

**küken**  
KITCHEN & HOME APPLIANCES



**1500W**  
**FREIDORA INOX. SERIE BLACK**

*Frediora Inox · Fritadeira em aço inoxidável  
Stainless Steel Fryer · Roestvrijstalen friteuse · Friteuse en acier inoxydable  
Friggitrice in acciaio inox · Fritteuse aus rostfreiem Stahl*

**küken**  
KITCHEN & HOME APPLIANCES

**BLACK**

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

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

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

### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

- 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 calefacción. Las superficies, también diferentes de las superficies 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, con 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. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
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, ya que podría entrar en contacto con la superficie caliente.
10. No coloque el aparato 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. líquidos.
12. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y después enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, gire cualquier mando a la posición "off" y luego 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 sean mayores 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.

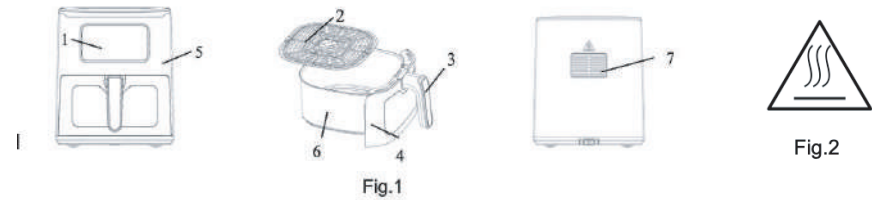
### INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire caliente proporciona 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:1450 vatios  
 Capacidad con rejilla:5,0Litros  
 Adjustable temperature:80-200°C  
 Temporizador (0-60 min)

### DESCRIPCIÓN GENERAL (Fig.1)



1. Panel de visualización
- 2.Estante
3. Asa
- 4.Tapa del cajón
5. Carcasa principal
6. Sartén
- 7.Salida de aire

### 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 el cestillo, para evitar que entre en contacto con las resistencias.

-No cubra las aberturas de entrada y salida 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 la tensión indicada en el aparato coincide con la tensión 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.

- Cualquier superficie accesible puede 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. Quite las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la olla y la rejilla 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 en la olla.

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.
3. Poner los ingredientes en la sartén.
4. Vuelva a introducir la olla en la freidora de aire caliente.

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

No utilice nunca la olla sin la rejilla puesta.

Precaución: No toque la sartén durante y después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete siempre la sartén por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para los ingredientes ( véase el apartado

"Ajustes" de este capítulo).

6. Algunos ingredientes requieren ser sacudidos a mitad del tiempo de preparación ( consulte 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. Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oírás el zumbido del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar.

7. Cuando oiga el zumbido del temporizador, que indica que ha transcurrido el tiempo de preparación establecido, saque la olla de freír del aparato.

Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo según su gusto durante el uso. Sus ajustes se mantendrán durante aproximadamente un minuto después de sacar la olla del cuerpo.

8. Compruebe si los ingredientes están listos o no.

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

9. Para retirar ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela en el marco de prueba.

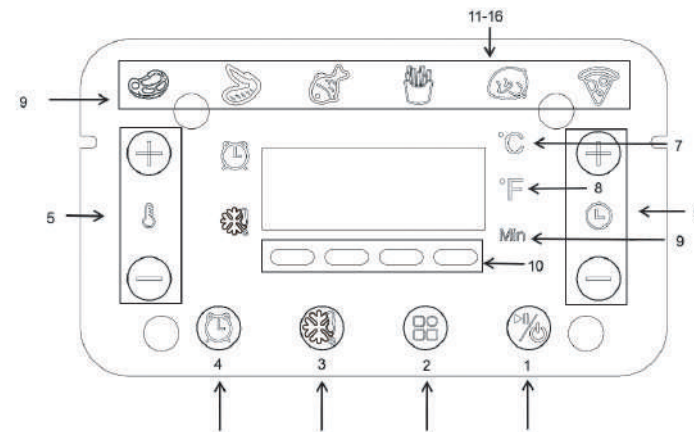
No ponga la olla boca abajo con la rejilla todavía unida a ella, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes.

La olla y los ingredientes están calientes, puede salir vapor de la olla dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora de aire.

