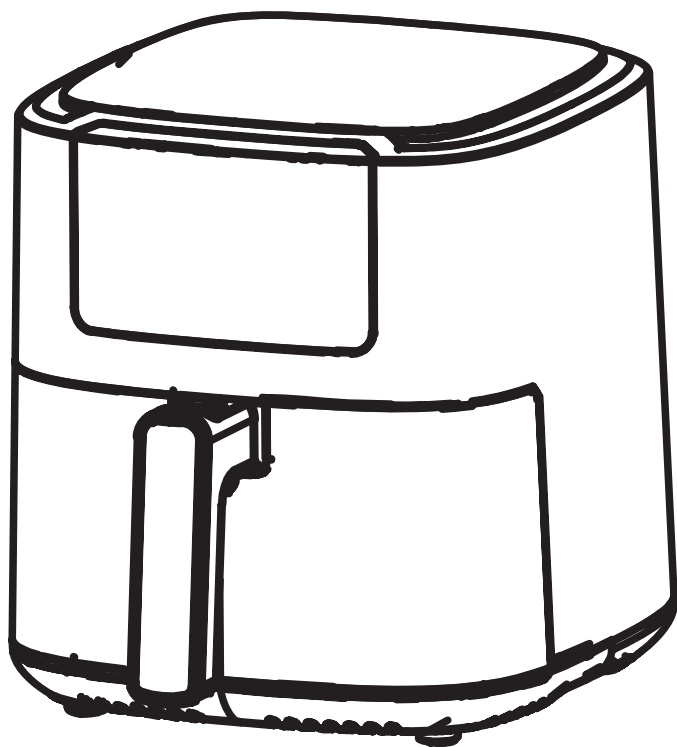


SAIVOD



AF-23

FREIDORA DE AIRE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



CAUCIÓN: Superficie caliente.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No tocar las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. Las superficies, también diferentes a las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo se debe usar con **PRECAUCIÓN**. El equipo debe tocarse únicamente por las asas y superficies de agarre previstas, y debe utilizarse protección térmica como guantes o similares. Las superficies distintas de las superficies de agarre previstas deberán disponer de tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarse.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de poner o retirar piezas.
6. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de forma similar para evitar cualquier tipo de peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No usar al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente

o eléctrico, o en un horno caliente.

11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

12. Conecte siempre el enchufe al aparato primero y luego enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier control a "apagado" y, a continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.

13. No use el aparato para fines distintos al suyo.

14. Los electrodomésticos no están destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONESAS INSTRUCCION

Introducción

Esta freidora de aire caliente proporciona una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante el uso de la circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de hacer numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

Importante

Lea detenidamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

Peligro

Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague debajo del grifo.

- No deje que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.

- Ponga siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.

- No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está funcionando.
- No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está funcionando.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.

Advertencia

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras partes.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable de alimentación dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre sobre el aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que el descrito en este manual.
- No deje el aparato funcionando sin supervisión.
- Durante la fritura de aire caliente y el vapor caliente se liberan a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.

También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire el recipiente del aparato.

- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso (Fig. 2)

- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro saliendo del mismo. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la cesta del aparato.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no serán realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

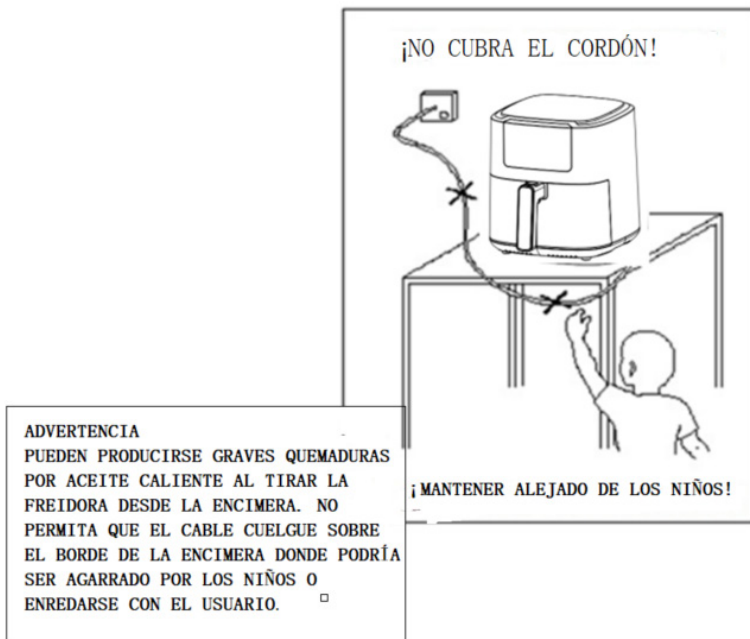
Este aparato está hecho para ser utilizado en entornos domésticos y aplicaciones similares, tales como:

- Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- Casas rurales;

- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

- Establecimientos de tipo cama y desayuno.



ATENCIÓN

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada, o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza inadecuadamente o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se usa según las instrucciones del manual de uso, la garantía queda invalidada y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato mientras no lo usa.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para su manipulación o limpieza segura.

APAGADO AUTOMÁTICO

Este electrodoméstico está equipado con un temporizador, cuando el temporizador llegue a 0, el electrodoméstico emitirá un sonido de campana y se apagará automáticamente. Para apagar el electrodoméstico manualmente, mantenga presionado el botón de funcionamiento durante 2 segundos.

Descripción general (Fig. 1)

1. Cubierta superior
2. Panel de control
3. Recipiente externo
4. Botón de liberación
5. Asa de la cesta
6. Rejilla
7. Aberturas de salida de aire
8. Cable de alimentación

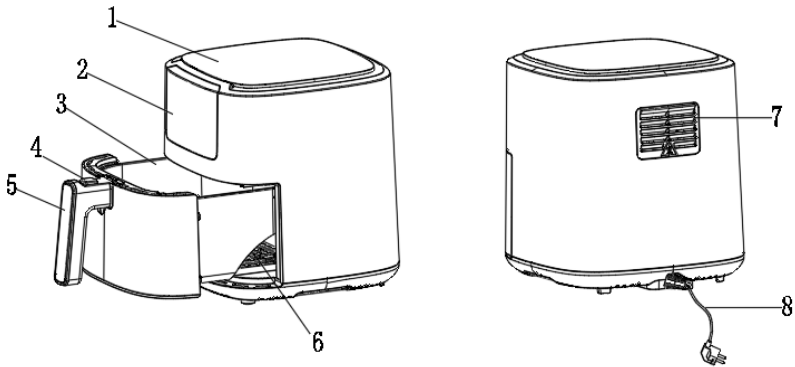


Fig.1

Warning: Hot Surface!
Advertencia: ¡Superficie Caliente!
Avertissement: Surface Chaude!

