

Ref.: 400035012



ES FREIDORA SIN ACEITE NARIA 5L.

EN FREE FRYER 5L.

PT FRITADEIRA SEM ÓLEO 5L.

FR FRITEUSE SANS HUILE 5L.



**Referencia
/ Item**

**Potencia
/ Power**

**Capacidad
/ Capacity**

**Medida
/ Size**

**Material
/ Housing**

**Voltaje
/ Voltage**

Hz

400035012

1450W

5L.

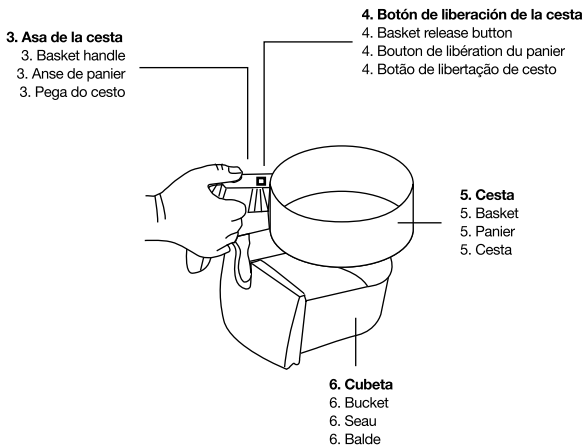
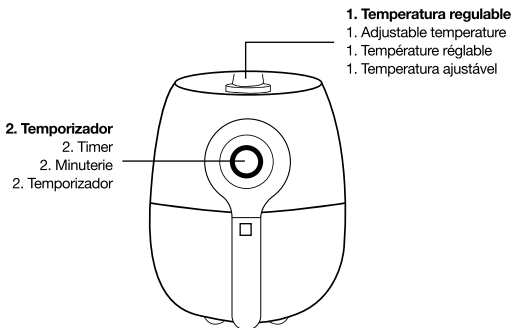
Ø336x270mm

PP

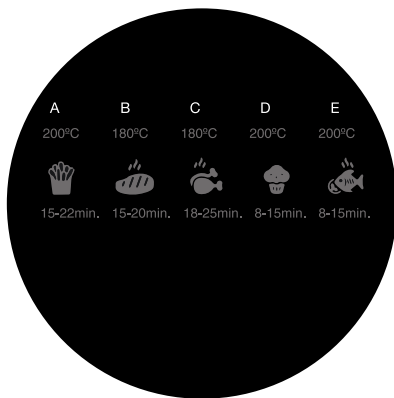
220-240V

50/60Hz

PARTES / PARTS / PARTS / PARTES



PANEL DE CONTROL / CONTROL PANEL / PANNEAU DE CONTRÔLE PAINEL DE CONTROLO



A. Patatas
B. Carnes
C. Muslo de pollo
D. Pastelería
E. Pescados

A. Potatoes
B. Meats
C. Chicken thigh
D. Pastry
E. Fish

A. Pommes de terre
B. Viande
C. Cuisse de poulet
D. Pâtisserie
E. Poisson

A. Batatas
B. Carne
C. Coxa de frango
D. Pastelaria
E. Peixes

PRECAUCIONES SEGURIDAD

- 1.** Asegurarse siempre de que el voltaje en la etiqueta de clasificación se corresponda con el voltaje de la red eléctrica de su hogar.
- 2.** El aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. No para uso comercial.
- 3.** Evitar cualquier contacto con piezas móviles.
- 4.** Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años, y puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si están supervisados continuamente. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
- 5.** Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 6.** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- 7.** No usar el aparato si se ha caído o dañado de alguna manera. En caso de daños, llevar la unidad para que la examine y / o repare

un agente de servicio autorizado.

8. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumergir ni exponer el enchufe o el cable de alimentación al agua ni a ningún otro líquido.

9. Nunca sumergir la unidad en agua ni en ningún otro líquido para limpiarla.

Desenchufar siempre la unidad cuando no esté en uso, antes de limpiarla o al agregar o quitar piezas.

10. El uso de accesorios que no sean los suministrados por el fabricante puede provocar lesiones, incendios o descargas eléctricas.

11. No dejar que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador. Asegurarse de que el cable no esté en una posición en la que se

pueda tirar de él sin darse cuenta.

12. No permitir que el cable toque superficies calientes y no colocar sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.

13. No utilizar el aparato sobre una encimera de cocina a gas o eléctrica, o sobre o cerca de una llama encendida.

14. No se recomienda el uso de un alargador con este aparato. Sin embargo, si es necesario utilizar un alargador, asegurarse de que el cable sea adecuado para el consumo de energía del electrodoméstico para evitar el sobrecalentamiento del alargador,

el electrodoméstico o el enchufe.

No colocar el alargador en una posición en la que niños o animales puedan tirar de él o tropezar con él.

15. Este aparato no es apto para uso en exteriores. Sólo para uso en interiores.

16. En caso de problemas técnicos, apagar la máquina y devolver el aparato a un centro de servicio autorizado para su examen.

17. Nota: la superficie se calienta durante el uso.

18. No utilizar este producto para calentar agua.

19. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser

reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada similar para evitar un peligro.

20. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

21. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Ambientes tipo alojamiento y desayuno.

22. Las superficies pueden calentarse durante el uso.

23. La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento.

24. Para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos o aceite, consultar la sección “Limpieza y mantenimiento”.

25. Los aparatos de cocina deben colocarse en una situación estable con las asas (si las hay) colocadas para evitar el derrame de los líquidos calientes.

PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE

La superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso.



Precaución: No presionar el botón de liberación de la cesta mientras se mueven los alimentos.

Consejo: Para reducir el peso se puede quitar la cesta de la cubeta. Para ello, sacar la cubeta del aparato, colocar sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón de liberación de la cesta.

