



MANUAL

DEL USUARIO
INSTRUÇÕES DE USO

8L 2200W SINACEITE

SENSE OIL · OIL FREE

AIRCOOK

TECHNOLOGY

- 8 PROGRAMAS DE COCCIÓN
- PANTALLA TÁCTIL
- REGULADOR DE TEMPERATURA
- TEMPORIZADOR
- BOTÓN ON/OFF
- ACABADO EN NEGRO
- CESTILLO DESMONTABLE, FÁCIL LIMPIEZA
- PANEL TÁCTIL
- PATAS ANTIDESLIZANTES
- APAGADO AUTOMÁTICO

PT.

8 programas de cozedura - ecrã táctil regulador de temperatura
 Temporizador - Botão On/off - Acabamento preto
 Tempo de cozedura removível- Fácil de limpar
 -Cesto amovível - Fácil limpeza
 Painel táctil - Pés antiderrapantes - Desligar automático

EN.

8 cooking programmes - touch screen temperature regulator
 timer - on/off button
 black finish - Removable basket
 Easy cleaning -Touch panel
 Anti-slip feet - Automatic switch off



**8L
DOBLE
COMPARTIMENTO**



Alfa Dyser, S.L.
 Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa n°2
 08635, Sant Esteve Sesrovires · (Barcelona) España
 B-60163441 · T. 937831011 · F. 937838487
 www.alfadyser.com · alfa@alfadyser.com

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está destinado a un uso doméstico y no son adecuadas aplicaciones similares como las que se indican a continuación:

- zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos tipo bed and breakfast.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, también diferentes de las funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de forma diferente por las distintas personas, este equipo debe utilizarse con **PRECAUCIÓN**. El equipo sólo debe tocarse en las asas y superficies de agarre previstas, y utilizar protección térmica como guantes o similar. Las superficies que no sean las superficies de agarre previstas deberán tener tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarlas.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitando piezas.
6. Tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilizar al aire libre
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Extreme las precauciones al desplazar un aparato que contenga aceite caliente u otros productos calientes.
12. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y después enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, gire cualquier mando a la posición "off" y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

INTRODUCCIÓN

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

DATOS TÉCNICOS:

Voltaje: 220-240V - 50-60Hz

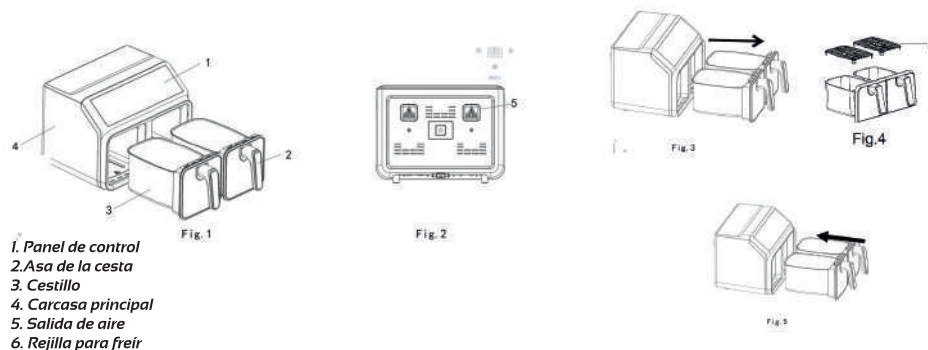
Voltaje: 2200 vatios

Capacidad de una sartén: 4,0 Litros

Adjustable temperature: 60-200°C

Temporizador (0-60min)

Instrucciones generales



1. Panel de control
2. Asa de la cesta
3. Cestillo
4. Carcasa principal
5. Salida de aire
6. Rejilla para freír

Importante

Peligro

-Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

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

-Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.

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

-Colocar siempre los ingredientes a freír en la olla, para evitar que entre en contacto con las resistencias.

-No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

-No llene la olla con aceite, ya que podría provocar un riesgo de incendio.

-No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento

ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de red local.

- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.

- No acuda a ninguna persona no autorizada para sustituir o arreglar el cable principal dañado.

- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

- No enchufe el aparato ni maneje 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 trasera y los laterales y 10 cm encima del aparato.

No coloque nada encima del aparato.

- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire, Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.

Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes cuando retire la olla del aparato.

- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (Fig.2)
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la olla del aparato.

Precaución

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es adecuado para ser utilizado con seguridad en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está diseñado para ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía pierde su validez y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.

-El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.

Antes del primer uso

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

Se trata de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite o grasa de freír directamente.

Aviso: Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

Preparación para su uso

1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.

No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.

2 Coloque la rejilla de fritura en la olla (Fig.4).

No llene la olla de aceite ni de ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de la fritura con aire caliente.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

Sin aceite puede preparar una gran variedad de ingredientes.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente (Fig.3)
3. Pon los ingredientes en la olla.
4. Vuelva a colocar la olla en la freidora de aire caliente (Fig. 5).

Observando alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.

No utilice nunca la olla sin la rejilla de fritura dentro.

Precaución: No toque la olla durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la olla sólo por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (véase el apartado "Ajustes" de este capítulo).

6. Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación (véase el apartado "Ajustes" de este capítulo). Para sacudir los ingredientes, saque la olla del aparato por el asa y sacúdala. A continuación, vuelva a introducir la olla en la freidora de aire.

7. Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, basta con volver a introducir la olla en el aparato y programar el temporizador unos minutos más.

8. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela a prueba marco.

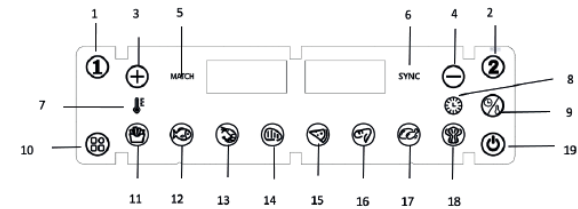
No le dé la vuelta a la sartén con la rejilla todavía puesta, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la sartén se derramará sobre los ingredientes.

Precaución: la olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora de aire, puede salir vapor de la olla.

9. Vacíe la sartén sacando la comida a un bol o a un plato.

10. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está inmediatamente lista para preparar otro lote.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



Tecla 1 & 2: Olla 1 & Olla 2

Tecla 3 y 4: Tecla de ajuste del temporizador/temperatura permite aumentar o disminuir la temperatura de cocción 5°C cada vez Mantenga pulsada la tecla para cambiar rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 60-200°C.