Fig.2

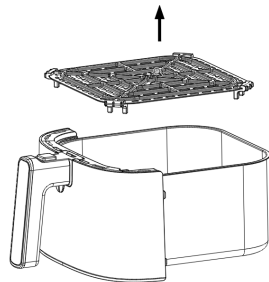


Fig.3

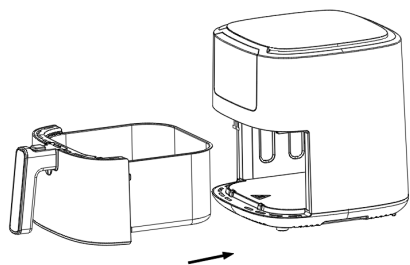


Fig.4

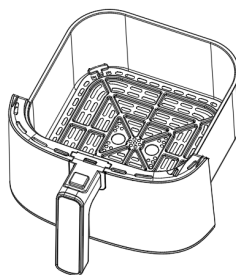


Fig.5

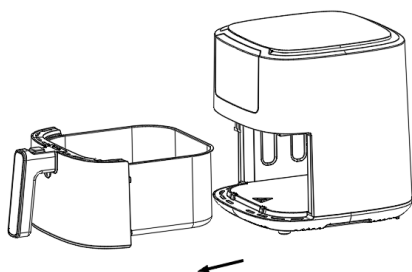


Fig.6

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la cesta y el recipiente con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN PARA USAR LA FREIDORA

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme.
No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque la cesta en el recipiente [Fig. 3].
3. Saque el cable del compartimento de almacenamiento que se encuentra en la parte inferior del aparato.
No llene el recipiente con aceite o cualquier otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, ya que el flujo de aire se interrumpiría y esto afectaría el resultado de la fritura por aire caliente.

USO DEL APARATO

La freidora sin aceite puede preparar una amplia gama de ingredientes. El folleto de recetas incluido le ayuda a conocer el aparato.

FRITURA POR AIRE CALIENTE

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado el recipiente de la freidora [Fig. 6].
3. Ponga los ingredientes en la cesta. [Fig. 5].

Nota: No sobrepase el indicador MAX [ver sección "ajustes" en este capítulo], ya que podría afectar la calidad de los alimentos.

4. Deslice el recipiente de nuevo en la freidora [Fig. 4].

Póngalo cuidadosamente en línea con las guías en la carcasa de la freidora.

Nunca use el recipiente sin la cesta.

Precaución: No toque el recipiente durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete el recipiente solo por el mango.

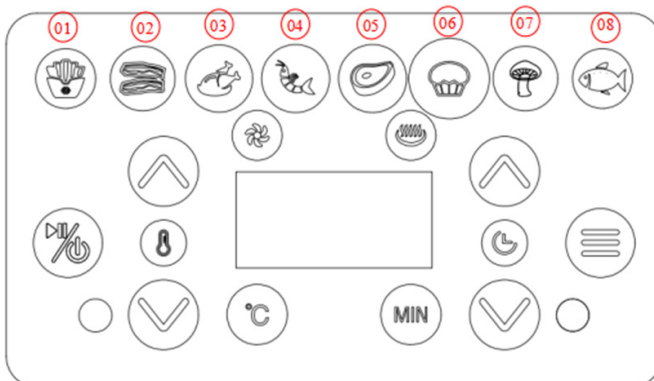
5. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes [consulte la sección "Configuración" en este apartado].

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

Nota: Si lo desea, también puede dejar que el electrodoméstico se precaliente sin ingredientes en su interior. Luego, configure el menú deseado.

- a. El temporizador comienza a contar el tiempo de preparación establecido.
- b. El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



INDICADOR DE RECETAS:

Número	01	02	03	04	05	06	07	08
Menú	Patatas fritas	Tocino	Muslos de pollo	Gambas	Filete	Pastel	Verduras	Pescado
Temperatura	200	180	180	180	180	180	160	180
Tiempo	20	6	20	12	12	12	17	18
Recordatorio de volteo	Cada 10 minutos de funcionamiento	Sin recordatorio	Cada 10 minutos de funcionamiento	Cada 6 minutos de funcionamiento	Cada 6 minutos de funcionamiento	Sin recordatorio	Sin recordatorio	Sin recordatorio

Recordatorio de volteo: Hay un recordatorio de volteo de alimentos en el procedimiento. Por favor, consulte el tiempo establecido anteriormente. Si no elige ninguna comida del menú preestablecido, el periodo de recordatorio será de 10 minutos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO:


1. Algunos ingredientes necesitan agitarse a la mitad del tiempo de cocción [consulte la sección «Configuración» en este apartado]. Para agitar los ingredientes, saque el recipiente del aparato por el mango y agítelo. Luego deslice el recipiente de nuevo en la freidora.

Atención: No presione el botón del mango mientras agita los ingredientes. [Fig. 3]

Consejo: Para reducir el peso, puede sacar la cesta del recipiente y agitar solo la cesta. Para hacerlo, saque el recipiente del aparato, colóquelo sobre una superficie resistente al calor, presione el botón del mango y retire la cesta.

Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, escuchará la campana del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador nuevamente para el tiempo de cocción restante después de agitar los ingredientes.

2. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Presione el botón de liberación de la cesta y saque la bandeja del electrodoméstico y colócala en una rejilla de enfriamiento.

Nota: También puede apagar el electrodoméstico manualmente. Presione la tecla  "Encendido/Apagado" durante 2 segundos, el aparato se apagará.

3. Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice el recipiente de nuevo en el aparato y configure unos minutos adicionales con el temporizador.

4. Para sacar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), retire el recipiente de la freidora y colóquelo en una superficie a prueba de calor, presione el botón de liberación de la cesta y sáquela.

No gire la cesta boca abajo con el recipiente enganchado a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en su fondo se filtrará sobre los ingredientes.

El recipiente y los ingredientes están calientes y fritos. Dependiendo del tipo de ingredientes, podría escapar vapor.

5. Vacíe la cesta en un cuenco o en un plato.

Consejo: Saque los ingredientes grandes o frágiles de la cesta con unas pinzas.

6. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está lista instantáneamente para preparar otro lote.

CONFIGURACIÓN

Esta tabla más abajo le ayudará a seleccionar la configuración básica para los ingredientes.

Nota: Tenga en mente que esta configuración son indicaciones. Ya que los ingredientes son diferentes en

origen, tamaño y forma, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Como la tecnología de aire rápido recalienta el aire dentro del aparato instantáneamente, sacar la sartén del aparato brevemente durante la fritura con aire apenas afecta el proceso.