Gracias por la compra nuestro producto de calidad. Utilizar cuidadosamente y de acuerdo con las instrucciones que figuran a continuación. Por favor leer y guardar estas instrucciones para futuras referencias.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retirar todo el material del embalaje.
2. Retirar las pegatinas o etiquetas del dispositivo, que no sean la etiqueta de clasificación.
3. Limpiar bien la cesta y la cubeta, con agua caliente y un poco de jabón usando una esponja no abrasiva.

Nota: También se pueden limpiar estas piezas en el lavavajillas.

4. Limpiar el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

ANTES DE COCINAR

1. Colocar la freidora sobre una superficie estable, horizontal y nivelada que también sea resistente al calor.
2. Colocar la cesta en la cubeta de cocinado correctamente.
3. Sacar el cable de la red del compartimento de almacenamiento del cable en la parte posterior del aparato.
No llenar la cubeta con aceite o cualquier otro líquido.

No poner nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado del cocinado

INSTRUCCIONES DE USO

1. Colocar el enchufe de red en un enchufe con pared a tierra.
2. Extraer con cuidado la cubeta de la freidora.
3. Poner los ingredientes en la cesta.

Nota: Nunca llenar la cesta más allá de la cantidad máxima indicada en la tabla que se muestra en la sección 'Configuración', ya que ésto podría afectar a la calidad del resultado final.

4. Deslizar la cubeta de nuevo en la freidora para cerrarla.

Nunca usar la cubeta sin la cesta.

Precaución: No tocar la sartén durante unos 30 minutos después de usar, ya que permanecerá caliente. Manipular la cesta únicamente por el mago.

5. Girar el botón de control de temperatura a la temperatura deseada. Consultar la sección 'Configuración' para determinar la temperatura correcta.
6. Para encender el dispositivo, girar el botón del temporizador al tiempo de preparación requerido.

Añadir 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.

Nota: también se puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente en el interior. En ese caso, girar el botón del temporizador a un poco más de 3 minutos y esperar hasta que se apague la luz de calentamiento (después de aprox. 3 minutos). A continuación, rellenar la cesta con los ingredientes deseados, y programar el tiempo y la temperatura requerida.

- La luz de encendido y la luz de calentamiento se encenderán.

- El temporizador comienza a contar el tiempo de preparación establecido.

- Durante el proceso de fritura, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento de calefacción está encendido y apagado para mantener la temperatura establecida.

- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta exterior.

7. Algunos ingredientes requieren mover a mitad del tiempo de preparación (consultar la sección 'Configuración'. Para mover los ingredientes, saque la cubeta exterior del aparato junto al mango y mover. A continuación, deslizar la cubeta exterior de nuevo en la freidora sin aceite.

Precaución: No presionar el botón de liberación de la cesta mientras se mueven los alimentos.

Consejo: Para reducir el peso se puede quitar la cesta de la cubeta. Para ello, sacar la cubeta del aparato, colocar sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón de liberación de la cesta.

Consejo: Configurar el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, se escuchará la campana del temporizador cuando se tengan que mover los ingredientes. Sin embargo, esto significa que se deberá de configurar el temporizador de nuevo para el tiempo de preparación restante después de mover.

8. Cuando se escuche la campana del temporizador, significará que ha transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la cesta del aparato y colocar en una superficie resistente al calor.

Nota: también se puede apagar el dispositivo manualmente. Para ello, girar el botón de control de temperatura a 0.

9. Comprobar si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslizar la cubeta exterior de nuevo en el aparato y añadir algunos minutos extra en el temporizador.

10. Para eliminar los ingredientes pequeños, presione el botón de liberación de la cesta y levantar la cesta de la cubeta exterior.

No girar la cesta boca abajo con la cubeta exterior todavía unida a ella, ya que cualquier aceite de exceso que se haya acumulado en la parte inferior de la cubeta exterior se derramará y se filtrará sobre los ingredientes.

Después de usar, la cubeta exterior y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora sin aceite, el vapor puede escapar de la cubeta. Tener cuidado!

LIMPIEZA

Limpiar el producto cada vez después de usarlo.

El interior de la cesta, la cubeta de fritura y el producto están cubiertos con una capa pintada antiadherente. No usar utensilios de cocina metálicos o material de limpieza abrasivo para limpiar, ya que esto dañará la capa pintada antiadherente.

1. Desenchufar de la toma de corriente, y dejar que el producto se enfríe.
2. Usar un paño húmedo para frotar la parte exterior del producto.
3. Limpiar la cesta y la cubeta de fritura con agua caliente, detergente y esponja no abrasiva.
4. Limpiar el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Usar un cepillo de limpieza para limpiar la freidora, barriendo los restos de alimentos restantes.
6. De manera oportuna con un cepillo limpio limpiar la rejilla de entrada y salida del aire, para no afectar al flujo de aire de salida.

La cesta y la bandeja se puede lavar en el lavavajillas. Enjuagar y secar antes de usar.



ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO.
Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE.

Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, reciclar correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde se adquirió el producto. Ellos pueden recoger este producto para el reciclaje seguro ambiental.

CONFIGURACIÓN

La siguiente tabla te ayudará a elegir las configuraciones básicas para los alimentos que deseas cocinar.

Nota: Recordar que esta configuración es de referencia.