Tecla 5: Tecla Match cook: COPIAR MENÚ

Tecla 6: Tecla SYNC: Función de finalización de sincronización

Teclas 7 y 8: Indicadores de temperatura y temporizador

Tecla de temporizador le permite aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantenga pulsada la tecla para cambiar rápidamente el tiempo.

Tecla 9: Tecla de disminución y aumento del control del temporizador/temperatura

Tecla 10: Botón de selección de menú

Tecla 11-18: Indicador de receta

Tecla 19: Botón de encendido/apagado

INSTRUCCIONES DE USO:

1, Después de encender la máquina, todos los indicadores y tubos digitales se encenderán durante 1 segundo y luego se apagarán. Al mismo tiempo, sonará el zumbador y se encenderá el indicador de la tecla de encendido.

2, Pulse el botón de encendido durante 0,5 segundos para arrancar. Después de que la máquina se pone en marcha, el indicador de la olla 1 y la olla 2 se encienden y la pantalla muestra "----".

3, En este punto, los consumidores pueden elegir la olla 1 o la olla 2 según sus necesidades. Si se elige la olla 1, las luces de la olla 1 parpadearán. Los indicadores de menú correspondientes están encendidos.

La pantalla de la olla 1 se enciende y muestra el menú por defecto 1800/15min. La temperatura y el tiempo se visualizan alternativamente. "----" se visualiza en la pantalla correspondiente al pote 2.

4, Seleccione el botón de menú, toque el botón, el indicador de menú correspondiente tw estará parpadeando, las luces de otros menús se mantendrán encendidas. Si no se realiza ninguna operación durante 3 segundos, la temperatura y la hora se mostrarán alternativamente. Para ajustar la temperatura y la hora, seleccione el botón de selección de temperatura y hora. Cuando

se encienda el indicador correspondiente a ambos lados de la pantalla, pulse el botón para ajustar la temperatura y la hora. Después del ajuste, pulse la tecla de encendido, entra en el modo de trabajo con la luz del menú seleccionado encendida y las otras luces del menú apagadas. La pantalla muestra alternativamente la temperatura y la hora. Durante el modelo de trabajo, el menú de la tecla de selección no puede ser seleccionado.

5. Cuando se elija el pote 2, repita los pasos 3 y 4;

Cuando se selecciona el menú de la olla 1 pero no se inicia, en este momento, el indicador de MATCH está parpadeando. Cuando se selecciona la olla 2, el indicador de la olla 1 está encendido, la pantalla de la olla 1 está mostrando la temperatura y la hora del menú seleccionado alternativamente, el indicador de SYNC está parpadeando.

Repita los pasos 3 y 4 para operar el pote 2, presione la tecla de encendido después de elegir, ambos potes entran en el modo modo de trabajo, la pantalla muestra alternativamente la temperatura y la hora de sus menús.

6. Cuando el pote 1 está seleccionado pero no funciona, elija el botón del pote 2, la luz del pote 1 se enciende y la pantalla muestra la temperatura y la hora alternativamente del menú correspondiente. Repita los pasos 3 y 4 para la olla 2 pulsando el botón de encendido una vez completada la selección. Con las dos ollas funcionando, la pantalla muestra alternativamente la temperatura y la hora de sus menús.

Si el pote 2 ya está seleccionado, pero también desea ajustar el pote 1, pulse la tecla del pote 1 primero, pulse la tecla de encendido después del ajuste, ambos potes están en modo de trabajo al mismo tiempo;

7. Presione la tecla de encendido mientras la máquina está trabajando, su luz se encenderá, las luces correspondientes de la olla 1 y la olla 2 parpadearán, otras luces del menú están apagadas, la máquina suspendió el calentamiento al mismo tiempo, el ventilador tardará 20 segundos en detenerse.

Si sólo se va a detener el caldero 1, seleccione el botón del caldero 1, pulse de nuevo el botón de encendido, el caldero 1 se suspende para su ajuste. Cuando está suspendido, la pantalla de visualización correspondiente muestra la temperatura y el tiempo programados alternativamente;

8. Pulse prolongadamente el botón de encendido mientras la máquina está funcionando durante 2 segundos, sonará un pitido, ambas ollas dejarán de funcionar al mismo tiempo, la pantalla mostrará OFF, el indicador de la olla 1, olla 2 y el botón de encendido estarán encendidos y las demás luces apagadas.

Si desea apagar el pote 1 o el pote 2 por separado, seleccione el botón correspondiente del pote 1 o 2 y, a continuación, mantenga pulsado el botón de encendido durante 2 segundos, la pantalla mostrará OFF en cuanto el pote correspondiente deje de funcionar.

9. Si necesita ajustar la temperatura o el tiempo, seleccione el botón del pote 1 o del pote 2, luego seleccione las teclas de selección de temperatura y tiempo respectivamente para ajustar. Si no se realiza ninguna operación durante 5 segundos, saldrá del modo.

10. Función de memoria: Por ejemplo, cuando se cocina el ala de pollo con la olla 2, su funcionamiento temperatura es de 180°C y el tiempo es de 18min. Después de cocinar, la energía no se corta. Cuando usted cocina

la próxima vez, exhibirá el menú del ala del pollo si usted elige el pote 2, con su temp. 180°C y el tiempo es 18min. la función de memoria desaparecerá después de que el dispositivo se apague para 1 hour, esto mostrará el modo original después de que usted elija el cesto 2 una hora más adelante.

11. Función SYNC: Seleccione el menú para la olla 1 y la olla 2 después de encender el aparato, si el tiempo de cocción de cada olla es diferente, pulse el botón SYNC, su luz se encenderá, pulse el botón de encendido, la olla con mayor tiempo de cocción comenzará a trabajar y mostrará "HOLD" en la pantalla para la olla con menor tiempo de cocción.

A) Cuando una olla está cocinando solamente, el indicador de SYNC está apagado. Cuando ambas ollas están seleccionadas para trabajar, el indicador de SYNC parpadea, pulsando la tecla de encendido para trabajar. La olla con menor tiempo de trabajo muestra "HOLD".

B) Cuando está en modo SYNC, ajuste el tiempo de cocción de ambas ollas, la olla con mayor tiempo de trabajo empezará a trabajar primero, y otra olla con menor tiempo de trabajo estará esperando. Hasta que el tiempo de trabajo de ambas ollas sea el mismo, trabajarán juntas.