CONSEJOS:

- Ingredientes más pequeños normalmente requieren una cantidad de tiempo menor que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación más largo, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir que los ingredientes no se fríen por igual.
- Añada algo de aceite a las patatas frescas para un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire a los pocos minutos de haber añadido el aceite.
- No cocine alimentos muy grasos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Snacks que se pueden preparar al horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa precocinada para preparar snacks rellenos rápida y fácilmente. La masa precocinada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha a mano.
- Coloque un molde de horno o un plato de horno en la cesta de la freidora de aire si quiere hornear un pastel, quiche o si quiere freír ingredientes fáciles de romper o alimentos rellenos.
- También puede usar la freidora de aire para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 150°C por 10 minutos.

	Mín-máx. Cantidad(g)	Hora (min.)	Temperatura [°C]	Agitar	Información adicional
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas congeladas finas	300-400	15-20	200	Agitar	
Patatas fritas congeladas gruesas	300-400	20-25	200	Agitar	
Patata gratinada	500	20-25	200	Agitar	
Carne y aves					
Filete	100-500	15-20	180		
Chuletas de cerdo	100-500	15-20	180		
Hamburguesa	100-500	15-20	180		
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200		
Muslos	100-500	15-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	15-20	180		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Agitar	Usar listo para horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	10-15	200	Agitar	Usar listo para horno
Palitos de pescado congelado	100-400	15-20	200		Usar listo para horno
Pan rallado congelado	100-400	8-10	180		Usar listo para horno
Aperitivos de queso	100-400	8-10	180		
Verduras rellenas	100-400	10-15	160		
Horneado					

Pastel	300	10-15	160		Usar molde de horno
Quiche	400	20-22	180		Usar molde de horno/ plato de horno
Magdalenas	300	15-18	200		Usar molde de horno
Aperitivos dulces	400	20	160		Usar molde de horno/ plato de horno

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de cocción cuando comience a freír cuando la freidora todavía está fría.

Especificación y características:

-----Voltaje: 220-240V ~ 50-60Hz

-----Vataje: 1500 vatios

-----Capacidad de la cesta: 5.0 litros

-----Temperatura ajustable: 80 °C — 200 °C

----- Temporizador (01-60 min)

LIMPIEZA

Limpe el aparato después de cada uso.

Recipiente y cesta de recubrimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire el recipiente para dejar que la freidora se enfríe con mayor rapidez.

2. Limpe el exterior del aparato con un paño húmedo.

Puede usar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

Consejo: Si la suciedad está pegada a la cesta o al fondo del recipiente, llene el recipiente con agua caliente con un poco de líquido lavavajillas. Coloque la cesta en el recipiente y deje el recipiente y la cesta a remojo durante aproximadamente 10 minutos.

3. Limpe el interior del aparato con agua caliente y esponja no abrasiva.

4. Limpe el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

MEDIOAMBIENTE

No deseche el aparato junto con la basura doméstica al final de su vida útil. Llévelo a un punto de recogida autorizado para su reciclaje. Al hacerlo, ayuda a preservar el medioambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado local.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de cocción requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora no están hechos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajuste la temperatura a la configuración de temperatura deseada en el panel de control (consulte la sección «Configuración» en el apartado «Uso del aparato»).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Establezca la hora en la configuración de temperatura deseada en el panel de control (consulte la sección «Configuración» en el apartado «Uso del aparato»).
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que se encuentran uno encima o encima del otro (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción. Consulte la sección «Configuración» en el apartado «Uso del aparato».
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora.	Ha utilizado un tipo de aperitivos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use aperitivos de horno o deles una pincelada ligera con un poco de aceite por encima para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar el recipiente en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no se coloca correctamente en el recipiente.	Empuje la cesta hacia abajo en el recipiente hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando frie ingredientes grasientos en la freidora, una gran cantidad de aceite se filtrará al recipiente. El aceite produce humo blanco y el recipiente puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El recipiente todavía contiene residuos de grasa de uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en el recipiente. Asegúrese de limpiarlo correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se frien de manera desigual en la freidora de aire.	No ha usado el tipo de patata correcto.	Use patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No ha enjuagado los palitos de patata adecuadamente antes de freírlos.	Enjuague los palitos de patata adecuadamente para eliminar el almidón de su parte externa.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Que las patatas fritas estén crujientes depende de la cantidad de aceite y agua que tengan.	Asegúrese de secar los palitos de patata correctamente antes de agregar el aceite.
		Corte los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.



Cuando sea el momento de desechar el producto, por favor considere el impacto medioambiental y llévelo a un punto adecuado para reciclar. Los plásticos y metales utilizados en la construcción de este aparato pueden ser separados para permitir su reciclaje. Pregunte a su centro más cercano para más detalles. Todos nosotros podemos participar en la protección del medio ambiente.

El Real Decreto Legislativo 1/2007 de 16 de noviembre otorga a los bienes de naturaleza duradera una garantía legal de 3 años.

Quedan excluidos de la garantía las averías o daños producidos por:

- Instalación incorrecta (voltaje, presión de gas o agua, conexiones eléctricas o hidráulicas), reinstalaciones o amueblamientos efectuados por el consumidor sin aplicar las correctas instrucciones.
- Causas accidentales como caídas, golpes, vertido de líquidos, introducción de cuerpos extraños, así como cualquier otra de fuerza mayor.
- Uso negligente, inadecuado, o no doméstico como aparatos instalados en peluquerías, bares, restaurantes, hoteles, etc.
- La intervención o manipulación de servicios técnicos distintos a los oficiales de la marca.
- Corrosión y/o oxidación, ya sean causados por el uso y desgaste normal del aparato, o acelerados por condiciones ambientales adversas.
- Uso de accesorios o consumibles que no sean originales de la marca.

Igualmente, quedan excluidos de la garantía:

- Componentes expuestos a desgaste por el uso normal (lámparas, burletes, aislantes, tubos, desagües, etc.) a partir del sexto mes, salvo defecto de origen.
- Componentes no electromecánicos, estéticos, plásticos, cristales, abatibles, jaboneras, baldas, rejillas, etc.
- Servicios de conservación, limpieza, desatascos, cambio de sentido de puerta, eliminación de cuerpos extraños, obstrucciones, puesta a punto o recalibrado, etc.
- Productos informáticos: Eliminación de virus, restauración de programas por este motivo, o la reinstalación del disco duro por borrado del mismo.

NOTAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES



CUIDADO: Superfície quente.

