**Do not fill the pan with oil or other liquids.**

**Do not cover the appliance. This interrupts the airflow and can affect the frying result.**













**1. Stand by mode**


When the machine is connected to the electrical socket, it will emit a beep and the icon  will turn on, after 1 second the machine will enter stand-by mode.









**2. Menu/Temperature/Timer**

- A. Press the button  to turn on the fryer. the panel will light up showing the 180°C and 15min settings and all the icons will light up. it is possible to set the cooking temperature and time.;
- B. By pressing the icon , their light will flash; pressing the icon the fryer will start with the cooking program selected.  
Each program has a pre-set cooking temperature and time: refer to the following diagram for cooking;
- C. It is possible to adjust the temperature and cooking time for each icon, as needed

## Suggested cooking temperatures and times

	Icon	Timer (min)	Temperature (°C)
FUNCTIONS	 French fries	15	200
	 Meat	12	200
	 Vegetables	10	160
	 Chicken thighs	20	200
	 Steak	12	180
	 Grilled chicken	30	200
	 Shrimps	8	180
	 Dolci	25	160
	 Fish	10	180
	 Pizza	20	180
	 Dry	360	60
	 Pre heat	3	180

**A. The temperature that can be set is 50-200°C.** Press  to adjust the temperature, using +/- the temperature to increase or decrease by 10°C. During adjustment, the temperature will flash on the display and will stop after 3 seconds, this means that the selected temperature has been confirmed;

- B. The timer that can be set is 01-60 min.** Press  to set the timer, using +/- to increase or decrease. During the adjustment, the selected timer will flash on the display and will stop after 3 seconds, this means that it has been confirmed.
- C. Start/Pausa/Stop .** According to the instructions above, after confirming the cooking program and selecting the temperature and the timer, push  to start, a sound will sound to confirm that the machine is running; press  again to pause.  
During operation, the machine can be turned off by pressing 
- D. End of cooking warning:** While the machine is finishing cooking, there will be 10 buzzer beeps to remind you that cooking is finished, the machine will stop heating and working;  
Note: while the machine is finishing cooking and the timer reaches 0:00, the temperature and timer cannot be set, you must first select the next cooking program;
- E. Engine shutdown delay:** When the machine finished cooking, the heating apparatus will stop working immediately while the motor needs 1 minute to go back to standby mode;
- F. Light:** During operation, press  to turn on the internal light in the cooking compartment, pressing again will turn it off;  
For safety reasons, during operation, if the main door is opened, the compartment lighting will turn on, the heating apparatus and the engine will turn off and the control panel will also turn off;
- G. Rotisserie:** During operation, push  to turn on the rotisserie.
- H. Timer:** Select a cooking program, then press . The pre-set timer is 3H but it can be adjusted by pressing "+/-": pressing each time the timer increases or decreases by 1H. Interval 1-8H. During cooking, the icon  will remain active.
- I. Display:** During operation, the temperature and timer data will automatically alternate every 2 seconds.

- J. Security system:** When you open the main door during cooking, the machine will stop. After closing the door, the device will emit 1 acoustic signal and the machine will continue the selected cooking program with the set temperature and times.

If the display suddenly goes out or if the device is turned off, the machine will stop working completely. When power is restored, the device will emit 1 acoustic reminder and the machine will continue the selected cooking program.

## Cleaning

Clean the appliance after each use.

The frying tray and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down.
2. Caution: Open the door to make the air fryer cool faster.
3. Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
4. Clean the accessories with warm water, a little liquid detergent and a non-abrasive sponge.

You can use liquid detergent to remove residual dirt.

**Attention:** *The frying tray is dishwasher safe.*

1. Clean the inside of the appliance with warm water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating apparatus with a cleaning brush to remove any food residue.

## Troubleshooting





Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not press START.	Press the START button after selecting the menu, to start cooking.
	Several appliances are connected to one socket.	Try a different socket and check the fuses. The air fryer has a power of 1400W.

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use	The outside of the appliance becomes hot because the heat inside radiates to the outsidewalls.	This is normal. But the handles, panel that you need to touch during use will still stay cool enough to touch.
		The fry pot, rack and the inside of the fryer will always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. The fry pot and rack are always too hot to touch.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the fry pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the fry pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature according to the required temperature setting (see 'food table').
	The preparation time is too short.	Adjust the cooking time according to the required preparation time (see 'food table').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See 'food table'.
I cannot slide the pot into the appliance properly.	There are too much ingredients in the pot.	Do not fill the pot beyond $\frac{3}{4}$ of its capacity.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the fry pot may heat up more than usual. This does not effect the appliance or the end result.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	The fry pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pot . make sure you clean the pan properly after each use.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.



Problem	Possible cause	Solution
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.

## RATING LABEL

<b>HYUNDAI</b>		
<p>Importato da Innolving Spa, Via Merloni 2B, 60131 Ancona (AN), per conto di EUROCOM D.L.E. S.p.A. Via Egadi 7, 20144 Milano (MI) Distribuito da EUROCOM D.L.E. S.p.A. Via Egadi 7, 20144 Milano (MI) su licenza di HYUNDAI Corporation Holdings, Korea          Consegna disponibile solo in Italia, San Marino e Città del Vaticano.</p>		
<b>CHN-FA12TB FRIGGITRICE AD ARIA</b>	<b>MADE IN CHINA</b>	<b>LOT.</b>
<b>220-240V~ 50/60 Hz 1600-1800 W</b>		<b>REV. 09.2023</b>
		
		



The product is made conforming with all the applicable European regulations



Read carefully the user manual



Food contact



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



**HYUNDAI**  
APPLIANCES



MADE IN CHINA

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

**Per informazioni contattare:**

**EUROCOM DLE S.p.A.**  
**Via Egadi, 7 - 20144 Milano (MI)**  
**Email: [info@hyundai-electronics.it](mailto:info@hyundai-electronics.it)**  
**Sito Web: [www.hyundai-electronics.it](http://www.hyundai-electronics.it)**

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