C) Cuando está en modo SYNC, el botón MATCH no se puede seleccionar y su indicador está apagado.

12. FUNCIÓN DE COCCIÓN EN COMBINACIÓN: Después de encender el aparato, seleccione el menú de la olla 1, pulse el botón de COMBINACIÓN con el indicador encendido, la olla 2 que no tiene seleccionado el menú de cocción se ajustará al menú de la olla 1, pulse el botón de encendido y ambas ollas empezarán a funcionar con el mismo menú.

Ajustes

Esta tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Porque la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire del interior del aparato. Sacar brevemente la olla del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que pueden prepararse en un horno también pueden prepararse en la freidora de aire caliente
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa precocinada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Coloque un molde o una fuente de horno en la rejilla de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes (gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Remove	Información adicional
Pizza	100-450	16-23	200		
Patatas fritas congeladas	200-800	20-25	200	sí	
Carne	100-400	10	200	sí	
Gambas	200-800	10	180	sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Pescado	200-800	8	180	sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Palitos de merluza	200-800	20	200	sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Verduras	100-400	15	170	sí	
Costillas	100-450	12	170	sí	

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freír mientras la freidora de aire caliente está todavía fría. Cuando ambas sartenes trabajen al mismo tiempo, por favor prolongue el tiempo de trabajo en 5 minutos.

Limpieza
Limpie el aparato después de cada uso.

La olla y la rejilla tienen revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

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

Nota: Retire la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

2 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3 Limpie la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la rejilla o al fondo de la olla, llénala de agua caliente con un poco de detergente líquido. Introduce la rejilla en la olla y deja que la olla y la rejilla se empapen durante unos 10 minutos.

4 Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

Almacenamiento

1 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

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

Medio ambiente

No tire el aparato con la basura doméstica normal cuando esté agotado, entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. De este modo, contribuirá a preservar el medio ambiente.

Garantía y servicio

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



PROBLEMAS & SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado. La cesta de freír no está en posición correcta del producto El usuario no ha pulsado el botón de encendido	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra. Coloque la cesta de freír correctamente en el producto Pulse el botón de encendido para encender el aparato.
Ingredientes alimentarios cocinados por la cesta de fritura no suficientemente maduros	Demasiados ingredientes en la cesta de freír La temperatura de calentamiento activada es demasiado baja El tiempo de cocción es demasiado corto	Ponga los ingredientes en pequeñas cantidades, la fritura puede distribuirse de forma más uniforme. Aumente la temperatura Prolongue el tiempo de cocción
Los alimentos no se cocuen uniformemente en la cesta de fritura	Los ingredientes alimentarios deben volcarse durante la cocción	Si los ingredientes alimentarios se colocan encima o se juntan con otros ingredientes alimentarios (por ejemplo, patatas fritas), deben volcarse durante la cocción.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no se hacen.	La cantidad de ingredientes en la olla es demasiado grande. La temperatura ajustada es demasiado baja. El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la olla. Los lotes más pequeños se fríen más uniformemente. Ajuste la tecla de temperatura Ajuste el temporizador al tiempo
No se puede introducir la bandeja de freír en la cesta sin problemas.	Pies de goma de la freidora mal montados Compruebe si hay otras cosas en la olla	Montar las patas de goma correctamente
La cesta de freír no puede introducirse en el producto.	Demasiados ingredientes en la cesta de freír La cesta de freír no se colocan en la zona correspondiente	Ajuste la altura de los ingredientes alimentarios. capacidad especificada Colocar en la zona correspondiente
Sale humo blanco del producto	Está cocinando alimentos con un alto contenido en aceite Todavía queda suciedad de aceite del último uso dentro de la cesta de freír	Cuando se cocinan alimentos con alto contenido de aceite en la freidora sin grasa, una gran cantidad de humo de aceite se infiltrará en la sartén, el aceite producirá humo de aceite blanco, y la sartén puede estar más caliente de lo normal, pero esto no afectará el efecto final de la cocción. El humo blanco producido por el calentamiento del aceite y la grasa dentro de la sartén, asegúrese de limpiar la sartén después de cada uso.
Cuando se detiene o cancela para trabajar, el ventilador no se detiene en el tiempo	El ventilador tiene apagado retardado para proteger el producto	Es normal, el ventilador se para automáticamente después de 20 segundos.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite. Corte los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente. Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho e guarde-o para referência futura.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica e não é adequado para aplicações semelhantes, tais como as indicadas abaixo:

- áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- quintas;
- por clientes em hotéis, motéis e outros locais de tipo residencial;
- ambientes do tipo "bed and breakfast".

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre respeitadas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Ler todas as instruções.
- 2) Não tocar em superfícies quentes.
3. Para evitar choques eléctricos, não mergulhe o cabo, as fichas ou a base em água ou outro líquido.
4. AVISO: Este aparelho eléctrico contém uma função de aquecimento. As superfícies, também diferentes das funcionais, podem desenvolver temperaturas elevadas. Uma vez que as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes, este equipamento deve ser utilizado com CUIDADO. O aparelho só deve ser tocado nas pegas e superfícies de agarrar previstas para o efeito e deve ser utilizada proteção térmica, como luvas ou similar. Deve ser dado tempo suficiente para que as superfícies que não sejam as superfícies de agarrar previstas arrefeçam antes de serem tocadas.
5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixar arrefecer o aparelho antes de o colocar ou limpar. remoção de peças.
6. Tipo Y: Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar riscos.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
8. Não utilizar no exterior
9. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou bancada, nem toque em superfícies quentes.
10. Não colocar sobre ou perto de um queimador de gás ou eléctrico quente ou num forno quente.
11. Tenha muito cuidado ao deslocar um aparelho que contenha óleo quente ou outros produtos quentes. líquidos.
12. Ligar sempre primeiro a ficha ao aparelho e depois ligar o cabo à tomada de parede. Para desligar, rode qualquer botão de controlo para a posição "off" e, em seguida, retire a ficha da tomada.
13. Não utilizar o aparelho para outros fins que não os previstos.
14. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, exceto se forem supervisionadas e tiverem mais de 8 anos de idade.
15. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
16. Os aparelhos não foram concebidos para serem accionados por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

INTRODUÇÃO

Esta fritadeira de ar quente oferece uma forma fácil e saudável de preparar os seus ingredientes favoritos. Através da rápida circulação de ar quente e de um grelhador superior, é possível preparar vários pratos. O melhor de tudo é que a fritadeira de ar quente aquece os alimentos em todas as direcções e a maioria dos ingredientes não necessita de óleo.