Sempre que usar aparelhos elétricos, siga as precauções de segurança básicas, incluindo as que se seguem:

1. Leia as instruções na íntegra.
2. Não toque nas superfícies quentes.
3. Para se proteger contra choques elétricos, não coloque o fio, ficha ou base dentro de água ou de qualquer outro líquido.
4. **AVISO:** Este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. Outras superfícies, para além das superfícies funcionais, podem desenvolver altas temperaturas. Como as temperaturas são sentidas de modo diferente pelas pessoas, este equipamento deverá ser usado com CUIDADO. Só deverá tocar no equipamento com as pegadas previstas e superfícies de prensão, e usar proteção térmica, como luvas ou algo semelhante. Outras superfícies para além das previstas para prensão deverão arrefecer o suficiente antes de lhes tocar.
5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de efetuar a limpeza. Deixe o aparelho arrefecer antes de colocar ou retirar acessórios.
6. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.
8. Não utilize no exterior.
9. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada nem entrar em contacto com superfícies quentes.
10. Não coloque em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, ou num forno aquecido.

11. Deve ter muito cuidado quando mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.

12. Ligue sempre, em primeiro lugar, a ficha ao aparelho, depois a ficha à tomada de parede. Para desligar, rode o controlo para “off” [desligado] e depois retire a ficha da tomada.

13. Não utilize o aparelho para outros fins para além dos previstos.

14. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INTRODUÇÃO

Esta fritadeira a ar quente fornece um modo fácil e saudável de preparar os seus ingredientes preferidos. Ao usar uma rápida circulação de ar quente e uma grelha superior, é capaz de preparar vários pratos. O melhor é que a fritadeira a ar quente aquece os alimentos em todas as direções e grande parte dos ingredientes não precisam de óleo.

IMPORTANTE

Leia este manual com atenção antes de usar o aparelho, e guarde-o para futuras referências.

PERIGO

- Nunca coloque a estrutura, que contém componentes elétricos e os elementos de aquecimento dentro de água, nem a passe por água da torneira.
- Não permita que água ou outros líquidos entrem no aparelho, para evitar um choque elétrico.
- Coloque sempre os ingredientes a serem fritos no cesto, para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída do ar quando o

aparelho estiver a funcionar.

- Não encha o recipiente com óleo, pois pode dar origem a um perigo de fogo.

- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.

AVISO

- Certifique-se de que a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da tomada.

- Não use o aparelho caso haja quaisquer danos na ficha, fio ou outras peças.

- Não permita que uma pessoa sem autorização substitua ou repare um fio da alimentação danificado.

- Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes.

- Não ligue a ficha a uma tomada nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.

- Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outro aparelho. Deixe, pelo menos, 10 cm de espaço livre na parte traseira e lateral, e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho.

- Não coloque nada em cima do aparelho.

- Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual.

- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.

- Enquanto fritar com ar quente, é libertado vapor quente através das aberturas de saída do ar. Mantenha as mãos e rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída do ar.

- Tenha também cuidado com o vapor quente quando retirar o

recipiente do aparelho.

- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante a utilização (Imagem 2).

- Retire imediatamente a ficha da tomada se vir fumo escuro a sair do aparelho. Espere que o fumo deixe de sair do aparelho antes de retirar o cesto do aparelho.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

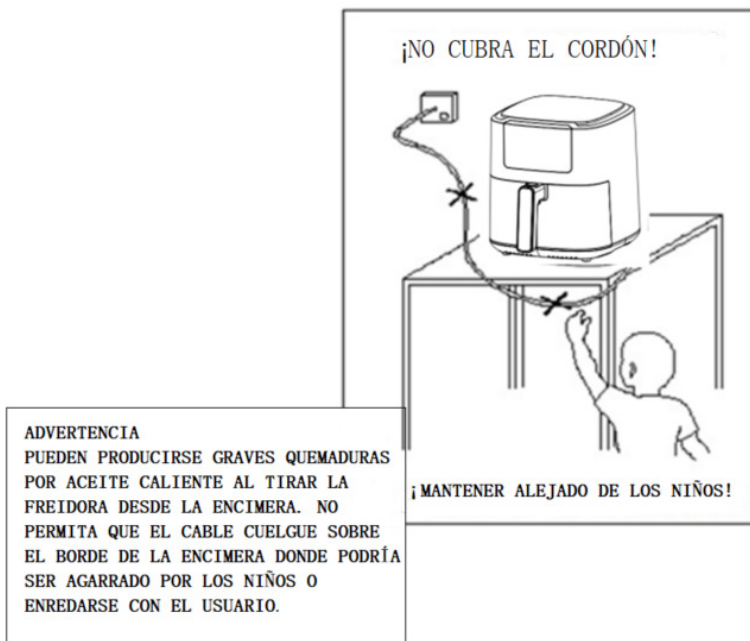
- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:

- Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;

- Casas de campo;

- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;

- Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.



CUIDADO

- Certifique-se de que o aparelho é colocado numa superfície horizontal, nivelada e estável.
- Se o aparelho for usado incorretamente ou com intuítos profissionais ou semiprofissionais, ou se não for usado corretamente e de acordo com as instruções apresentadas no manual, a garantia é anulada e recusamos quaisquer responsabilidades pelos danos causados.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não usar o aparelho.
- O aparelho precisa de cerca de 30 minutos para arrefecer para que o possa segurar ou limpar em segurança.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Este eletrodoméstico está equipado com um temporizador, quando o temporizador chegar a 0, o eletrodoméstico emitirá um som de campainha e desligará automaticamente. Para desligar o eletrodoméstico manualmente, pressione e segure o botão de funcionamento por 2 segundos.

Descrição geral (Imagem 1)

- 1. Cobertura superior
- 2. Paineiro de controlo
- 3. Recipiente externo
- 4. Botão de liberação
- 5. Pega do cesto
- 6. Grelha
- 7. Aberturas de saída do ar
- 8. Fio da alimentação

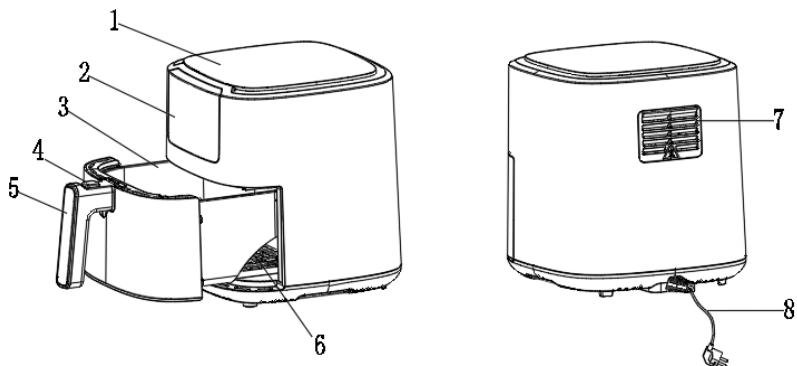


Fig.1

Warning: Hot Surface!
Advertencia: ¡Superficie Caliente!
Avertissement: Surface Chaude!