10. Vaciar la cesta en un cuenco o en un plato.

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

#### INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



#### Instrucciones de uso:

##### Tecla 1 - Tecla de encendido

Una vez que la rejilla y la olla estén colocadas correctamente en la carcasa principal, se encenderá la luz de encendido. Al pulsar el botón de encendido durante 3 segundos, la temperatura predeterminada de la unidad será de 200°C, mientras que el tiempo de cocción se ajustará a 15 minutos. Presionando el botón de encendido por segunda vez, iniciará el proceso de cocción. Pulsando la tecla de encendido durante 3 segundos, se cerrará todo el aparato durante la cocción. En la pantalla aparecerá "OFF". La luz "OFF" se apaga y el ventilador deja de funcionar 20 segundos después y todo el aparato deja de funcionar por completo.

Nota: Durante la cocción, puede tocar las teclas para controlar la pausa y el inicio de la cocción.

#### Tecla 2 - Tecla Preset

Seleccionando la tecla " " Preset podrá desplazarse por las 6 opciones de alimentos más populares. Una vez seleccionada, comienza la función de tiempo y temperatura de cocción predeterminados.

#### Tecla 3 - Tecla de desescarche

Descongele los alimentos pulsando la tecla de descongelación, por defecto 80°C, 5 minutos. Con la tecla de tiempo o temperatura se puede sumar o restar, se inicia la función de descongelación y se enciende el icono de alarma.

#### Tecla 4 - Llave despertador

Pulse la tecla y el tiempo predeterminado será de 5 minutos. Puede ajustar el tiempo a través del botón de control de tiempo. Cuando se alcance el tiempo seleccionado, el zumbador sonará 10 veces, se iniciará la función de alarma y se encenderá el icono de alarma.

#### Tecla + & - Tecla - Control de Temperatura Disminuir y Aumentar Teclas

Tecla y tecla - Teclas de disminución y aumento del control del tiempo

Selección de la Tecla 5 símbolos le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción 5°C a la vez. Mantenga la Tecla presionada cambiará rápidamente la temperatura.

Rango de control de temperatura: 80°C-200°C.

Selección de la tecla 6 Permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto cada vez.

Mantenga pulsada la tecla para modificar rápidamente el tiempo.

Tecla 7 °C, 8 °C 9°C - Indicadores de temperatura/temporizador

Indicador luminoso "10" -

Indicador luminoso "11-16" - Indicador de receta

#### Ajustes

La tabla siguiente le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los ingredientes.

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

Como 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 se pueden preparar en el horno también se pueden preparar 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 cesta 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.

#### TABLA DE FRITURA

Esta tabla muestra las cantidades de producto alimenticio y los tiempos de fritura y temperatura requeridos. Si las instrucciones del envase del producto difieren de los valores indicados en esta tabla, deben seguirse las instrucciones del envase.

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes (gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Remove	Información adicional
Pizza	100-450	16-23	200		
Patatas fritas congeladas	300-600	20-25	200	sí	
Carne	100-450 1-5 unidades	10	200	sí	
Gambas	100-450	10	180	sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Pescado	100-450	8	180	sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Palitos de merluza	100-600 (1-6 unidades)	20	200	sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Verduras	100-450	15	170	sí	
Costillas	100-450	12	170	sí	

#### 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 Limpia 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, sino entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. De este modo, contribuirás 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.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado. No ha pulsado el botón de encendido para encender el aparato.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra. Pulse el botón de encendido para encender el aparato.
Los ingredientes no se frien completamente.	La cantidad de alimentos en la sartén es demasiado alta. La temperatura es demasiado baja o el tiempo no es suficiente.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la sartén. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
Los ingredientes se frien de forma desigual.	Puede ser necesario agitar a medias los distintos tipos de alimentos durante la cocción.	Utilice bocadillos de horno o unte ligeramente los bocadillos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
Los aperitivos fritos no son crujientes	Ha utilizado un tipo de aperitivos que se cocinarán en una freidora tradicional.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Los aperitivos fritos no son crujientes	Estás preparando ingredientes grasientos	Al freír ingredientes grasientos, el aceite se derrama en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse. Esto no afecta al resultado de la cocción ni daña el aparato.
	La sartén todavía contiene restos de grasa de un uso anterior.	Limpie bien el recipiente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual.	No has utilizado el tipo de patata adecuado. No has enjuagado bien los bastones de patata antes de freírlos.	Utiliza patatas frescas. Enjuague bien los bastones de patata para eliminar el almidón del exterior de los mismos.
Las patatas fritas frescas no están crujientes.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de que los palitos de patata se han secado bien antes de añadir el aceite.  Cortar los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.  Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.