Patatas fritas

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes alimentarios	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Mover	Información adicional
Patatas finas congeladas	200-500g.	12-25	200	Si	
Patatas gruesas congeladas	200-500g.	12-25	200	Si	
Patatas caseras cortadas a tiras	200-450g.	18-28	180	Si	Agregar 1/2 cucharada de aceite

Carnes

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes alimentarios	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Si	Información adicional
Bistec	100-400g.	8-20	180	Si	
Chuleta	100-400g.	10-18	180	Si	
Hamburguesa	100-400g.	7-18	180	Si	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Salchichas	100-400g.	13-18	200	Si	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Muslos de pollo	100-400g.	18-22	180	Si	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Pechuga de pollo	100-400g.	10-20	180	No	

Aperitivos

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes alimentarios	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Si	Información adicional
Rollito de primavera	100-400g.	8-12	200	Si	Añadir 1/2 cucharadas de aceite
Nuggets de pollo congelados	100-400g.	6-15	200	Si	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Rodajas de pescado congeladas para freír	100-400g.	6-15	200	No	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Snack de queso congelado	100-400g.	8-15	200	No	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Verduras	100-400g.	10-18	180	No	

1. Los productos más grandes necesitarán mayor tiempo de cocinado que otros más pequeños.
2. Si la cesta está muy llena, el tiempo de cocinado será mayor.
3. Para un horneado homogéneo es recomendable mover la cesta a mitad cocinado.
4. Añadir media cucharada de aceite a la patatas fritas ayudará a conseguir un cocinado crujiente.
5. No cocinar un alimento con un contenido alto de aceite.
6. Se puede usar la freidora para recalentar comida. Programar a 150°C durante 10 minutos.

Problema	Posibles causas	Método de resolución
La freidora no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. El enchufe del producto no se ha enchufado en la toma de corriente. 2. El usuario no ha podido configurar el temporizador. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducir el enchufe en un enchufe con toma a tierra. 2. Configurar el temporizador con el tiempo requerido para el cocinado y encender la freidora.
Los ingredientes cocinados por la freidora no están lo suficientemente cocinados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Demasiados ingredientes en la cesta de fritura. 2. La temperatura de calentamiento programada es demasiado baja. El tiempo de cocción es demasiado corto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar los ingredientes en el tanque de fritura en pequeñas cantidades. Así la cocción se puede distribuir de manera más uniforme. 2. Girar el botón de control de temperatura para ajustar la temperatura requerida (consultar el apartado "Configuración"). Girar el botón del temporizador para decidir el tiempo de cocción (consultar la parte de "Configuración").
Ingredientes no horneados uniformemente en la freidora	Algunos ingredientes deben moverse durante el proceso de cocción.	Mover los ingredientes a mitad cocinado, para conseguir un horneado homogéneo.
El alimento frito que sale de la freidora no está crujiente	Demasiados ingredientes en la cesta.	Se puede agregar ½ cucharada de aceite.
Humo blanco que sale del producto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se están cocinando ingredientes con un alto contenido de aceite. 2. La suciedad de aceite del último uso aún permanece dentro de la cesta de fritura. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuando se cocinan alimentos con un contenido alto en aceite en la freidora. El aceite producirá un humo blanco, y el tanque de fritura puede estar más caliente de lo normal. Pero esto no afectará a la cocción. 2. Limpiar la cesta después de cada uso.
Las patatas fritas caseras no se fríen uniformemente dentro de la freidora	Antes de freír las patatas no se han dejado en remojo en agua	Usar patatas frescas (consultar el apartado "Configuración")

PRECAUTIONS SECURITY

1. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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 understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
3. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
4. For indoor use only.
5. For household use only.
6. Never immerse the appliance in water
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other

residential type environments; bed and breakfast type environments.

8. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

9. The surfaces are liable to get hot during use.

10. The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is operating.

11. For details on how to clean the surfaces in contact with food or oil, please refer to part "Cleaning and maintenance". This appliance complies with CE Directives for EMC is engineered to the latest safety technical

requirements.

11. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.

12. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.

13. The appliance is intended for household use only. Not for commercial use

14. Avoid any contact with moving parts.

16. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

fryer heat without oil in it, or with the oil below the Min level.

28. Do not connect the deep fryer to the power supply without oil in the unit.

29. Do not use this product to heat water.

23. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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 understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord

out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

24. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

25. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

26. For indoor use only.

27. For household use only.

28. Never immerse the appliance in water

29. This appliance is

intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;

- bed and breakfast type environments.

30. The surfaces are liable to get hot during use.

31. The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is operating.

32. For details on how to clean the surfaces in contact with food or oil, please refer to part “Cleaning and maintenance”.

33. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

CAUTION:
SURFACE
HOT

Surface may remain hot during or after use.



INTRODUCTION

Thank you for the purchase of our quality product. Used carefully and in accordance with the instructions set out below. Please read and keep these instructions for future reference.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the basket, and frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the basket in the frying tray properly.
3. Pull the mains cord out of the cord storage compartment at the back of the appliance.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

USING THE APPLIANCE

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying tray out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the basket.

Note: Never fill the basket beyond the Max amount indicated in the table shown in the section 'Settings', as this could affect the quality of the end-result.

4. Slide the frying tray back into the air fryer.

Never use the frying tray without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot.

Only hold the pan by the handle.

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' to determine the right temperature.

6. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: You can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to a little more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

·The power-on light and the heating-up light will come on.

·The timer starts counting down the set preparation time.

·During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.

·Excess oil from the ingredients is collected at the bottom of the frying tray.

7. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.

Caution: Do not press the basket release button during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again for the remaining preparation time after shaking.

8. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0.

9. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying tray back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

10. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.

Do not turn the basket upside down with the frying tray still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the frying tray will spill out and leak onto the ingredients.

After hot air frying, the frying tray and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the frying tray.

11. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

12. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CLEANING

Clean the product each time after using.

The inside of the frying tank, frying tray and the product are all covered with non-sticking painted coat. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning, for this will damage the non-sticking painted coat.

1. Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.

2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.

3. Clean the frying tank or frying tray with hot water, detergent and non-abrasive sponge, please add hot water into the frying tank together with some detergent. Put the frying tray into the frying tank, and then soak the frying tank and the frying tray for 10 minutes.

4. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.