DADOS TÉCNICOS:

Voltagem:220-240V~ 50-60Hz

Voltagem:2200 watts

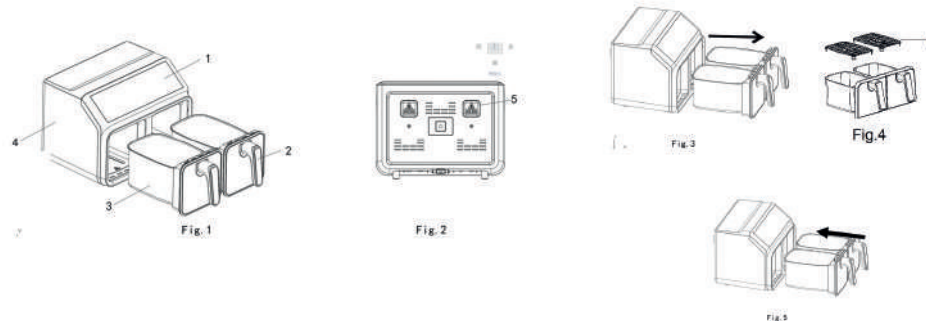
Capacidade de uma frigideira: 4,0 litros

Adjustable temperature:60-200°C

Temporizador (0-60min)

DESCRIÇÃO GERAL (Fig.1)

1. Painel de controlo
- 2.Pega do cesto
3. Pote
4. caixa principal
5. Saída de ar
6. Fritura grelha



Importante Perigo

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham pelo menos 8 anos de idade e estejam sob supervisão.
 - Manter o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
 - Nunca mergulhe a caixa, que contém componentes eléctricos e elementos de aquecimento, em água ou lave-a debaixo da torneira.
 - Não deixar entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choques eléctricos.
 - Coloque sempre os ingredientes a fritar na frigideira, para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
 - Não tapar a entrada de ar ou as aberturas de ar exterior durante o funcionamento do aparelho.
 - Não encher o tabuleiro com óleo, pois pode provocar um incêndio.
 - Nunca tocar no interior do aparelho quando este estiver a funcionar.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar.

AVISO

- Verificar se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica local.
- Não utilizar o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou outras peças estiverem danificadas.
- Não utilizar uma pessoa não autorizada para substituir ou reparar o cabo principal danificado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não ligar o aparelho à corrente nem utilizar o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Não colocar o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixar pelo menos 10 cm de espaço livre na parte de trás e nos lados e 10 cm acima do aparelho.

Não colocar nada em cima do aparelho.

- Não utilizar o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual.
 - Não deixar o aparelho sem vigilância.
 - Durante a fritura com ar quente, o vapor quente sai pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das aberturas de saída de vapor e de ar.
- Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quente quando retirar a frigideira do aparelho.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização (Fig.2).
 - Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir sair fumo escuro do aparelho. Espere que o fumo pare antes de retirar a panela do aparelho.

Cuidado

- Colocar o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Não é adequado para uma utilização segura em ambientes como cozinhas de pessoal, quintas, motéis e outros ambientes não residenciais. Também não se destina a ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, pensões e outros ambientes residenciais.
- Se o aparelho for utilizado de forma incorrecta ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou não for utilizado de acordo com as instruções do manual de instruções, a garantia perde a validade e podemos rejeitar qualquer responsabilidade por danos causados.
- Desligar sempre o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado.
- O aparelho necessita de cerca de 30 minutos de arrefecimento para poder ser manuseado ou limpo com segurança.

Antes da primeira utilização

- 1) Retirar todos os materiais de embalagem.
- 2) Retirar os autocolantes e as etiquetas do aparelho.
3. Limpe bem a placa de fritura e a frigideira com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

4. limpar o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encher a frigideira diretamente com óleo ou gordura de fritura.

Atenção: Quando a fritadeira aquece pela primeira vez, pode emitir um ligeiro fumo ou odor. Este facto é normal em muitos aparelhos de aquecimento. Este facto não afecta a segurança do aparelho.

Preparação para utilização

- 1 Colocar o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana.

Não colocar o aparelho sobre uma superfície que não seja resistente ao calor.

- 2 Colocar a grelha de fritura na frigideira (Fig. 4).

Não encher a frigideira com óleo ou qualquer outro líquido.

Não coloque nada em cima do aparelho, pois isso interromperá o fluxo de ar e afectará o resultado da fritura com ar quente.

UTILIZAÇÃO DO DISPOSITIVO

Sem óleo, é possível preparar uma grande variedade de ingredientes.

Fritura por ar quente

1. ligar a ficha a uma tomada com ligação à terra.
- 2) Retirar cuidadosamente a frigideira da fritadeira de ar quente (Fig.3).
3. Colocar os ingredientes na panela.
4. Voltar a colocar a frigideira na fritadeira de ar quente (Fig. 5).

Alinhe cuidadosamente com as guias no corpo da fritadeira.

Nunca utilizar a frigideira sem a grelha de fritura no interior.

Atenção: Não toque na frigideira durante e durante algum tempo após a utilização, pois fica muito quente. Segure a frigideira apenas pela pega.

5.Determinar o tempo de preparação necessário para o ingrediente (ver secção "Definições" deste capítulo).

6.Alguns ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação (ver secção "Ajustes" neste capítulo). Para agitar os ingredientes, retire a frigideira do aparelho pela pega e agite-a. Em seguida, volte a colocar a frigideira na fritadeira. De seguida, volte a colocar a frigideira na fritadeira.

7. Verificar se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a frigideira no aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.

8. Para retirar ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire a frigideira da fritadeira de ar quente e coloque-a na fritadeira de teste. quadro.

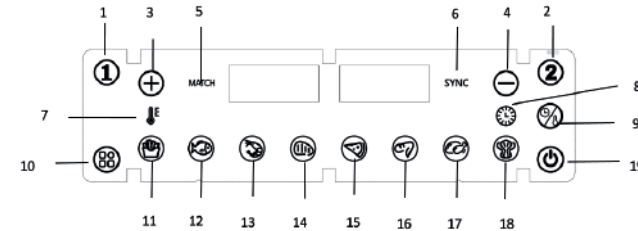
Não vire a frigideira com a grelha ainda no lugar, pois o excesso de óleo que se acumulou no fundo da frigideira irá derramar sobre os ingredientes.