**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS** De acuerdo con las Directivas Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción de la utilización de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos, además de la eliminación de residuos, el símbolo de la basura tachada en el equipo indica que el producto, al final de su vida útil, debe eliminarse en un lugar separado de otros residuos. El símbolo del contenedor de basura tachado en el equipo indica que el producto, al final de su vida útil, debe eliminarse en un lugar separado de otros residuos. La adecuada recogida selectiva de los equipos no utilizados para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación de forma respetuosa con el medio ambiente contribuye a evitar cualquier efecto negativo sobre el medio ambiente y la salud y fomenta el reciclaje de los materiales de los que están compuestos los equipos.

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

**GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES**

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

Obter mais informações.

- 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 superfícies funcionais, podem desenvolver temperaturas elevadas. Uma vez que as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes, este aparelho deve ser utilizado com CUIDADO. O aparelho só pode ser tocado nas pegas e superfícies de agarrar previstas com proteção térmica, como luvas ou similar. As superfícies que não sejam as superfícies de pega previstas devem ter tempo suficiente para arrefecer 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. 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 da bancada, pois pode entrar em contacto com a superfície quente.
10. Não coloque o aparelho sobre ou perto de um queimador quente a gás ou eléctrico, 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 eléctrica. Para desligar o aparelho, rode qualquer botão de controlo para a posição "off" e depois desligue-o 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, a menos que tenham pelo menos 8 anos de idade e estejam sob supervisão.

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 proporciona 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

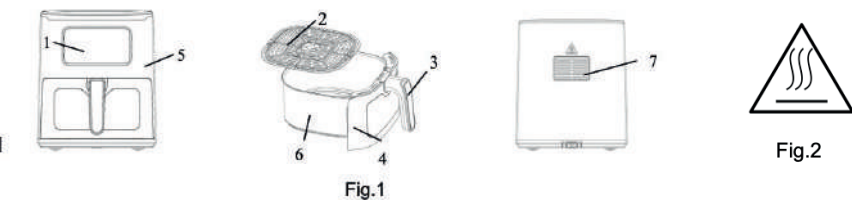
Voltagem:1450 watts

Capacidade com grelha:5,0Litros

Adjustable temperature:80-200°C

Timer (0-60 min)

## DESCRIÇÃO GERAL (Fig.1)



1. painel de visualização
2. tampa da grelha
3. Pega
4. tampa da gaveta
5. Caixa principal
6. base
7. saída de ar

## 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, exceto se forem supervisionadas e tiverem mais de 8 anos de idade.

-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 no cesto para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.

-Não tapar as aberturas de entrada e saída de ar 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, sai vapor quente das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar.

Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quente quando retirar a frigideira do aparelho.

- Qualquer superfície acessível pode ficar quente 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.

- Desligue sempre o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado.

- O aparelho necessita de cerca de 30 minutos de arrefecimento para um manuseamento ou limpeza seguros.

Antes da primeira utilização

1) Retirar todos os materiais de embalagem.

2. Remova quaisquer autocolantes ou etiquetas do dispositivo.

3. Limpe bem o tabuleiro e a grelha 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 no tabuleiro.

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.

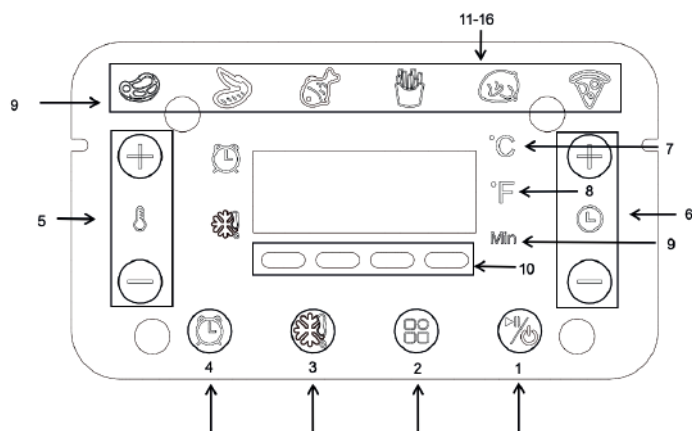
Fritura por ar quente

1. ligar a ficha a uma tomada com ligação à terra.

2) Retire cuidadosamente a frigideira da fritadeira de ar quente.