5. Use cleaning brush to clean the heating components, swept away remaining food residual.

6. A timely manner with a clean brush to clean the air inlet opening and the air outlet opening, so as not to affect the air inlet and the outlet air flow.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

CONFIGURATION

The following table will help you choose the basic settings for the food you want to cook.

Note: Remember that these settings are for reference only.

Chips

Type	Minimum-Maximum food logistics amount	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Frozen Thin Chips	200-500g.	12-25	200	Yes	
Frozen Thick Chips	200-500g.	12-25	200	Yes	
Self-made Chips	200-450g.	18-20	180	Yes	Adding 1/2 spoon of oil

Meat

Type	Minimum-Maximum food logistics amount	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Beefsteak	100-400g.	8-20	180	Yes	
Pork Chop	100-400g.	10-18	180	Yes	
Handwerker	100-400g.	7-18	180	Yes	Adding 1/2 spoon of oil
Sausage Rolls	100-400g.	13-18	200	Yes	Adding 1/2 spoon of oil
Chicken Dinnerlet	100-400g.	18-22	180	Yes	Adding 1/2 spoon of oil
Chicken Breast	100-400g.	10-20	180	Yes	

Refrigerant

Type	Minimum-Maximum food logistics amount	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Spring Roll	100-400g.	8-12	200	Sf	Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Chicken Nuggets	100-400g.	8-15	200	Sf	Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Frying Fish Slices	100-400g.	8-15	200	No	Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Breaded Cheese Snack	100-400g.	8-15	200	No	Adding 1/2 spoon of oil
Baked Vegetable	100-400g.	10-18	180	No	

1. Larger products will require longer cooking time than smaller products.
2. If the basket is very full, the cooking time will be longer.
3. For even baking, it is advisable to move the basket halfway through baking.
4. Adding half a tablespoon of oil to the fries will help to achieve a crispy baking.
5. Do not cook a food with a high oil content.
6. The fryer can be used to reheat food. Set at 150°C for 10 minutes.

Problem	Possible Causes	Solving Method
The fryer does not work	1. The plug of product is not inserted into the power socket. User have failed to set the timer.	Insert the plug into the grounded power socket. Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.
Food ingredients cooked by the fryer not ripe enough	1. Too much food ingredients in the frying tank. 2. The heating temperature exceeded its too low. The cooking time is too short.	1. Put the food ingredients into the frying tank in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed. 2. Turn the temperature control knob to set the temperature require. (refer to the "Settings" part in the chapter of Operating this Product") Turn the timer knob to decide the time for cooking. (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product")
Food ingredients not baked evenly in the fryer	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking. (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product")
The fried refreshment coming out of the fryer is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer.	You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.
White smoke coming out of the product	1. You are cooking food ingredients with a high content of oil. 2. Oil dirt from last use is still remained inside the frying tank.	1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the air fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying tank. The oil will produce white oil fume, and the frying tank might be hotter than usual. But this will not affect the final cooking effect. 2. The white smoke produced by heating the oil and fat inside the fryer. Make sure to clean the frying tank each time after the using.
Fresh chips are not fried evenly inside the fryer	You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes, and following the instructions in "Make Frying Chips by yourself" chapter.

PRÉCAUTIONS SÉCURITÉ

1. Assurez-vous toujours que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.

2. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

3. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.

4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans et peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés en permanence. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités

physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

5. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

7. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque

façon que ce soit. En cas de dommage, faites examiner et/ou réparer l'appareil par un agent de service agréé.

8. Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger ou exposer la fiche ou le cordon d'alimentation à l'eau ou à tout autre liquide.

9. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer.

Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer ou lorsque vous ajoutez ou retirez des pièces.

10. L'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.

11. Ne laissez pas le cordon pendre au-des-

sus du bord de la table ou du comptoir. Assurez-vous que le cordon ne se trouve pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.

12. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes et ne le placez pas sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.

13. N'utilisez pas l'appareil sur une plaque de cuisson électrique ou à gaz, ni sur ou près d'une flamme nue.

14. L'utilisation d'une rallonge avec cet appareil n'est pas recommandée. Toutefois, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, assurez-vous que celle-ci est adaptée à

la consommation électrique de l'appareil afin d'éviter toute surchauffe de la rallonge, de l'appareil ou de la prise. Ne placez pas la rallonge dans une position où elle peut être tirée ou faire trébucher des enfants ou des animaux.

15. Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur. Utilisation intérieure uniquement.

16. En cas de problèmes techniques, éteignez la machine et renvoyez l'appareil à un centre de service agréé pour examen.

17. Remarque : la surface devient chaude pendant l'utilisation.

18. N'utilisez pas ce produit pour chauffer de l'eau.

Si le cordon d'alimenta-

tion est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

20. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

21. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- cottages ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;

- Environnements de type “Bed and Breakfast”.

22. Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

23. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil fonctionne.

Pour plus de détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, reportez-vous à la section “Nettoyage et entretien”.

25. Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable, avec les poignées (si elles sont installées) en place, afin d'éviter que les aliments ou l'huile ne se répandent de l'appareil.

ATTENTION : SURFACE HOT

La surface peut rester chaude pendant ou après l'utilisation.



Attention: n'appuyez pas sur le bouton de libération du panier lorsque vous déplacez des aliments.

Conseil: pour réduire le poids, le panier peut être retiré du bol. Pour ce faire, retirez le bol de l'appareil, placez-le sur une surface résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de libération du panier.

INTRODUCTION

Je vous remercie pour l'achat de notre produit de qualité. Utilisé avec précaution et conformément aux instructions énoncées ci-après. Lisez et conservez ces instructions pour référence future.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de l'étiquette d'identification.
3. Nettoyez soigneusement le panier et le bol avec de l'eau chaude et un peu de savon, en utilisant une éponge non abrasive.

Remarque : Ces pièces peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

AVANT LA CUISSON

Placez la friteuse sur une surface stable, horizontale et plane qui résiste également à la chaleur.