Atenção: A frigideira e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira de ar quente, pode sair vapor da frigideira.

9. Esvazie a frigideira, retirando os alimentos para uma tigela ou um prato.

10. Quando um lote de ingredientes está pronto, a fritadeira de ar quente está imediatamente pronta para preparar outro lote.

INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO



Chave 1 e 2: Pote 1 e Pote 2

Tecla 5: Tecla de cozedura: COPY MENU

Tecla 6: Tecla SYNC: Fim da função de sincronização.

Tecla 9: Tecla de diminuição/aumento do controlo do temporizador/temperatura

Teclas 7 e 8: Indicação da temperatura e do temporizador

Tecla 3 e 4: Tecla de regulação do temporizador/temperatura

permite que a temperatura de cozedura seja aumentada ou diminuída 5°C de cada vez

Se premir e mantiver premida a tecla, a temperatura muda rapidamente.

Faixa de controle de temperatura:60-200°C.

A tecla Temporizador permite-lhe aumentar ou diminuir o tempo de cozedura de um minuto de cada vez. Se premir

e mantiver premida a tecla, o tempo muda rapidamente.

Tecla 10: Botão de seleção do menu

Tecla 19: Botão On/Off

Legenda 11-18: Indicador de receita

Instruções de utilização:

1, Depois de ligar a máquina, todos os indicadores e tubos digitais acenderão por 1 segundo e depois desligarão.

Ao mesmo tempo, a campainha soará e o indicador da chave de energia acenderá.

2. Pressione o botão de energia por 0,5 segundos para iniciar. Após o início da máquina, o indicador do pote 1 e do pote 2 acende e o visor mostra "----".

3. Neste ponto, os consumidores podem escolher o pote 1 ou o pote 2 de acordo com as suas necessidades. Se o pote 1 for escolhido, as luzes do pote 1 irão piscar. Os indicadores de menu correspondentes estão acesos. O ecrã do fogão 1 acende-se e mostra o menu predefinido 180°C/15min.

A temperatura e o tempo são visualizados alternadamente. "----" é apresentado no ecrã correspondente ao potenciômetro 2.

4. Seleccione o botão do menu, toque no botão, o indicador tw do menu correspondente ficará intermitente, as luzes dos outros menus continuarão acesas. Se não for efectuada qualquer operação durante 3 segundos, a temperatura e a hora serão apresentadas alternadamente. Para definir a temperatura e a hora, seleccione o botão de seleção da temperatura e da hora. Quando o indicador correspondente em ambos os lados do visor se acender, prima o botão para definir a temperatura e a hora. Após a regulação, prima a tecla de alimentação, para entrar no modo de funcionamento com a luz do menu seleccionado acesa e as luzes dos outros menus apagadas. O visor apresenta alternadamente a temperatura e a hora. Durante o modo de trabalho, a tecla de seleção do menu não pode ser seleccionada.

5. Quando o barco 2 é escolhido, repita os passos 3 e 4;

Quando o menu da panela 1 está seleccionado mas não foi iniciado, o indicador MATCH está intermitente. Quando a panela 2 está seleccionada, o indicador da panela 1 está aceso, o visor da panela 1 mostra alternadamente a temperatura e a hora do menu seleccionado, o indicador SYNC está intermitente.

Repetir os passos 3 e 4 para operar o pote 2, premir a tecla de alimentação depois de seleccionar, ambos os potes entram no modo. No modo de trabalho, o ecrã apresenta alternadamente a temperatura e a hora nos seus menus.

6. Quando o pote 1 está seleccionado mas não está a funcionar, escolha o botão do pote 2, a luz do pote 1 acendese e o visor mostra a temperatura e a hora alternadamente a partir do menu correspondente.

Repetir os passos 3 e 4 para a panela 2, premindo o botão de alimentação quando a seleção estiver concluída. Com as duas panelas em funcionamento, o visor apresenta alternadamente a temperatura e a hora dos respectivos menus.

Se o pote 2 já estiver seleccionado, mas você também deseja definir o pote 1, pressione a tecla do pote 1 primeiro, pressione a tecla liga / desliga após a configuração, os dois potes estão no modo de trabalho ao mesmo tempo ;

7. Pressione a tecla liga / desliga enquanto a máquina estiver funcionando, sua luz acenderá, as luzes correspondentes do pote 1 e do pote 2 piscarão, outras luzes do menu estarão apagadas, o aquecimento suspenso da máquina ao mesmo tempo, o ventilador levará 20 segundos para parar.

Se apenas a caldeira 1 tiver de ser parada, seleccionar o botão para a caldeira 1, premir novamente o botão de alimentação, a caldeira 1 é suspensa para regulação. Quando suspensa, o ecrã de visualização correspondente mostra alternadamente a temperatura e a hora programadas;

8. Pressione longamente o botão liga / desliga enquanto a máquina está funcionando por 2 segundos, um bipe soará, ambos os potes irão parar de funcionar ao mesmo tempo, o display mostrará OFF, o indicador do pote 1, pote 2 e o botão liga / desliga estará aceso e as outras luzes estarão apagadas.

Se pretender desligar a panela 1 ou a panela 2 separadamente, seleccione o botão correspondente da panela 1 ou 2 e, em seguida, prima e mantenha premido o botão de alimentação durante 2 segundos, o visor apresentará OFF assim que a panela correspondente deixar de funcionar.

9. Se precisar de ajustar a temperatura ou o tempo, seleccione o botão pot 1 ou pot 2, depois seleccione as teclas de seleção de temperatura e tempo respetivamente para ajustar. Se nenhuma operação for efectuada durante 5 segundos, sairá do modo.

10. Função de memória: Por exemplo, ao cozinhar a asa de frango com a panela 2, sua operação será a temperatura é de 180°C e o tempo é de 18min. Depois de cozinhar, a energia não é cortada. Quando você cozinhar da próxima vez, ele exibirá o menu de asa de frango se você escolher o pote 2, com sua temp. 180°C e o tempo é 18min. A função de memória desaparecerá depois que o dispositivo for desligado por 1 hora. Ele exibirá o modo original depois que você escolher o pote 2 uma hora depois.