3. Colocar os ingredientes no tacho.
4. 4. Volte a colocar a frigideira na fritadeira de ar quente.  
Alinhe cuidadosamente com as guias no corpo da fritadeira.  
Nunca utilizar a panela sem a grelha colocada.  
Atenção: Não toque na frigideira durante e após a utilização, pois fica muito quente.  
Segure sempre a frigideira pela pega.
5. Determinar o tempo de preparação necessário para os ingredientes (ver secção "Definições" neste capítulo).  
Alguns ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de cozedura (ver secção "Ajustes" neste capítulo). Para agitar os ingredientes, retire a frigideira do aparelho pela pega e agitea. Em seguida, volte a colocar a frigideira na fritadeira. De seguida, volte a colocar a frigideira na fritadeira.  
Sugestão: Se definir o temporizador a meio do tempo de preparação, ouvirá o sinal sonoro do temporizador quando tiver de mexer os ingredientes. No entanto, isto significa que tem de voltar a acertar o temporizador para o tempo de preparação restante depois de mexer.
7. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, que indica que o tempo de cozedura definido terminou, retire a frigideira do aparelho.  
Sugestão: Pode ajustar a temperatura ou o tempo a seu gosto durante a utilização. As suas definições permanecerão no lugar durante aproximadamente um minuto depois de retirar a frigideira da carroçaria.
8. Verificar se os ingredientes estão prontos ou não.  
Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a frigideira no aparelho e programar durante mais alguns minutos.
9. Para retirar ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire a frigideira da fritadeira de ar quente e coloque-a na estrutura de teste.  
Não vire a frigideira ao contrário com a grelha ainda presa, pois o excesso de óleo que se acumulou no fundo da frigideira irá derramar sobre os ingredientes.  
A frigideira e os ingredientes estão quentes, podendo sair vapor da frigideira, dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira.
10. Esvaziar o cesto para uma tigela ou para um prato.
11. Quando um lote de ingredientes está pronto, a fritadeira de ar quente está imediatamente pronta para preparar outro lote.

## INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO



## Instruções de utilização:

### Tecla 1 - Tecla de alimentação

Assim que a grelha e a panela estiverem corretamente posicionadas na caixa principal, a luz de alimentação ligar-se-á. Ao pressionar o botão liga / desliga por 3 segundos, a temperatura padrão da unidade será de 200°C, enquanto o tempo de cozimento será definido para 15 minutos. Premir o botão de alimentação uma segunda vez irá iniciar o processo de cozedura. Se premir o botão de alimentação durante 3 segundos, o aparelho desliga-se durante a cozedura. OFF" aparece no ecrã. A luz "OFF" apaga-se e o ventilador pára de funcionar após 20 segundos e o aparelho pára completamente de funcionar.

Nota: Durante a cozedura, pode tocar nas teclas para controlar a pausa e o início da cozedura.

### Tecla 2 - Tecla de pré-seleção

Selecionando o botão " " Pré-definição, pode percorrer as 6 opções de alimentos mais populares. Uma vez selecionada, inicia-se a função de tempo e temperatura de cozedura predefinidos.

### Tecla 3 - Tecla de descongelamento

Descongele os alimentos pressionando a tecla de descongelamento, padrão 80 º, 5 minutos. Com a tecla de tempo ou temperatura pode ser adicionada ou subtraída, a função de descongelamento começa e o ícone de alarme acende.

### Tecla 4 - Tecla do despertador

Prima a tecla e o tempo predefinido será de 5 minutos. Pode ajustar o tempo através do botão de controlo do tempo. Quando o tempo selecionado for atingido, o sinal sonoro soará 10 vezes, a função de alarme será iniciada e o ícone de alarme acender-se-á.

### Tecla+ & - Tecla - Controlo de temperatura Diminuir e aumentar as teclas

Tecla e tecla - Teclas de diminuição e aumento para controlo do tempo

Seleção de teclas 5 símbolos " " permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura 5°C de cada vez. Manter a tecla premida permite alterar rapidamente a temperatura. Gama de controlo da temperatura: 80°C-200°C

Seleção da tecla 6 Os símbolos " " permitem aumentar ou diminuir o tempo de cozedura de um minuto de cada vez. Premir e manter premido o botão para alterar rapidamente o tempo.

### Tecla 7 & 8 & 9 - Indicadores de temperatura/temporizador

Indicador luminoso "IO" -

Indicador luminoso "I1-I6" - Indicação da prescrição

Ajustamentos

O quadro seguinte ajudá-lo-á a selecionar as definições básicas dos ingredientes.

Nota: Estas definições são indicativas, uma vez que os ingredientes diferem em termos de origem, tamanho, forma e marca, pelo que não podemos garantir o melhor ajuste para os seus ingredientes.

Uma vez que a tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar no interior do aparelho, 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 otimiza 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 uma forma ou uma assadeira no cesto 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.

#### TABELA DE TEXTOS

Esta tabela mostra as quantidades de produto alimentar e os tempos e temperaturas de fritura necessários. Se as instruções na embalagem do produto forem diferentes dos valores indicados nesta tabela, as instruções na embalagem devem ser seguidas.