2. Placez correctement le panier dans le bol de cuisson.

Retirez le câble d'alimentation du compartiment de rangement des câbles situé à l'arrière de l'appareil.

Ne remplissez pas le bol d'huile ou de tout autre liquide.

Ne posez rien sur l'appareil. Cela interrompt le flux d'air et affecte le résultat de la cuisson.

MODE D'EMPLOI

1. insérez la fiche secteur dans une prise murale avec mise à la terre.
2. Retirez délicatement le bol de la friteuse.
3. Placez les ingrédients dans le panier.

Remarque : Ne remplissez jamais le panier au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau de la section "Paramètres", car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.

4. Faites glisser le panier dans la friteuse pour la refermer.

N'utilisez jamais la casserole sans le panier.

Attention : Ne touchez pas la poêle pendant environ 30 minutes après utilisation, car elle restera chaude. Ne manipulez le panier que par l'assistant.

5. Tournez le bouton de réglage de la température sur la température souhaitée. Reportez-vous à la section "Paramètres" pour déterminer la température correcte.

6. Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton de la minuterie sur la durée d'infusion souhaitée.

Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.

Remarque : il est également possible de laisser l'appareil préchauffer sans aucun ingrédient à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie sur un peu plus de 3 minutes et attendez que le voyant de chauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Remplissez ensuite le panier avec les ingrédients souhaités et réglez le temps et la température nécessaires.

- Le témoin d'alimentation et le témoin de chauffage s'allument.

- Le minuteur commence à décompter le temps de préparation programmé.

- Pendant le processus de friture, le voyant de chauffage s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température réglée.

- L'excédent d'huile provenant des ingrédients est recueilli au fond du bol extérieur.

7. Certains ingrédients doivent être déplacés à la moitié du temps de préparation (voir la section "Paramètres"). Pour déplacer les ingrédients, retirez le bol extérieur de l'appareil à côté de la poignée et déplacez-le. Remettez ensuite le bol extérieur dans la friteuse sans huile.

Attention : n'appuyez pas sur le bouton de libération du panier pendant que vous déplacez les aliments.

Conseil : pour réduire le poids, le panier peut être retiré du bol. Pour ce faire, retirez le bol de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de libération du panier.

Conseil : en réglant le minuteur à la moitié du temps de préparation, la sonnerie du minuteur retentira lorsque les ingrédients devront être déplacés. Cependant, cela signifie que vous devrez régler à nouveau la minuterie pour le temps de préparation restant après le déménagement.

8. Lorsque la sonnerie du minuteur retentit, cela signifie que le temps de préparation programmé est écoulé. Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.

Remarque : vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de contrôle de la température sur 0.

9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont toujours pas prêts, il suffit de remettre le bol extérieur dans l'appareil et d'ajouter quelques minutes supplémentaires sur la minuterie.

10. Pour retirer les petits ingrédients, appuyez sur le bouton de libération du panier et soulevez le panier pour le sortir du bol extérieur.

Ne retournez pas le panier avec le bol extérieur toujours attaché, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond du bol extérieur se répandrait sur les ingrédients.

Après utilisation, le bol extérieur et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse sans huile, de la vapeur peut s'échapper de la poêle. Faites attention !

NETTOYAGE

Nettoyez toujours le produit après chaque utilisation.

L'intérieur de la poêle, le plateau de friture et le produit sont tous recouverts d'une peinture antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériel de nettoyage abrasif pour nettoyer car cela endommagerait le revêtement antiadhésif peint.

Retirer la fiche de la prise et laisser l'appareil du produit.

Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur du produit.

Nettoyez le réservoir de friture ou le plateau de friture avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive, ajoutez de l'eau chaude dans le réservoir de friture avec un peu de détergent. Placez le plateau de friture dans la cuve de friture, puis faites tremper la cuve de friture et le plateau de friture pendant 10 minutes.

Nettoyez l'intérieur du produit avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les éléments chauffants et enlever les débris alimentaires.

Un moyen très pratique de nettoyer l'ouverture d'entrée d'air et l'ouverture de sortie d'air à l'aide d'une brosse propre, sans affecter le flux d'air d'entrée et de sortie.



ELIMINATION CORRECTE DU PRODUIT. Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE.

Le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers habituels. Afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine pour cause d'élimination incontrôlée des déchets, recycler de façon responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour vous débarrasser de votre appareil, utiliser les systèmes de reprise ou de collecte ou bien prenez contact avec le magasin où le produit a été acheté. Ils peuvent reprendre le produit afin de garantir un recyclage sûr.

CONFIGURATION

Le tableau suivant vous aidera à choisir les réglages de base pour les aliments que vous souhaitez cuire.

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Dîner

Type	Quantité minimale-maximale d'ingrédients nécessaires	Tu es assis (Process-vertébrales)	Température (°C)	Retournement	Informations complémentaires
Chips minces croustillantes	200-300g	12-23	200	Oui	
Chips épaisses croustillantes	200-300g	12-23	200	Oui	
Chips fines maison	200-400g	18-25	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe

Midi

Type	Quantité minimale-maximale d'ingrédients nécessaires	Tu es assis (Process-vertébrales)	Température (°C)	Retournement	Informations complémentaires
Bifteck	100-400g	8-20	180	Oui	
Porc	100-400g	18-32	180	Oui	
Hamburger	100-400g	7-32	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe
Roulette de saucisses	100-400g	13-32	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe
Financière de poulet	100-400g	18-22	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe
Porcine de poulet	100-400g	18-20	180	Oui	