11. Função SYNC: Seleccione o menu para o pote 1 e o pote 2 após ligar, se o tempo de cozimento de cada pote diferente, pressione o botão SYNC, sua luz acenderá, pressione o botão liga / desliga, o pote com maior tempo de cozimento começará a funcionar e mostrará "HOLD" no visor para o pote com menor tempo de cozimento.

A) Quando apenas uma panela está a cozinhar, o indicador SYNC está desligado. Quando ambas as panelas estão seleccionadas para funcionar, o indicador SYNC pisca, premindo a tecla de alimentação para funcionar.

B) Quando no modo SYNC, ajustar o tempo de cozedura de ambas as panelas, a panela com tempo de trabalho mais longo começará a trabalhar primeiro, e outra panela com tempo de trabalho mais curto ficará à espera.

C) Quando no modo SYNC, o botão MATCH não pode ser seleccionado e o seu indicador está desligado.

12. FUNÇÃO DE COZINHA DE COMBINAÇÃO: Depois de ligar o aparelho, seleccione o menu do pote 1, pressione o botão COMBINAÇÃO com o indicador aceso, o pote 2 que não tem menu de cozimento seleccionado será definido para o menu do pote 1, pressione o botão liga / desliga e ambos os potes começarão a operar com o mesmo menu.

Ajustamentos

Este quadro ajudá-lo-á a seleccionar as definições básicas dos ingredientes.

Nota: Estas definições são aproximadas. Uma vez que os ingredientes diferem em termos de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir o melhor ajuste para os seus ingredientes. Porque a tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar no interior do aparelho. O facto de retirar brevemente a frigideira do aparelho durante a fritura com ar quente não perturba o processo.

Aconselhamento

- Os ingredientes mais pequenos requerem normalmente um pouco menos de tempo de preparação do que os ingredientes maiores.

- Uma maior quantidade de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, uma menor quantidade de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.

- Mexer os ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação optimiza o resultado final e pode ajudar a evitar uma fritura desigual dos ingredientes.

- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado estaladiço. Fritar os ingredientes na fritadeira de ar quente durante alguns minutos depois de adicionar o óleo.

- Não preparar ingredientes extremamente gordos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.

- Os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira de ar quente.

- A quantidade ideal para preparar batatas fritas estaladiças é de 500 gramas.

- Utilize a massa pré-cozinhada para preparar sandes recheadas de forma rápida e fácil. A massa pré-cozinhada também requer menos tempo de preparação do que a massa caseira.

- Coloque um tabuleiro ou uma assadeira na grelha da fritadeira de ar quente se quiser cozer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes ou recheios frágeis.

- Também pode utilizar a fritadeira de ar quente para reaquecer ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, defina a temperatura para 150°C por até 10 minutos.

Tipo	Quantidade mínima-máxima de ingredientes (gramas)	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)
Pizza	100-450	16-23	200
Batatas Fritas congeladas	300-600	20-25	200
Carne	100-450 1-5 unidades	10	200
Gambas	100-450	10	180
Peixes	100-450	8	180
Pescadas em pauzinhos	100-600 (1-6 unidades)	20	200
Legumes	100-450	15	170
Costelas	100-450	12	170

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

Quando as duas frigideiras estiverem a funcionar ao mesmo tempo, aumente o tempo de funcionamento em 5 minutos.

Limpeza

Limpar o aparelho após cada utilização.

O tabuleiro e a grelha são revestidos de antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para os limpar, pois podem danificar o revestimento antiaderente.

1 Desligue a ficha de rede da tomada de alimentação e deixe o aparelho arrefecer.

Nota: Retirar a frigideira para permitir que a fritadeira arrefeça mais rapidamente.

2 Limpar o exterior do aparelho com um pano húmido.

3 Limpe o tabuleiro e a grelha com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer sujidade remanescente.

Sugestão: Se houver sujidade agarrada à grelha ou ao fundo da frigideira, encha-o com água quente e um pouco de detergente líquido. Insira a grelha na frigideira e deixe a frigideira e a grelha de molho durante cerca de 10 minutos.

4 Limpar o interior do aparelho com água morna e uma esponja não abrasiva.

5 Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover os resíduos de alimentos.

Armazenamento

1 Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.

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

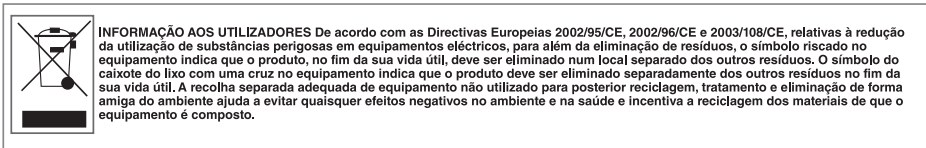
Ambiente

Não deite o aparelho fora juntamente com o lixo doméstico normal quando este estiver esgotado, mas entregue-o num ponto de recolha oficial para ser reciclado. Desta forma, estará a contribuir para a preservação do ambiente.

Garantia e serviço

Se necessitar de assistência ou de informações, ou se tiver algum problema, contacte o seu centro de assistência autorizado.