Fig.2

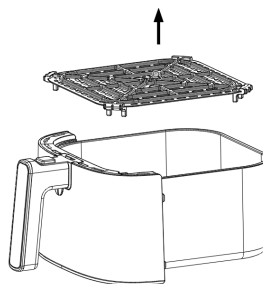


Fig.3

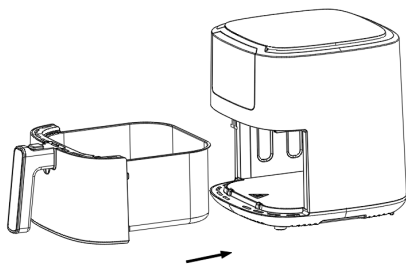


Fig.4

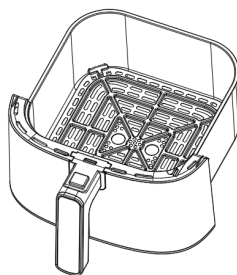


Fig.5

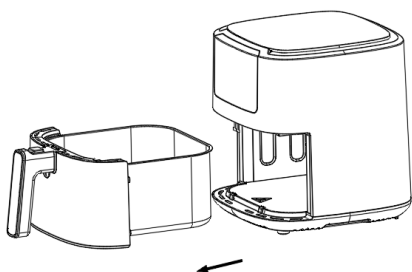


Fig.6

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todo o material de empacotamento.
2. Retire todos os autocolantes e etiquetas do aparelho.
3. Limpe bem o cesto e o recipiente com água quente, algum detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe a superfície interior e exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.

Esta é uma fritadeira sem óleo que trabalha com ar quente. Não encha o recipiente com óleo ou gordura para fritar.

PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

1. Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e nivelada.
Não coloque o aparelho numa superfície que não seja resistente ao calor.
2. Coloque o cesto no recipiente [Imagem 3].
3. Retire o fio do compartimento de arrumação que se encontra na parte inferior do aparelho.

Não encha o recipiente com óleo ou quaisquer outros líquidos.

Não coloque nada em cima do aparelho. O fluxo de ar é perturbado e afeta o resultado do fritar a ar quente.

USAR O APARELHO

A fritadeira pode preparar uma vasta gama de ingredientes. O manual de receitas incluído ajuda a conhecer o aparelho.

FRITAR COM AR QUENTE

1. Insira a ficha da alimentação numa tomada ligada à terra.
2. Retire cuidadosamente o recipiente da fritadeira a ar quente [Imagem 6].
3. Coloque os alimentos no cesto. [Imagem 5]

Nota: Não exceda o indicador MAX (consulte a secção “configurações” neste capítulo), pois isso pode afetar a qualidade dos alimentos.

1. Faça deslizar o recipiente de volta para a fritadeira a ar quente [Imagem 4].

Alinhe cuidadosamente as guias na estrutura da fritadeira.

Nunca use o recipiente sem o cesto.

Cuidado: Não toque no recipiente durante, e algum tempo após a utilização, pois fica muito quente. Segure o recipiente apenas pela pega.

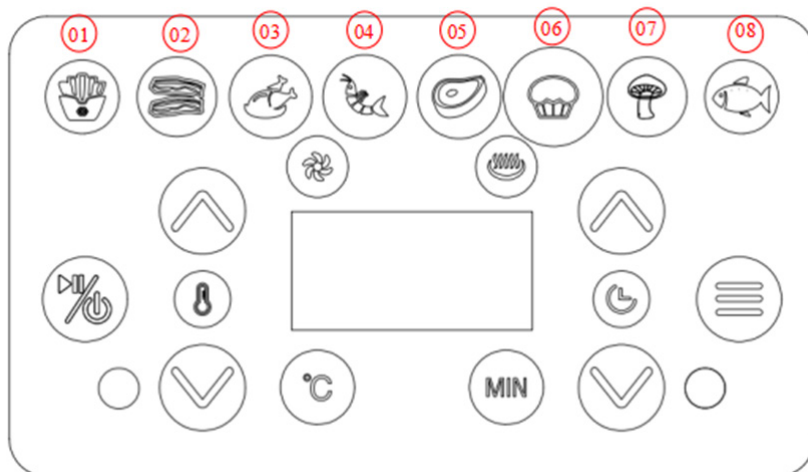
1. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a secção “Definições” neste capítulo).

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

Observação: Se desejar, você também pode deixar o aparelho préaquecer sem ingredientes dentro. Em seguida, configure o menu desejado.

- a. O temporizador começa a contar o tempo de preparo configurado.
- b. O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da panela.

INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO



Número	01	02	03	04	05	06	07	08
Menu	Batatas fritas	Bacon	Coxinhas de frango	Camarão	Bife	Bolo	Verduras	Peixe
Temperatura	200	180	180	180	180	180	160	180
Tempo	20	6	20	12	12	12	17	18
Lembrete de virada	A cada 10 minutos de execução.	Não lembrar	A cada 10 minutos de execução.	A cada 6 minutos de execução.	a cada 6 minutos de execução.	Não lembrar	Não lembrar	Não lembrar

Lembrete de virada: Há um lembrete de virar alimentos no procedimento. Consulte o tempo estabelecido acima. Se não escolher nenhuma comida do menu prédefinido, o período de lembrete é de 10 minutos.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO:

1. Alguns ingredientes têm de ser abanados a meio do tempo de preparação (consulte a secção “Definições” neste capítulo). Para abanar os ingredientes, puxe o recipiente para fora do aparelho através da pega e abane. De seguida, volte a colocar o recipiente na fritadeira.

Cuidado: Não prima o botão na pega enquanto abana. (Imagem 3)

Dica: Para reduzir o peso, pode retirar o cesto do recipiente e abanar apenas o cesto. Para isso, puxe o recipiente para fora do aparelho, coloque-o numa superfície resistente ao calor, prima o botão da pega e levante o cesto para fora do recipiente.

Dica: Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, ouvirá uma campainha quando tiver de abanar os ingredientes. No entanto, terá de definir o temporizador de novo para o tempo de preparação restante.

2. Quando ouvir o alarme do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. Pressione o botão de libertação da cesta e puxe a panela para fora do aparelho e coloque-a sobre uma grade de resfriamento.

Observação: Você também pode desligar o aparelho manualmente. Pressione a tecla “Ligar/Desligar” por 2 segundos, o aparelho será desligado.



3. Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar o recipiente de volta para dentro do aparelho e definir o temporizador para mais uns minutos.

4. Para retirar os ingredientes (como as batatas fritas), retire o recipiente da fritadeira a ar quente, depois prima o botão de libertação do cesto e retire o cesto do recipiente.

Não vire o cesto ao contrário com o recipiente ainda fixado, pois qualquer excesso de óleo no fundo do recipiente verte para os ingredientes.