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

#### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de manusear ou limpar o aparelho, deixá-lo arrefecer durante aproximadamente 30 minutos. Limpar regularmente o interior e o exterior do aparelho.
  2. Limpar o exterior e o interior do aparelho com um pano húmido e secá-lo com um pano limpo e macio.
  3. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou esponjas.
  4. Retirar a panela para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
  5. Limpar a frigideira e grelhar em água quente com um detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Secar bem antes de usar.
- Nota: A frigideira pode ser lavada na máquina de lavar louça.

#### 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: Retire 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 reciclagem. 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.

#### PROBLEMAS & SOLUÇÕES

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	O aparelho não está ligado à tomada. Não se carregou no botão de ligar o aparelho.	Ligar a ficha a uma tomada ligada à terra. Premir o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho.
Os ingredientes não estão totalmente fritos.	A quantidade de comida na frigideira é demasiado elevada. A temperatura é demasiado baixa ou o tempo não é suficientemente longo.	Colocar lotes mais pequenos de ingredientes na panela. Os lotes mais pequenos fritam de forma mais uniforme.
Os ingredientes são fritos de forma desigual.	Pode ser necessário mexer diferentes tipos de alimentos a meio da cozedura.	Utilizar sanduíches de cozer ou escovar ligeiramente as sanduíches com um pouco de óleo para um resultado mais estaladiço.
Os aperitivos fritos não são estaladiços	Utilizou um tipo de lanche que será cozinhado numa fritadeira tradicional profunda.	Utilizar aperitivos no forno ou escovar ligeiramente o óleo sobre os aperitivos para um resultado mais crocante.
Os aperitivos fritos não são estaladiços	Está a preparar ingredientes gordurosos	Quando se fritam ingredientes gordos, o óleo derrama para a frigideira. O óleo produz fumo branco e a frigideira pode ficar suja. Isto não afecta o resultado da cozedura e não danifica o aparelho.
	A frigideira ainda contém vestígios de gordura de utilização anterior.	Limpar bem a frigideira após cada utilização.
Las patatas fritas frescas están mal fritas.	Não utilizou o tipo certo de batata. Não lavou bem os palitos de batata antes de fritar.	Utilizar batatas frescas. Lavar bem os paus de batata para remover a fécula do exterior dos paus de batata.
As batatas fritas frescas não são estaladiças.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água que elas contém.	Certifique-se de que os paus de batata secaram bem antes de adicionar o óleo.  Corte os paus de batata mais pequenos para um resultado mais estaladiço.  Adicionar um pouco mais de óleo para um resultado mais estaladiço.



**INFORMAÇÃO AOS UTILIZADORES** De acordo com as Directivas Europeias 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução da utilização de substâncias perigosas em equipamentos eléctricos, para além da eliminação de resíduos, o símbolo riscado no equipamento indica que o produto, no fim da sua vida útil, deve ser eliminado num local separado dos outros resíduos. O símbolo do caixote do lixo com uma cruz no equipamento indica que o produto deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no fim da sua vida útil. A recolha separada adequada de equipamento não utilizado para posterior reciclagem, tratamento e eliminação de forma amiga do ambiente ajuda a evitar quaisquer efeitos negativos no ambiente e na saúde e incentiva a reciclagem dos materiais de que o equipamento é composto.



**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:

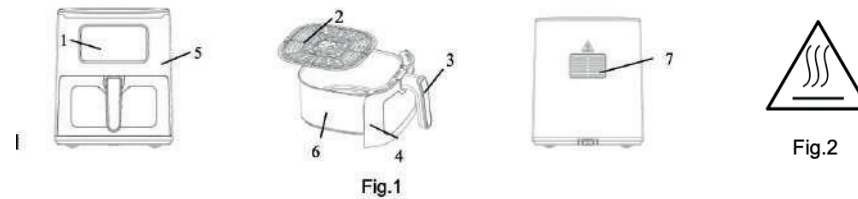
1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with 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 the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken 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 be disconnected, 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 older 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 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:1450 Watts  
 Capacity with rack:5.0Litre  
 Adjustable temperature:80-200°C  
 Timer (0-60 min)

**GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)**

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1. Display panel | 2.Rack         |
| 3. Handle        | 4.Drawer cover |
| 5. Main housing  | 6. Frying Pot  |
| 7.Air outlet     |                |

**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 into the appliance to prevent electric shock.
  - Always put the ingredients to be fried in the basket, 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 be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended

ments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, beds 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 pot & rack 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 rack in the pot.  
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 frying pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in frying pot.
4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.  
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.  
Never use the pot without the rack in it.  
Caution: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredients ( 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 frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer 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.

7. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

8. Check if the ingredients are ready or not.  
If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the

timer to a few extra minutes.

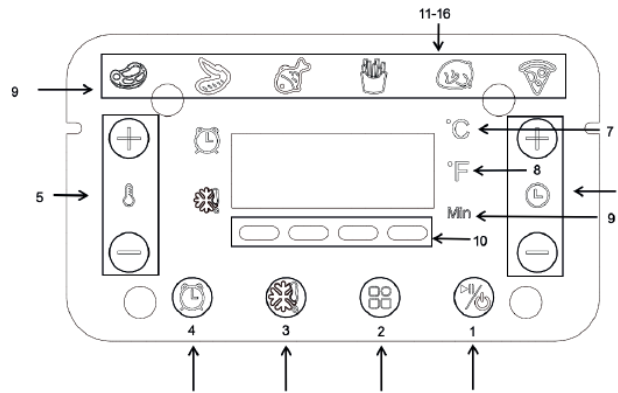
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework. Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.

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

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

#### CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



#### Operation Instructions:

##### Key 1 – Power Key

Once the rack and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds, it will make the unit default temperature 200°C, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time, it will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. "OFF" will show on screen. "OFF" light goes out and the fan stops working 20 seconds later and entire device totally stop working.

Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.

##### Key 2 – Preset Key

Selecting the " " Preset key enables you to scroll through the 6 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begin.

##### Key 3 – Defrost Key

Defrost food by pressing the defrost key, default 80°C, 5 minutes. The time or temperature key can be used to add or subtract, the thawing function is started, and the alarm icon is on.

##### Key 4 – Alarm Clock Key

Press the key and the default time is 5 minutes. You can adjust the time through the time control button. When the selected time is reached, the buzzer will sound 10 times, the alarm function will start, and the alarm icon will be on.

##### Key °C & °F Key – Temperature Control Decrease and Increase Keys

##### Key + & - Key – Time Control Decrease and Increase Keys

Selecting the Key 5 symbols enable 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: 80°C-200°C.

Selecting the Key 6 symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time.

##### Key 7 & 8 & 9 – Temperature/Timer indicators

Indicator light "10" –

Indicator light "11-16" – Recipe indicator

## Settings

The 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 could not guarantee the best setting for your ingredients.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the frying 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 an 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 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 Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

## FRYING CHART

This chart shows the amounts of food products and frying times and temperatures required. If the instructions on the product packaging differ from the values indicated in this chart, the instructions on the packaging should be followed.

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

## 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 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.

## PROBLEMS & SOLUTIONS

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in. You have not pressed the power button to turn on the appliance.	Put the mains plug in an earthed wall socket. Press the power button to turn on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the pan is too high. The temperature is too low or the time is not enough.	Put smaller batches of ingredients in the pan. Smaller batches are fried more evenly. Increase the temperature or cook more time.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Fried snacks are not crispy	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer	• Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Fried snacks are not crunchy	You are preparing greasy ingredients  The frying pan still contains traces of grease from previous use.	When frying fatty ingredients, oil spills into the frying pan. The oil produces white smoke and the pan may become hot. This does not affect the cooking result and does not damage the appliance.  Clean the pan thoroughly after each
Fresh fries are fried unevenly.	You have not used the right type of potato.  You have not rinsed the potato sticks well before frying.	Use fresh potatoes. Rinse the potato sticks well to remove the starch from the outside of the potato sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water they contain.	Make sure the potato sticks have dried out well before adding the oil.  Cut the potato sticks smaller for a crispier result.  Add a little more oil for a crispier result.



INFORMATION TO USERS According to European Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, concerning the reduction of the use of hazardous substances in electrical equipment, in addition to the disposal of waste, the crossed-out symbol on the equipment indicates that the product, at the end of its life, must be disposed of in a separate place from other waste. The crossed-out wheeled bin symbol on the equipment indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its life. The appropriate separate collection of unused equipment for subsequent recycling, treatment and disposal in an environmentally friendly manner helps to avoid any negative effects on the environment and health and encourages the recycling of the materials of which the equipment is composed.



**CARTA  
GARANTÍA**  
INDICACIONES Y CONDICIONES LEGALES



**küken**  
KITCHEN & HOME APPLIANCES

**ES**

# CARTA DE GARANTÍA

INDICACIONES Y CONDICIONES LEGALES

ALFA DYSER responderá durante un plazo de treinta y seis (36) MESES desde la fecha de su albarán de venta a su cliente directo, de los defectos de origen en los productos, en los términos previstos en la legislación vigente y en estas condiciones comerciales de venta.