Resolução de problemas



PROBLEMAS & SOLUÇÕES

Problema	Possível causa	Solução
O dispositivo funciona	O aparelho não está ligado O cesto de fritura não está na posição correcta para o produto O utilizador não pressionou o botão de alimentação	Ligar a ficha de alimentação a uma tomada ligada à terra. Colocar correctamente o cesto de fritura no produto Pressionar o botão de alimentação para ligar o aparelho.
Ingredientes alimentares cozinhados pelo cesto de fritura não suficientemente amadurecidos	Demasiados ingredientes no cesto de fritura A temperatura de aquecimento é demasiado baixa e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Colocar os ingredientes Em quantidades menores, a fritura pode ser distribuída de forma mais uniforme. Aumentar a temperatura Incrementar o tempo de cozedura.
A comida não é cozinhada uniformemente no cesto de fritura.	Os ingredientes alimentares devem ser virados durante a cozedura.	Se os ingredientes alimentares forem colocados por cima ou misturados com outros ingredientes alimentares (por exemplo batatas fritas), devem ser virados durante a cozedura.
O refrigerante frito que sai da fritadeira não é estaladiço.	O refrigerante para fritar à sua escolha deve ser cozido numa fritadeira tradicional.	O óleo de soja pode ser adicionado ao refrigerante para aumentar a sua crocante qualidade.
Não é possível inserir a bandeja de fritura no cesto sem qualquer problema.	Pés de borracha montados incorrectamente Cheque se há outras coisas na fritadeira.	Montagem correcta dos pés de borracha
O cesto de fritura não deve ser inserido no produto.	Demasiados ingredientes no cesto de fritura O cesto de fritura não é colocado na área correspondente.	Ajustar a altura dos ingredientes alimentares, capacidade específica Colocar na área correspondente.
O fumo branco sai do produto	Está a cozinhar alimentos com um elevado teor de óleo. Ainda há resíduos de óleo da última utilização no cesto de fritura.	Ao cozinhar alimentos com elevado teor de óleo na frigideira sem gordura, uma grande quantidade de fumo de óleo infiltrar-se-á na frigideira, o óleo produzirá fumo de óleo branco, e a frigideira poderá estar mais quente do que o normal, mas isto não afectará o efeito de cozedura final. O fumo branco produzido pelo aquecimento do óleo e da gordura dentro da frigideira, certifique-se de limpar a frigideira após cada utilização.
Quando parado ou cancelado para trabalhar, o ventilador não pára a tempo.	O ventilador tem um desligamento retardado para proteger o produto.	Isto é normal, o ventilador pára automaticamente após 20 segundos.
Aceitamos isso, por enquanto, mas por favor não modifique os ficheiros.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e de água que contém.	Certifique-se de que seca bem as batatas palito antes de adicionar o óleo. Corte as batatas palito mais pequenas para obter um resultado mais estaladiço. Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais estaladiço.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as below are not suitable:

- 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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. **Type Y:** 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. 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 old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

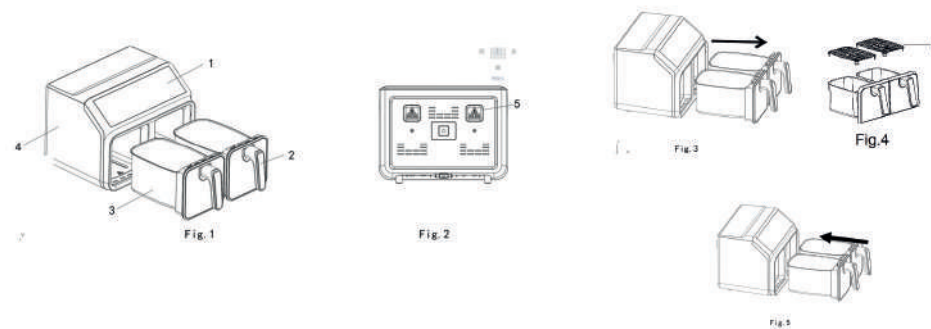
This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any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

TECHNICAL DATA:

- Voltage:220-240V~ 50-60Hz
- Wattage:2200 Watts
- Capacity of single frying pot: 4.0 Litre
- Adjustable temperature:60-200
- Timer (0-60min)

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

1. Control panel
2. Basket handle
3. Frying Pot
4. Main housing
5. Air outlet
6. Fried rack



Important Danger

- 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.
 - Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
 - Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
 - Always put the ingredients to be fried in the pot, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
 - Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
 - Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
 - Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance 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 pot 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 pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.

- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.

- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or 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.

Before first use

1. Remove all packaging materials.

2. Remove any stickers or labels from the appliance .

3. thoroughly clean the fried plate and pot 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 pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

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 fried rack in the pot (Fig.4).

Do not fill the pot 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.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.

2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig.3)

3. Put the ingredients in the pot.

4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 5)

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

Never use the pot without the fried rack in it.

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

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

6.Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in

this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

7. Check if the ingredients are ready.

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

8. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.

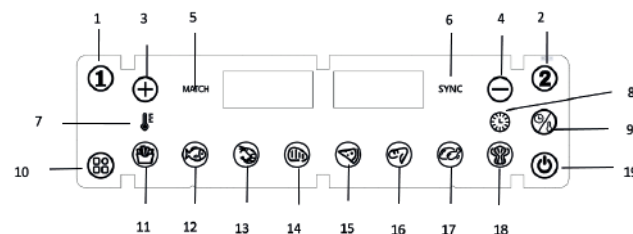
Do not turn the frying pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

Caution:the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

9. Empty the frying pot by taking out the food into a bowl or onto a plate.

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

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Key 1& 2: Pot 1 & Pot 2

Key 5: Match cook key: COPY MENU

Key 6: SYNC key: Synchronization finish function

Key 9: Timer/Temperature Control Decrease and Increase Key

Key 7& 8: Temperature & Timer Indicators

Key 3 & 4: Timer/Temperature adjustment key

enables you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time

Keep the Key held down will rapidly change the temperature.

Temperature Control range: 60-200°C.

Timer key enables you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time.

Key 10: Menu selection button

Key 19: Power on/off button

Key 11-18: Recipe indicator

Operation Instructions:

1. After the machine is powered on, all the indicators and digital tubes will be on for 1 second and then off. At the same time, the buzzer will ring and the indicator of power key will be on.

2. Press the power key for 0.5 seconds to start. After the machine is started, the indicator of pot 1 & pot 2 are on and the screen is displaying "----".

3. At this point, consumers could choose pot 1 or pot 2 according to their needs. If the pot 1 is chosen, lights of pot 1 will be flashing. The corresponding menu indicators are on.

The display of pot 1 lights up and show the default menu 180°/15min. The temperature and time are displayed alternately. "----" is displayed on the screen corresponding to pot 2.

4. Select the menu button , touch the button, the corresponding menu indicator twill be flashing, other menu lights steady on. The display screen shows the temperature&time of the corresponding menu.If there is no operation for 3 seconds, temperature and time display alternately. To adjust the temperature and time, select the temperature and time selection button .When the corresponding indicator lights up on both sides of the display screen, press the key to adjust the temperature and time . After adjustment, press the power key ,it enters into the working mode with the selected menu light on and other menu lights are off. The screen displays temperature and time alternately. During working model, menu of selection key couldn't be selected.

5. When pot 2 is chosen, repeat step 3 and 4;

When the menu of pot 1 is selected but it is not started,at this time,the indicator of MATCH is flashing.When you select the pot 2,the indicator of pot 1 is steady on,the screen of pot 1 is displaying the temperature and time of the selected menu alternatively,the indicator of SYNC is flashing.