Refinancement

Type	Quantité minimale-maximale d'ingrédients nécessaires	Tu es assis (Process-vertébrales)	Température (°C)	Retournement	Informations complémentaires
Roulette de printemps	100-400g	8-12	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe
Pépites de poulet croustillantes	100-400g	6-13	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe
Trompes de poisson fines croustillantes	100-400g	6-13	200	Non	Ajouter 1/2 cuillère à soupe
Catrina au fromage de mozzarella croustillante	100-400g	8-15	200	Non	Ajouter 1/2 cuillère à soupe
Légumes brassés	100-400g	18-32	180	Non	

1. Les produits plus grands nécessiteront un temps de cuisson plus long que les produits plus petits.
2. Si le panier est très plein, le temps de cuisson sera plus long.
3. Pour une cuisson uniforme, il est conseillé de déplacer le panier à mi-chemin de la cuisson.
4. L'ajout d'une demi-cuillère à soupe d'huile dans les frites permet d'obtenir une cuisson croustillante.
5. Ne faites pas cuire un aliment à forte teneur en huile.
6. La friteuse peut être utilisée pour réchauffer les aliments. Réglez-la à 150°C pendant 10 minutes.

Problem	Possible Causes	Solving Method
The fryer does not work	1. The plug of product is not inserted into the power socket. User have failed to set the timer.	Insert the plug into the grounded power socket. Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.
Food ingredients cooked by the fryer not ripe enough	1. Too much food ingredients in the frying tank. 2. The heating temperature exceeded its too low. The cooking time is too short.	1. Put the food ingredients into the frying tank in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed. 2. Turn the temperature control knob to set the temperature require. (refer to the "Settings" part in the chapter of Operating this Product") Turn the timer knob to decide the time for cooking. (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product")
Food ingredients not baked evenly in the fryer	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking. (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product")
The fried refreshment coming out of the fryer is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer.	You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.
White smoke coming out of the product	1. You are cooking food ingredients with a high content of oil. 2. Oil dirt from last use is still remained inside the frying tank.	1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the air fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying tank. The oil will produce white oil fume, and the frying tank might be hotter than usual. But this will not affect the final cooking effect. 2. The white smoke produced by heating the oil and fat inside the fryer. Make sure to clean the frying tank each time after the using.
Fresh chips are not fried evenly inside the fryer	You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes, and following the instructions in "Make Frying Chips by yourself" chapter.

PRECAUTIONS SECURITY

1. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da rede elétrica de sua casa.
2. O aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico. Não para uso comercial
3. Evite qualquer contacto com peças móveis.
4. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos de idade e pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais, se forem supervisionadas continuamente. Este eletrodoméstico não foi desenhado

para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

5. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com a mesma qualificação para

evitar o perigo.

6. Não utilize o aparelho se este tiver caído ou estiver danificado de alguma forma.

Em caso de danos, mande examinar e/ou reparar a unidade por um agente de assistência técnica autorizado.

Para reduzir o risco de descarga elétrica, não mergulhe o cabo de alimentação na água nem em nenhum outro líquido.

7. Nunca mergulhe a unidade em água nem em qualquer outro líquido para a limpar.

Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada, antes de a limpar ou de adicionar ou remover peças.

A utilização de aces-

sórios diferentes dos fornecidos pelo fabricante pode causar ferimentos, incêndio ou descargas elétricas.

8. Não deixe o cabo pendurado na extremidade da mesa ou do balcão. Certifique-se de que o cabo não está numa posição onde o possa puxar inadvertidamente.

9. Não deixe o cabo tocar em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de um queimador de gás elétrico quente ou num forno quente.

10. Não utilize o aparelho em cima de um fogão a gás ou elétrico nem sobre ou perto de chama viva.

11. Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com este aparelho. No entanto, se for necessário utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que o cabo é adequado para o consumo de energia do eletrodoméstico para evitar o sobreaquecimento do cabo de extensão, do eletrodoméstico ou da ficha. Não coloque o cabo de extensão numa posição onde crianças ou animais possam puxar ou tropeçar no mesmo.

12. Deve ter-se muito cuidado ao mover um aparelho que contém óleo ou outros líquidos quentes.

13. Este aparelho não é adequado para utilização ao ar livre.

14. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e devolva o aparelho a um centro de assistência técnica autorizado para verificação.

17. Não ligue a fritadeira à fonte de alimentação sem óleo na unidade.

18. Não utilize este produto para aquecer água.

20. Este aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos de idade. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas continuamente. Este aparelho pode ser usado por pessoas

com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre como usar o aparelho com segurança e compreender os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade. As crianças não devem realizar limpeza ou manutenção pelo usuário.

21. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoa qualificada para evitar riscos.

22. O aparelho não foi projetado para ser

operado por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.

23. Apenas para uso interno.

24. Apenas para uso doméstico.

25. Nunca mergulhe o aparelho na água

26. Este aparelho foi projetado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:

- copas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de campo;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- Ambientes do tipo

pousada.

27. As superfícies podem ficar quentes durante o uso.

28. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito elevada quando o aparelho está em funcionamento.

29. Para obter detalhes sobre como limpar superfícies em contato com alimentos ou óleo, consulte a seção “Limpeza e manutenção”.

32. Os aparelhos de cozinha devem ser colocados em uma situação estável com as alças (se houver) no lugar para evitar derramamento de líquidos quentes.

ATENÇÃO : SUPERFÍCIE HOT

A superfície pode permanecer quente durante ou após a utilização.



Atenção: Não premir o botão de libertação do cesto ao mover alimentos.

Sugestão: Para reduzir o peso, o cesto pode ser retirado da tigela. Para tal, retirar a taça do aparelho, colocá-la sobre uma superfície resistente ao calor e premir o botão de libertação do cesto.

Obrigado por ter adquirido o nosso produto de qualidade. Use com cuidado e em conformidade as instruções listadas abaixo. Leia e guarde estas instruções para referências futuras..

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Desembalar la freidora y leer atentamente las instrucciones
2. Limpiar la unidad a fondo antes de usarla por primera vez.
3. Limpiar la cesta en el lavavajillas o con agua tibia y jabón, aclarar y secar con cuidado.