Los productos que sean tramitados en garantía y que no cumplan con lo estipulado en el párrafo anterior, serán considerados fuera de garantía. En tales casos, ALFA DYSER se reserva el derecho de adoptar las medidas que resulten necesarias para compensar los perjuicios que le hayan sido ocasionados.

Los productos sustituidos o reparados durante el citado período de 36 meses, tendrán un período de garantía propio de SEIS (6) meses desde la fecha de envío del producto reparado o sustituido, salvo que el plazo que reste para dar por terminado el período de garantía del producto original sea superior, en cuyo caso resultará de aplicación este último.

Quedan excluidas de la garantía y responsabilidad de ALFA DYSER todas las deficiencias fuera de su control, especialmente si son el resultado del desgaste normal, información falsa o inexacta facilitada por el comprador, negligencia, mal uso o mantenimiento inadecuado, incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento de los productos, uso de los productos junto con cualquier material inadecuado, o como consecuencia de la influencia de una acción química o electrolítica u otras causas similares.

La garantía otorgada por ALFA DYSER está sujeta al oportuno cumplimiento de las condiciones de pago acordadas con el comprador.

Para la devolución o reparación del producto en garantía se deberá solicitar en el punto de venta donde se adquirió el producto junto con la factura de venta que se hará llegar la solicitud de devolución / reparación a ALFA DYSER ( C/Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. 937831011 ) dónde se encuentra el servicio posventa.

ALFA DYSER, no aceptará ningún producto que no esté acompañada de su correspondiente factura de compra.

Será responsabilidad exclusiva del comprador o cliente directo el cumplimiento de las exigencias legales que, en materia de garantías, deban otorgarse a los consumidores finales con los que éste interactúe, según la legislación vigente en cada país donde comercialice.

## GARANTÍA DE SERVICIOS DIGITALES Y CONTINUIDAD EN LA PRESTACIÓN

Si el producto suministrado desde ALFA DYSER conlleva la prestación de un servicio digital, el plazo de garantía y de continuidad del servicio que se ofrece a los usuarios es de treinta y seis (36) meses garantizado desde la venta del producto físico.

En caso de cierre o interrupción indefinida del servicio, ALFA DYSER notificará a sus clientes y usuarios con un plazo mínimo de seis (6) meses de antelación, siempre manteniendo la garantía de continuidad de servicio citada en el párrafo anterior. Así mismo, si se produce un cambio sustancial en las condiciones contractuales de prestación, ALFA DYSER avisará siempre con al menos tres (3) meses de antelación.

## DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS

ALFA DYSER mantendrá disponibilidad de repuestos, productos o sistemas equivalentes y similares en funcionalidad durante 10 años desde que un artículo se deja de fabricar o es descatálogo (5 años para productos descatálogos antes de 2022).

ALFA DYSER responderá igualmente durante un plazo de treinta y seis (36) meses desde la fecha de su albarán al comprador directo, de los defectos de origen en los repuestos adquiridos.

**PT**

# CARTA DE GARANTÍA

INFORMAÇÕES E CONDIÇÕES LEGAIS

ALFA DYSER responderá por um período de trinta e seis (36) MESES a partir da data da sua nota de entrega ao cliente direto, pelos defeitos de origem nos produtos, nos termos previstos na legislação vigente e nestas condições comerciais de venda.

Os produtos que forem processados em garantia e que não cumprirem com o estipulado no parágrafo anterior, serão considerados fora de garantia. Nesses casos, a ALFA DYSER reserva-se o direito de adotar as medidas necessárias para compensar os prejuízos que lhe foram causados.

Os produtos substituídos ou reparados durante o mencionado período de 36 meses terão um período de garantia próprio de SEIS (6) meses a partir da data de envio do produto reparado ou substituído, exceto se o prazo restante para finalizar o período de garantia do produto original for superior, caso em que se aplicará este último.

Estão excluídos da garantia e responsabilidade da ALFA DYSER todos os defeitos fora do seu controle, especialmente se forem o resultado do desgaste normal, informação falsa ou inexata fornecida pelo comprador, negligência, mau uso ou manutenção inadequada, não cumprimento das instruções de funcionamento dos produtos, uso dos produtos juntamente com qualquer material inadequado, ou como consequência da influência de uma ação química ou eletrolítica ou outras causas semelhantes.