Repeat the step 3 and step 4 to operate for pot 2,press the power key after chosen,both pots enter into the working mode,display screen alternately displays the temperature and time of their menus.

6. When pot 1 is selected but not working, choose the button of pot 2, the light of the pot 1 is on and screen displays the temperature and time alternately of the corresponding menu. Repeat the step 3 and step 4 for pot 2 by pressing the power key after the selection is completed. With both pots in working mode, display screen alternately displays the temperature and time of their menus. If pot 2 is selected already,but you also want to adjust pot 1, press key of pot 1 first, touch the power key after adjustment, both pots are in working mode at the same time;

7. Press the power key while the machine is working, its light will be on, corresponding lights of pot 1 & pot 2 will be flashing, other menu lights are off, the machine suspended heating at the same time, fan will delay 20 seconds to stop.

If pot 1 to be stopped only, select the button of pot 1, press the power key again , pot 1 is suspended for adjustment. When suspended, the corresponding display screen displays the programmed temperature and time alternately; Same operation for pot 2;

8. Long press the power button while the machine is working for 2 seconds, it will beep once, both pots stop working at the same time, the display screen shows OFF, indicator of pot 1,pot 2 and power key are on and other lights are off.

If you want to turn off pot 1 or pot 2 separately, select the corresponding button of pot 1 or 2, then long press the power button for 2 seconds, the screen displays OFF as soon as the corresponding pot stops working.

9. If you need to adjust the temperature or time, select the button of pot 1 or pot 2 , then select the temperature and time selection keys respectively to adjust. If there is no operation for 5 seconds,it will exit the mode.

10. Memory function: For example, when cooking the chicken wing with pot 2 ,its working temperature is 180° and time is 18min. After cooking, the power is not cut off. When you cook next time,it will display chicken wing menu if you choose pot 2,with its temp.180° and time is 18min.The memory function will disappear after the appliance is powered off for 1 hour.It will display the original mode after you choose pot 2 one hour later.

11. SYNC function:select the menu for pot 1 and pot 2 after the appliance is powered on,if the cooking time of each pot is different,press the SYNC button,its light is steady on,press the power key,the pot with longer cooking time starts to work and it displays" HOLD" on the screen for the pot with shorter cooking time.When the rest cooking time for the pot with longer time is same as the pot with shorter time,both pots will be working together.

A) When one pot is cooking only,the indicator of SYNC is off.When both pots are selected to work,the indicator of SYNC is flashing,pressing the power key to work.The pot with shorter working time is displaying "HOLD".

B) When it is in SYNC mode,adjust the cooking time of both pots,the pot with longer working time will start to work first,and another pot with shorter working time will be waiting.Until the working time of both pots are same,they will work together.

C) When it is in SYNC mode,MATCH button could not be selected and its indicator is off.

12. MATCH COOK FUNCTION:After the appliance is powered on,select the menu for pot 1,press the button of MATCH with its indicator is steady on, pot 2 that is not selected the cooking menu will match the menu of pot 1,press the power key,both pots start to work with same menu.At this time,the indicator of MATCH button is off.

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 pot 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 Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.

-Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .

-Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer

-The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.

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

-Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer rack 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 Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Type	Minimum-maximum quantity of ingredients	Time (minuts)	Temp (°C)	Remover	Additional information
Pizza	100-450	16-23	200	si	
Frozen french fries	300-600	20-25	200	si	
Meat	100-450 1-5 unidades	10	200	si	
Prawns	100-450	10	180	si	Add 1/2 tablespoon of oil
Fish	100-450	8	180	si	Add 1/2 tablespoon of oil
Haire sticks	100-600 (1-6 unidades)	20	200	si	Add 1/2 tablespoon of oil
Vegetables	100-450	15	170	si	
	100-450	12	170	si	

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold,When both pans work at the same time, please extend the working time by 5 minutes.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the rack are non-stick coated. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

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

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

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

3 Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and the rack soaked for approximately 10 minutes.

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

5 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



USER INFORMATION In accordance with European Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the reduction of the use of hazardous substances in electrical equipment, in addition to waste disposal, the crossed-out symbol on the equipment indicates that the product, at the end of its life, should be disposed of separately from other waste. The crossed out dustbin symbol on the equipment indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its life. The separate collection of unused equipment for subsequent recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps prevent any negative effects on the environment and health and encourages recycling of the materials of which the equipment is composed.

PROBLEMS & SOLUTIONS

Problem	Possible cause	Solution
The device works	The appliance is not plugged in, the frying basket is not in the correct position of the product. The user has not pressed the power button.	Connect the plug to an earthed socket. Place the frying basket correctly on the product. Press the power button to switch on the appliance.
Food ingredients cooked by the frying basket not sufficiently matured	Too many ingredients in the frying basket. The heating temperature is too low and the cooking time is too short.	Ponga los ingredientes en pequeñas cantidades, la fritura puede distribuirse de forma más uniforme. Aumente la temperatura Prolongue el tiempo de cocción
The food is not cooked evenly in the frying basket.	Food ingredients must be turned over during cooking.	Put in the ingredients in small quantities, the frying can be distributed more evenly. Increase the temperature Extend the cooking time
The fried soda that comes out of the fryer is not crispy.	The frying soft drink of your choice must be baked in a traditional fryer.	Soybean oil can be added to the soft drink to increase its crispy quality.
It is not possible to insert the frying tray into the basket without problems.	Fryer rubber feet incorrectly assembled Check if there are other things in the fryer	Correct assembly of the rubber feet
The frying basket must not be inserted into the product.	Too many ingredients in the frying basket The frying basket is not positioned in the correct place	Adjust the height of the food ingredients. Specified capacity Place in the appropriate area
White smoke comes out of the product	You are cooking food with a high oil content Oil residue from the last use still remains in the frying basket.	When cooking foods with high oil content in the non-fat fryer, a large amount of oil smoke will infiltrate into the pan, the oil will produce white oil smoke, and the pan may be hotter than normal, but this will not affect the final cooking effect. The white smoke produced by heating the oil and fat inside the pan, be sure to clean the pan after each use.
When stopped or cancelled for work, the fan does not stop in time.	The fan has a delayed shutdown to protect the product.	This is normal, the fan stops automatically after 20 seconds.
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.

NOTAS

NOTAS