ANTES DE COZINHAR

1. Coloque a fritadeira em uma superfície estável, horizontal e nivelada, que também seja resistente ao calor.
2. Coloque a cesta na bandeja de cozimento corretamente.
3. Remova o cabo de rede do compartimento de armazenamento de cabos na parte traseira do dispositivo.

Não encha a bandeja com óleo ou qualquer outro líquido.

Não coloque nada sobre o aparelho. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado do cozimento.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Coloque a ficha da rede numa tomada de parede de terra.
2. Remova cuidadosamente a bandeja de fritar da fritadeira.
3. Coloque os ingredientes no cesto.

Nota: Nunca encha o cesto além da quantidade máxima indicada na tabela apresentada na secção “Configuração”, pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

4. Deslize a bandeja novamente para dentro da fritadeira de ar.

Nunca use a bandeja sem o cesto.

Precaução: Não toque na panela durante uns 30 minutos após utilizar, pois ficará quente. Segure o cesto com a pega.

5. Rode o botão de controlo de temperatura para a temperatura desejada. Consulte a secção “Configuração” para determinar a temperatura correta.

6. Para ligar o dispositivo, rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário.

Acrescentar 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio.

Nota: Também pode deixar o aparelho pré-aquecer sem nenhum ingrediente no interior. Neste caso, rode o botão do temporizador para um pouco mais de 3 minutos e espere até que a luz de aquecimento se apague (após cerca de 3 minutos). Em seguida, encha o cesto e rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário.

· A luz de energia e a luz de aquecimento acenderão.

· O temporizador começa a contar o tempo de preparação definido.

· Durante o processo de fritura de ar quente, a luz de aquecimento acende-se e apaga-se de vez em quando. Isto indica que o elemento de aquecimento está ligado e desligado para manter a temperatura definida.

· O excesso de óleo dos ingredientes é recolhido na parte inferior da bandeja exterior.

7. Alguns ingredientes têm de ser agitados a meio do tempo de preparação (consulte a secção “Configuração” neste capítulo). Para agitar os ingredientes, retire a bandeja exterior do aparelho junto à pega e agite-a. Em seguida, deslize a bandeja exterior novamente para dentro da fritadeira de ar.

Precaução: Não pressione o botão de libertação do cesto durante o processo de agitação.

Conselho: Para reduzir o peso, pode remover o cesto da panela e agitar apenas o cesto. Para tal, retire a panela do aparelho, coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor e pressione o botão de libertação do cesto.

Conselho: Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, ouvirá a campainha do temporizador quando necessitar de agitar os ingredientes. No entanto, isto significa que deve configurar o temporizador novamente para o tempo restante de preparação após a agitação.

8. Quando se ouve a campainha do temporizador, o tempo de preparação configurado chegou ao fim. Retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

Nota: Também pode desligar o dispositivo manualmente. Para fazer isso, rode o botão de controlo da temperatura para 0.

9. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a bandeja exterior novamente para dentro do aparelho e ajuste o temporizador para alguns minutos adicionais.

10. Para remover os ingredientes pequenos, pressione o botão de libertação do cesto e levante o cesto da bandeja exterior.

Não vire a cesta de cabeça para baixo com a bandeja externa ainda presa a ela, pois qualquer excesso de óleo que se acumulou no fundo da bandeja externa irá derramar e se espalhar para os ingredientes. Depois de fritar com ar quente, a bandeja exterior e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na frigideira, pode sair vapor da bandeja de fritar.

LIMPEZA

Limpe o produto sempre após cada utilização.

O interior da cuba de fritura, bandeja de fritura e o produto são todos cobertos com tinta antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha de metal ou material de limpeza abrasivo para fazer a limpeza, pois isso danificará o revestimento antiaderente pintado.

1. Retire a ficha da tomada e deixe o produto aparelho.
2. Utilize um pano húmido para esfregar a parte externa do produto.
3. Limpe a cuba de fritura ou bandeja de fritura com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva, adicione água quente no tanque de fritura juntamente com um pouco de detergente. Coloque a bandeja de fritura na cuba de fritura e, em seguida, mergulhe o tanque de fritura e a bandeja de fritura durante 10 minutos.
4. Limpe o interior do produto com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Utilize uma escova de limpeza para limpar os componentes de aquecimento, removendo os restos de comida.
6. Uma maneira muito cómoda com uma escova limpa para limpar a abertura de entrada de ar e a abertura de saída de ar para não afetar a entrada de ar e o fluxo de ar de saída.



REMOÇÃO CORRETA DO PRODUTO

Esta marca indica que este produto não deve ser removido em conjunto com outros resíduos domésticos em toda a UE.

Para evitar possíveis danos a nível ambiental ou de saúde humana que represente a eliminação descontrolada de resíduos, deve reciclar adequadamente para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para ter o seu dispositivo usado, use os sistemas de retorno ou contacte o estabelecimento onde o produto foi adquirido. Eles conseguem por este produto para a reciclagem ambiental segura.