A garantia concedida pela ALFA DYSER está sujeita ao devido cumprimento das condições de pagamento acordadas com o comprador.

Para a devolução ou reparação do produto em garantia deve ser solicitada no ponto de venda onde o produto foi adquirido, juntamente com a fatura de venda que irá enviar o pedido de devolução / reparação para ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. 937831011), onde o serviço pós-venda está localizado.

A ALFA DYSER não aceitará nenhum produto que não esteja acompanhado da respetiva fatura de compra.

Será exclusivamente responsabilidade do comprador ou cliente direto o cumprimento das exigências legais que, em matéria de garantias, devem ser concedidas aos consumidores finais com os quais este interaja, de acordo com a legislação vigente em cada país onde comercialize.

## GARANTIA DE SERVIÇOS DIGITAIS E CONTINUIDADE NA PRESTAÇÃO

Se o produto fornecido pela ALFA DYSER incluir a prestação de um serviço digital, o período de garantia e de continuidade do serviço oferecido aos usuários é de trinta e seis (36) meses garantidos a partir da venda do produto físico.

Em caso de encerramento ou interrupção indefinida do serviço, a ALFA DYSER notificará seus clientes e usuários com um prazo mínimo de seis (6) meses de antecedência, mantendo sempre a garantia de continuidade do serviço citado no parágrafo anterior. Da mesma forma, se houver uma mudança substancial nas condições contratuais de prestação, a ALFA DYSER avisará sempre com pelo menos três (3) meses de antecedência.

## DISPONIBILIDADE DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A ALFA DYSER manterá disponibilidade de peças de reposição, produtos ou sistemas equivalentes e similares em funcionalidade por 10 anos desde que um artigo deixa de ser fabricado ou é descontinuado (5 anos para produtos descontinuados antes de 2022).

A ALFA DYSER também responderá por um período de trinta e seis (36) meses a partir da data da sua nota de entrega ao comprador direto, pelos defeitos de origem nas peças de reposição adquiridas.

# **EN** LETTER OF GUARANTEE

## LEGAL INFORMATION AND CONDITIONS

ALFA DYSER will respond for a period of thirty-six (36) MONTHS from the date of its delivery note to the direct customer, for the origin defects in the products, under the terms provided in current legislation and these commercial conditions of sale.

Products that are processed under warranty and do not comply with the stipulated in the previous paragraph will be considered out of warranty. In these cases, ALFA DYSER reserves the right to take the necessary measures to compensate for the damages caused to it.

Products replaced or repaired during the aforementioned 36-month period will have their own warranty period of SIX (6) months from the date of shipment of the repaired or replaced product, except if the remaining time to finish the warranty period of the original product is superior, in which case the latter will apply.

Excluded from the warranty and responsibility of ALFA DYSER are all defects beyond its control, especially if they are the result of normal wear, false or inaccurate information provided by the buyer, negligence, misuse or inadequate maintenance, non-compliance with the operating instructions of the products, use of the products together with any inadequate material, or as a consequence of the influence of a chemical or electrolytic action or other similar causes.

The warranty granted by ALFA DYSER is subject to due compliance with the payment conditions agreed with the buyer.

For the return or repair of the product under warranty must be requested at the point of sale where the product was purchased along with the sales invoice that will send the request for return / repair to ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. 937831011) where the after-sales service is located.

ALFA DYSER will not accept any product that is not accompanied by its respective purchase invoice.

It is exclusively the responsibility of the buyer or direct client to comply with the legal requirements that, in terms of warranties, must be granted to the final consumers with whom they interact, in accordance with the legislation in force in each country where they market.

### WARRANTY OF DIGITAL SERVICES AND CONTINUITY IN THE PROVISION

If the product supplied by ALFA DYSER includes the provision of a digital service, the warranty period and continuity of the service offered to users is thirty-six (36) months guaranteed from the sale of the physical product.

In case of closure or indefinite interruption of the service, ALFA DYSER will notify its clients and users with a minimum period of six (6) months in advance, always maintaining the guarantee of continuity of the service mentioned in the previous paragraph. Similarly, if there is a substantial change in the contractual conditions of provision, ALFA DYSER will always warn with at least three (3) months in advance.

### AVAILABILITY OF SPARE PARTS

ALFA DYSER will maintain availability of spare parts, products or equivalent and similar systems in functionality for 10 years since an article stops being manufactured or is discontinued (5 years for products discontinued before 2022).

ALFA DYSER will also respond for a period of thirty-six (36) months from the date of its delivery note to the direct buyer, for the origin defects in the replacement parts purchased.