O recipiente e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira, pode escapar vapor do recipiente.

5. Esvazie o cesto para uma taça ou prato.

Dica: Para retirar ingredientes grandes ou frágeis do cesto, use uma pinça.

6. Quando os ingredientes estiverem prontos, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar mais ingredientes.

CONFIGURAÇÕES

Esta tabela abaixo ajudará você a selecionar as configurações básicas dos ingredientes.

Nota: tenha em mente que essas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para os seus ingredientes.

Como a tecnologia Rapid Air instantaneamente reaquece o ar dentro do aparelho instantaneamente, puxar a

frigideira rapidamente para fora do aparelho durante o cozimento do ar quente, não compromete o processo

DICAS

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente menor do que os ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente maior, uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente menor.
- Agitar ingredientes menores na metade do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos desiguais.
- Adicione um pouco de óleo para batatas frescas para um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira quente dentro de alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Salgadinhos que podem ser preparados em forno também podem ser preparados na fritadeira de ar quente.
- A quantidade ideal para preparar batatas crocantes é de 500 gramas.
- Use massa préfabricada para preparar lanches recheados de forma rápida e fácil. A massa préfabricada também requer um tempo de preparação menor do que a massa caseira.
- Coloque um recipiente para assar ou forma no cesto da fritadeira quente, se você quiser fazer um bolo ou quiche ou ainda para fritar ingredientes frágeis ou ingredientes recheados
- Você também pode usar a fritadeira a ar quente para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 150 °C por até 10 minutos.

	Mínimáx Quantidade(g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Abanar	Informação extra
Batatas fritas					
Batatas fritas finas congeladas	300-400	15-20	200	Abanar	
Batatas fritas grossas congeladas	300-400	20-25	200	Abanar	
Gratinado de batata	500	20-25	200	Abanar	
Carne e Aves					
Bife	100-500	15-20	180		
Costeletas de porco	100-500	15-20	180		
Hambúrguer	100-500	15-20	180		
Salsichas	100-500	13-15	200		
Pernas de frango	100-500	15-22	180		
Peito de frango	100-500	15-20	180		
Snacks					
Rolinhos primavera	100-400	8-10	200	Abanar	Utilizar pronto pra forno
Nuggets de frango congelados	100-500	10-15	200	Abanar	Utilizar pronto pra forno
Douradinhos congelados	100-400	15-20	200		Utilizar pronto pra forno
Panados congelados					Utilizar pronto pra forno
Snacks de queijo	100-400	8-10	180		
Vegetais recheados	100-400	10-15	160		
Cozer					

Bolo	300	10-15	160		Utilizar assadeira
Quiche	400	20-22	180		Utilizar assadeira / vasilha para forno
Muffins	300	15-18	200		Utilizar assadeira
Snacks doces	400	20	160		Utilizar assadeira / vasilha para forno

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar com a fritadeira a ar quente ainda fria.

Especificações e Características:

-----Voltagem: 220-240V~50-60Hz

-----Watts: 1500 Watts

-----Capacidade do cesto: 5.0 litros

-----Temperatura ajustável: 80 °C - 200 °C

-----Temporizador (01-60 min)

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

O recipiente e o cesto com revestimento antiaderente. Não use utensílios de metal ou produtos de limpeza abrasivos para proceder à limpeza, pois isso danifica o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

Nota: Retire o recipiente para permitir à fritadeira a ar quente arrefecer mais depressa.

2. Limpe a superfície exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.

Pode usar líquido de desengordurar para eliminar qualquer sujidade restante.

Dica: Se alguma sujidade ficar presa no cesto ou no fundo do recipiente, encha o recipiente com água quente e detergente para a loiça. Coloque o cesto no recipiente e deixe o recipiente e o cesto de molho durante cerca de 10 minutos.

3. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

4. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para retirar quaisquer restos de alimentos.

ARMAZENAMENTO

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe arrefecer.

2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

AMBIENTE

Não elimine o aparelho juntamente com o lixo doméstico comum. Entregue num ponto de recolha oficial para que se proceda à sua reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente.

GARANTIA E REPARAÇÃO

Se precisar de reparação ou informação, ou se tiver um problema, queira contactar o seu centro de reparação autorizado local.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira a ar quente não funciona.	Não ligou o aparelho à alimentação.	Insira a ficha da alimentação numa tomada ligada à terra.
	Não definiu o temporizador.	Rode o manípulo do temporizador para o tempo de preparação desejado para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos na fritadeira a ar quente não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado alta.	Coloque pedaços de ingredientes mais pequenos no cesto. Pedaços mais pequenos são fritos mais uniformemente.
	A temperatura definida está muito baixa.	Defina a temperatura para a definição desejada no painel de controlo (consulte a secção “Definições” no capítulo “Usar o aparelho”).
	O tempo de preparação é muito curto.	Defina o tempo para a definição desejada no painel de controlo (consulte a secção “Definições” no capítulo “Usar o aparelho”).
Os ingredientes não são fritos uniformemente.	Alguns tipos de alimentos têm de ser mexidos a meio do processo de cozedura.	Os ingredientes que ficam em cima de outros (como as batatas fritas) têm de ser mexidos a meio do processo de cozedura. Consulte a secção “Definições” no capítulo “Usar o aparelho”.
Snacks fritos não ficam estaladiços quando saem da fritadeira a ar quente.	Usou um tipo de snacks que foram criados para serem fritos numa fritadeira eléctrica tradicional.	Use snacks para o forno ou passe uma ligeira camada de óleo ou azeite nos snacks para um resultado mais estaladiço.
Não consigo fazer deslizar o recipiente corretamente para dentro do aparelho.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Não encha o cesto para além da indicação MAX.
	O cesto não foi colocado corretamente no recipiente.	Pressione o cesto para baixo no recipiente até ouvir um clique.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando fritar ingredientes gordurosos na fritadeira a ar quente, uma grande quantidade de óleo verte para o recipiente. O óleo produz fumo branco e o recipiente pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura de uma utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no recipiente. Certifique-se de que limpa o recipiente corretamente após cada utilização.
Batatas frescas não são fritadas uniformemente na fritadeira a ar quente.	Não usou o tipo correto de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que permanecem firmes enquanto as fritar.

	Não passou as batatas por água antes de as fritar.	Passe as batatas por água corretamente para eliminar o amido do exterior das batatas.
As batatas fritas não ficam estaladiças quando saem da fritadeira a ar quente.	O facto de ficarem ou não estaladiças depende da quantidade de óleo e de água nas batatas.	Certifique-se de que seca as batatas corretamente antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em pedaços mais pequenos, para um resultado mais estaladiço.
		Adicione um bocadinho mais de óleo, para um resultado ainda mais estaladiço.