Bebidas frias

Tipo	Quantidade mínima-máxima de alimentos	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Vitar	Informações adicionais
Bebidas frias líquidas congeladas	200-500	12-25	200	Sim	
Bebidas frias gaseadas congeladas	200-500	12-25	200	Sim	
Bebidas frias feitas à mão (0"8 mm)	200-650	16-20	180	Sim	Adicionar 1/2 colher de óleo

Carne

Tipo	Quantidade mínima-máxima de alimentos	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Vitar	Informações adicionais
Bife	100-400g	8-20	180	Sim	
Coxeletes de porco	100-400g	10-18	180	Sim	
Hamburger	100-400g	7-18	180	Sim	Adicionar 1/2 colher de óleo
Rollinhos de salchicha	100-400g	13-18	200	Sim	Adicionar 1/2 colher de óleo
Costa de frango	100-400g	16-22	180	Sim	Adicionar 1/2 colher de óleo
Peito de frango	100-400g	10-20	180	Não	

Snacks

Tipo	Quantidade mínima-máxima de alimentos	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Vitar	Informações adicionais
Rollinhos pão-queijo	100-400g	8-12	200	Sim	Adicionar 1/2 colher de óleo
Chichén recheado congelado	100-400g	6-15	200	Sim	Adicionar 1/2 colher de óleo
Falhas de peixe frito congelado	100-400g	6-15	200	Não	Adicionar 1/2 colher de óleo
Snack de queijo congelado	100-400g	8-15	200	Não	Adicionar 1/2 colher de óleo
Vegetais preparados	100-400g	10-18	180	Não	

NOTA:

1. Comparando com os alimentos de tamanho maior, os alimentos mais pequenos necessitam de menos tempo para cozinhar.
2. Durante o processo de cozedura, virar os alimentos pequenos pode promover o efeito de cozedura final e pode ajudar os alimentos a obterem uma fritura bem distribuída.
3. Ao adicionar uma pequena quantidade de óleo às batatas frescas, os alimentos podem ficar mais estaladiços.
4. Nunca cozinhe alimentos com um alto teor de óleo na fritadeira.
5. Pode usar a fritadeira para reaquecer os alimentos. Para reaquecer os alimentos, regule a temperatura para 150°C, o tempo máximo de cozedura é de 10 minutos.

Problemas	Causas possíveis	Método de resolução
A fritadeira não funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. A ficha do produto não está inserida na tomada elétrica. 0. Utilizador não conseguiu definir o temporizador. 	<p>Insira a ficha na tomada elétrica com ligação à terra.</p> <p>Gire o botão do temporizador para definir o tempo de cozedura necessário para cozinhar e, em seguida, ligue a fritadeira.</p>
Os alimentos cozinhados pela fritadeira não estão suficientemente tostados.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Descongelados alimentos na caixa da fritadeira. 2. A temperatura de aquecimento definida é demasiado baixa. 0. Tempo de cozedura é demasiado curto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque os alimentos na caixa de fritura em pequenas porções. A fritura pode ser distribuída de maneira mais uniforme se as porções forem pequenas. 2. Gire o botão de controlo de temperatura para configurar a temperatura correta (consulte a secção "Configurações" no capítulo "Despeção deste produto"). <p>Gire o botão do temporizador para definir o tempo de cozedura (consulte a secção "Configurações" no capítulo "Operação deste produto").</p>
Alimentos não cozidos uniformemente na fritadeira.	Alguns alimentos devem ser virados durante o processo de cozedura.	Se alguns alimentos ficarem por cima ou ficarem pegados a outros alimentos (por exemplo, batatas fritas), devem ser virados durante o processo de cozedura (consulte a secção "Configurações" no capítulo "Despeção deste Produto").
O snack frito que sai da fritadeira não está crocante	O snack frito que escolheu deve ser cozinhado numa fritadeira tradicional.	Pode escolher o snack de forno ou pode adicionar um pouco de óleo ao snack para aumentar a sua qualidade crocante.
O aparelho liberta fumo branco.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Está a cozinhar alimentos com um elevado teor de óleo. 2. A quantidade de óleo da última utilização ainda continua no interior da caixa de fritura. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quando estiver a cozinhar alimentos com teor de óleo comparativamente elevado na fritadeira, uma grande quantidade de fumo do óleo irá libertar-se na caixa de fritura. O óleo produzido fumo branco e a caixa de fritura pode eschar mais quente do que o normal. Mas isto não afetará o efeito final de cozedura. 2. O fumo branco produzido pelo aquecimento do óleo e da gordura dentro da fritadeira. Deve limpar a caixa de fritura sempre após cada utilização.
As batatas fritas frescas não ficam fritas uniformemente dentro da fritadeira.	Não misture correlamente as batatas fritas antes de as fritar.	Use batatas frescas e siga as instruções no capítulo "Faça batatas fritas".



CERTIFICADO DE GARANTÍA



WARRANTY CERTIFICATE // CERTIFICAT DE GARANTIE
// CERTIFICADO DE GARANTIA

Importado por Garsaco Import S.L. (B-12524773). Made in China.

Imported by Garsaco Import S. L. (B-12524773). Made in China.

Importé par Garsaco Import S. L. (B-12524773). Made in China.

Importado por Garsaco Import S.L. (B-12524773). Made in China.

! Este producto tiene una garantía de 3 años desde la fecha de venta, declinando toda responsabilidad por defectuoso o roturas, originadas por mal uso. Para que esta garantía sea válida, es imprescindible presentar esta tarjeta así como el ticket o la factura de compra.

This product has a 3-year warranty from the date of sale, disclaiming all liability for defects or breakage caused by misuse. For this guarantee to be valid, it is essential to present this card as well as the purchase receipt or invoice.

Ce produit est garanti 3 ans à compter de la date de la vente, déclinant toute responsabilité en cas de défaillance ou bris causés par une mauvaise utilisation. Pour que cette garantie soit valide, vous devez présenter cette carte et le billet ou la facture.

Este produto tem uma garantia de 3 anos a partir da data de venda, em declínio de qualquer responsabilidade por mau funcionamento ou quebra causada por mau uso. Para que esta garantia seja válida, é necessário apresentar este cartão eo bilhete ou nota fiscal.

Nombre y dirección del comprador.

Name and address of the purchaser.

Nom et adresse de l'acheteur.

Nome e endereço do comprador.

Nombre y dirección vendedor.

Sello del establecimiento.

Name and Postal address. Stamp of establishment.

Nom et adresse postale. Cachet de l'établissement.

Nome e endereço do fornecedor. Selo de estabelecimento.