Quando for necessário eliminar o produto, por favor considere o impacto ambiental e leve-o a um ecoponto adequado para reciclar. Os plásticos e metais utilizados na construção deste equipamento podem ser separados para permitir a sua reciclagem. Pergunte no centro de reciclagem que lhe está mais próximo, para mais detalhes. Todos nós podemos participar na protecção do meio ambiente.

O Real Decreto Legislativo 84/2021 outorga aos bens de natureza duradoura uma garantia legal de 3 anos.

Ficam excluídos desta cláusula de garantia as avarias ou danos produzidos por:

- Instalação incorreta (tensão, pressão de gás ou de água, conexões elétricas ou hidráulicas), reinstalações ou colocações de móveis feitas pelo consumidor sem aplicar as instruções corretas.
- Causas acidentais como quedas, golpes, derrame de líquidos, introdução de corpos estranhos, assim como qualquer outra causa de força maior.
- Uso negligente, inadequado, ou não doméstico como aparelhos instalados em cabeleireiros, bares, restaurantes, hotéis, etc.
- A intervenção ou manipulação por serviços técnicos distintos aos oficiais da marca.
- Corrosão e/ou oxidação, tanto os causados pelo uso e desgaste normal do aparelho, como os acelerados por condições ambientais adversas.
- Uso de acessórios ou produtos consumíveis que não sejam originais da marca.

Também ficam excluídos da garantia:

- Componentes expostos ao desgaste pelo uso normal (candeeiros, artigos para calafetar, isolantes, tubos, sistemas de escoamento de águas, etc.) a partir do sexto mês, exceto defeito de origem.
- Componentes não eletromecânicos, estéticos, plásticos, vidros, rebatíveis, saboneteiras, prateleiras, grelhas, etc.
- Serviços de conservação, limpeza, desentupimentos, mudança da direção de abertura de portas, eliminação de corpos estranhos, obstruções, revisões de funcionamento ou recalibrações, etc.
- Produtos informáticos: Eliminação de vírus, restauração de programas por este motivo, ou a reinstalação do disco rígido por se ter apagado o seu conteúdo.

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION, hot surface.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

13. Do not use appliance for other than intended use.

14. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INTRODUCTION

This all now Hotair fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top Removable Crisping Insert, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hotair fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

IMPORTANT

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

DANGER

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water or rinsing under the tap
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent electric shock or shortcircuit.
- Keep all ingredients in the Removable Crisping Insert or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

Do not place anything on top of the appliance.

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

- Any accessible surfaces may become hot during use [Fig.2]
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user

maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

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

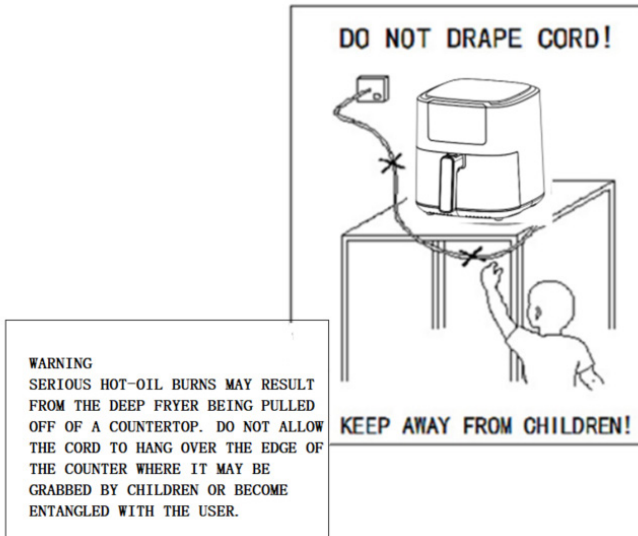
- This appliance is intended to be used in household situations. It is not intended to be used in applications such as:

- 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.



CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semiprofessional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, Hold the working button for 2 seconds

General description (Fig.1)

1. Top lid
2. Control panel
3. Pot
4. Pot release button
5. Pot handle
6. Crisping Insert
7. Air outlet
8. Power cord

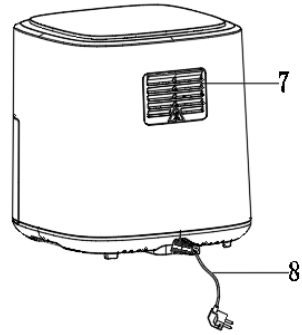
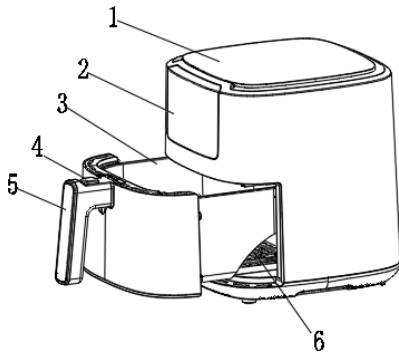


Fig.1

Warning: Hot Surface!
Advertencia: ¡Superficie Caliente!
Avertissement: Surface Chaude!

Fig.2

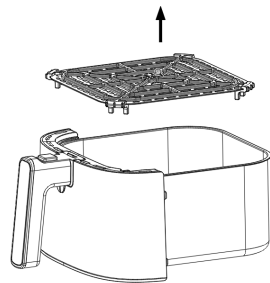


Fig.3

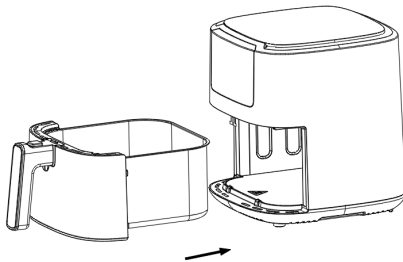


Fig.4

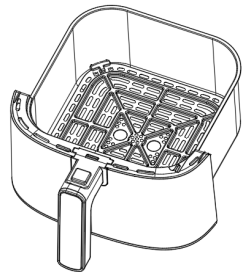


Fig.5

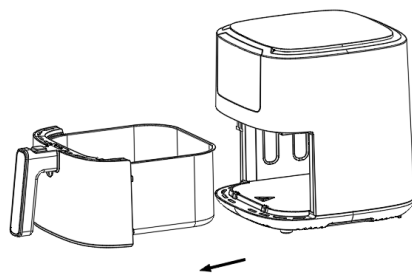


Fig.6

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. thoroughly clean the Removable Crisping Insert and pan with hot water, some washing up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil free fryer that works on hot air, Do not fill the pan with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non heat-resistant surface.
2. Place the gridiron in the pan [Fig.3].
3. Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil free can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

HOT AIR FRYING

1. Plug in the mains plug.
2. Carefully pull the pan out of the Hotair fryer [Fig.6]
3. Put the ingredients in the Removable Crisping Insert. [Fig.5]

Note: Do not exceed the MAX indicator [see section "settings" in this chapter], as it may effect the quality of the food.

4. Slide the pan back into the Hot air fryer [Fig 4]

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pan without the Removable Crisping Insert in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

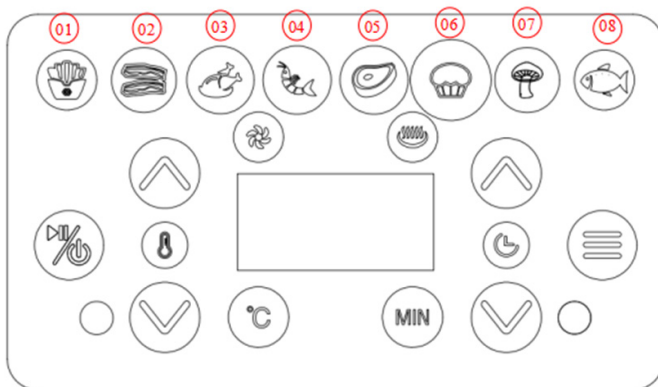
5. Determine the required preparation time for the ingredient [see section 'Settings' in this chapter].

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

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. Then set the desired menu.

- a. The timer starts counting down the set preparation time.
- b. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



RECIPE INDICATOR

Number	01	02	03	04	05	06	07	08
Menu	Fries	Bacon	Drumsticks	shrimp	Steak	Cake	Vegetables	Fish
Temperature	200	180	180	180	180	180	160	180
Time	20	6	20	12	12	12	17	18
Turn over remind	per run 10mins	No remind	per run 10mins	per run 6mins	per run 6mins	No remind	No remind	No remind

Turn over reminder: There is food turn remind in the procedure. Please refer above set time. If no choose any preset menu food, the reminder period in 10mins.


OPERATION INSTRUCTIONS:

1. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time [see section "Settings" in this chapter]. To shake the ingredients, press the basket release button and pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the I fryer

Tip: In the heat to avoid scald can not be taken off the grill, after cooling can be removed and cleaned[Fig.3].

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 to the remaining preparation time after shaking.

2. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Press the basket release button and Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually. Press  'Power' key 2 second, unit turns off.

3. Check if the ingredients are ready.

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

4. To remove ingredients (e.g. fries), press the basket release button and pull the pan out of the Hotair fryer and place it on trial framework.

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

The pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the l fryer, steam may escape from the pan.

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

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

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

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hotair fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hotair fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hotair fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hotair fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hotair fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 C

for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	300-400	15-20	200	shake	
Thick frozen fries	300-400	20-25	200	shake	
Potato gratin	500	20-25	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	15-20	180		
Pork chops	100-500	15-20	180		
Hamburger	100-500	15-20	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	15-22	180		
Chicken breast	100-500	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	15-20	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10-15	160		
Baking					
Cake	300	10-15	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tin/oven dish

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hotair fryer is still cold.

SPECIFICATION & FEATURE:

-----Voltage:220-240V~50-60Hz

-----Wattage: 1500Watts

-----Capacity of basket: 5.0Litre

-----Adjustable temperature:80–200 C

----- Timer (01-60 min)

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The pan and the nonstick coating Removable Crisping Insert. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the Hotair fryer cool down more quickly.

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the Removable Crisping Insert or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with

some washing-up liquid. Put the Removable Crisping Insert in the pan and let the pan and the Removable Crisping Insert soak for approximately 10 minutes.

3. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in polarized outlet.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the Removable Crisping Insert is too big.	Put smaller batches of ingredients in the Removable Crisping Insert. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Increase cooking temperature [see section 'settings' in chapter 'Using the appliance'].
	The preparation time is too short.	Increase cooking time [see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'].
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 section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
	The Removable Crisping Insert is not placed in the pan correctly.	Push the Removable Crisping Insert down into the pan until you hear a click.
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 pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.

	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.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	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.
		Add slightly more oil for a crispier result.



When the time comes to eliminate this product, please consider the environmental impact and take it to recognized recycling facility instead of disposing it with general household waste. Take the equipment to a waste disposal site. Plastic and metal parts that are used in the construction of this appliance can be separated into pure grade which allow recycling. Ask to your service centre for details. Every one of us can participate on the environmental protection.

Royal Decree Law 1/2007, of 16 November, grants goods of a durable nature a legal guarantee of 3 years.

Damage or faults caused by the following are excluded from the guarantee:

- Incorrect installation (voltage, gas or water pressure, electrical or water connections), re-installations or housings made by the consumer without applying the correct instructions.
- Accidental causes such as falls, knocks, contact with liquids, insertion of foreign bodies, or any other cause of force majeure.
- Negligent, inadequate or non-domestic use, such as appliances installed in hairdressers, bars, restaurants, hotels, etc.
- Manipulation by technical services other than the official ones of the brand.
- Corrosion and/or rust caused by the normal wear and tear of the appliance or accelerated by adverse environmental conditions.
- Use of accessories or consumables which are not the original ones of the brand.

The following are also excluded from the guarantee:

- Components exposed to wear and tear due to normal use (light bulbs, seals, insulators, tubes, drains, etc.), from the sixth month, save manufacturing defects.
- Non-electromechanical components, aesthetic, plastic, glass or folding components, soap dishes, shelves, grilles, etc.
- Conservation services, cleaning, unblocking, change of direction of door, removal of foreign bodies, obstructions, recalibration or fine tuning, etc.
- Computer products: Elimination of viruses, restoration of programs for this reason, or the reinstallation of the hard disk because it has been wiped.

ES Este artículo dispone de una garantía de 3 años en los términos y condiciones expresados en la Ley 1/2007. Para cualquier aclaración sobre el aparato adquirido, acuda a su centro El Corte Inglés, Hipercor o Supercor.
Tel. Asistencia: [+34] 649 478 71 0 o [+34] 900 373 900.

PT Este artigo está coberto por uma garantia de 3 anos nos termos e condições estipulados na DL 84/2021. Para qualquer esclarecimento sobre o aparelho adquirido, contacte com o seu centro El Corte Inglés.
Tel. Assistentia: [+34] 649 478 71 0 o [+34] 900 373 900.

EN This article is guaranteed for 3 years, in the terms and conditions set out in Act 1/2007 (Spanish legislation). For any queries related to the device purchased, consult El Corte Inglés, Hipercor or Supercor.
Tel. Assistance: [+34] 649 478 71 0 o [+34] 900 373 900.

220-240 V~ 50-60 Hz 1500 W

El Corte Inglés S.A.

Hermosilla 112, 28009 Madrid
España / Espanha / Spain NIF: A-28017895
Fabricado en China / Fabricado na China

