

**küken**  
KITCHEN & HOME APPLIANCES

# MANUAL

DEL USUARIO  
INSTRUÇÕES DE USO

**12L**  
**1800W**  
**SIN ACEITE**  
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 tátil  
regulador de temperatura  
Temporizador - Botão On/off - Acabamento preto  
Tempo de cozedura removível - Fácil de limpar  
-Cesto amovível - Fácil limpeza  
Painel tátil - 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



**AIRCOOK**  
TECHNOLOGY

**SIN ACEITE**  
SENSE OIL · OIL FREE

**küken**  
KITCHEN & HOME APPLIANCES

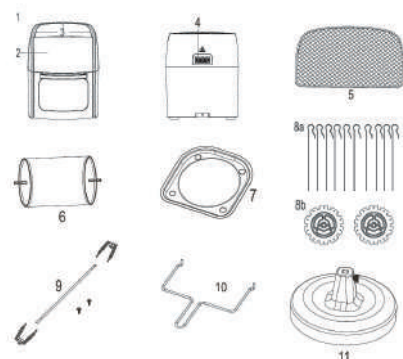
Alfa Dyser, S.L.  
Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa n°2  
08635, Sant Esteve Sesrovires · (Barcelona) España  
B-60163441 · T. 937831011 · F. 937838487  
www.alfadyser.com · alfa@alfadyser.com

## BREVE INTRODUCCIÓN

Gracias por elegir nuestra freidora sin aceite. La nueva freidora sin aceite le ayudará a cocinar los alimentos que le gustan de una manera más saludable. La freidora sin aceite utiliza el principio del aire caliente combinado con el ciclo de aire de alta velocidad (cambio rápido de aire), proporcionará un calentamiento completo de una sola vez, por lo que para la mayoría de los alimentos, no hay necesidad de añadir aceite para cocinar. Con nuestra freidora sin aceite, ahora tiene una forma más conveniente de hacer deliciosos alimentos como pasteles y galletas de huevo con leche, etc.

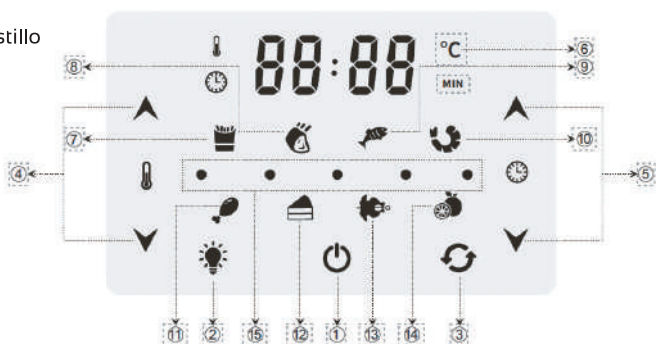
## Instrucciones generales

1. Freidora sin aceite
2. Panel de control y pantalla
3. Parte superior
4. Salida del aire
5. Bandeja
6. Cestillo giro
7. Bandeja lisa
8. Accesorios rustidor
9. Pincho rustidor giro
10. Rustidor fijo
11. Accesorio para el Rustidor



## Panel de control principal, digital

1. Botón de encendido/apagado
2. Botón de encendido luz interior
3. Botón de giro para rustidor y cestillo
4. Subir y bajar temperatura
5. Subir y bajar tiempo
6. Indicador de °C
7. Programa patatas fritas
8. Programa Carnes
9. Programa pescado
10. Programa marisco
11. Programa pollo
12. Programa bizcochos
13. Programa rustir pollo
14. Programa verdura



## 1. Peligro

- 1.1 No sumerja la carcasa en agua, ni la lave bajo el grifo, ya que hay componentes eléctricos y de calefacción en la corteza.
- 1.2 No deje que entre agua u otro líquido en el producto, por si se produjeran descargas eléctricas.
- 1.3 Ponga siempre los ingredientes de los alimentos en la cubeta para freír, para evitar que entren en contacto con los componentes de calentamiento.
- 1.4 Mientras el producto esté funcionando, no cubra la abertura de entrada y salida de aire.
- 1.5 No vierta nunca aceite en la freidora, pues podría provocar un incendio.
- 1.6 No toque el interior del producto mientras esté funcionando.

## 2. Advertencia

- 2.1 Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe si la potencia suministrada se ajusta a la potencia nominal del producto.
- 2.2 Si los enchufes, el cable de alimentación o el producto están dañados, no debe seguir utilizando el producto.
- 2.3 Si el cable de alimentación está roto, para evitar peligros, debe ser sustituido por los técnicos de servicio del fabricante, el departamento de reparación del fabricante o departamentos similares.
- 2.4 Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidad física o psíquica, falta de experiencia y conocimientos relevantes, siempre y cuando esté supervisando por una persona adulta y con todas las cualidades físicas y psíquicas necesarias para guiar el correcto uso del producto, para garantizar su seguridad.
- 2.5 Cuide a los niños, no deje que jueguen con el producto como si fuera un juguete.
- 2.6 Cuando el producto esté en funcionamiento o se esté enfriando, el producto y el cable de alimentación deben colocarse en un lugar fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 2.7 No deje que el cable de alimentación toque superficies con alta temperatura.
- 2.8 Nunca introduzca las manos mojadas en los enchufes y en el panel de control del producto.
- 2.9 El producto debe conectarse con un enchufe con toma de tierra, y hay que asegurarse de que está correctamente insertado.
- 2.10 No conecte nunca el producto con un temporizador externo, ya que podría producirse un peligro.
- 2.11 Nunca coloque el producto sobre o cerca de materiales combustibles como el mantel, o la cortina, etc.
- 2.12 Nunca coloque el producto contra la pared u otros productos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre para la parte trasera, los lados izquierdo y derecho, y la parte superior del producto. No ponga cosas encima del producto.
- 2.13 Nunca utilice el producto para fines no ilustrados en el manual.
- 2.14 El producto debe ser vigilado por alguien mientras se utiliza.
- 2.15 Durante el período de fritura sin grasa, se emitirá vapor con alta temperatura por la abertura de salida de aire. Las manos y la cara deben estar alejadas del vapor y de la abertura de salida de aire. Y se debe tener cuidado con el vapor y el aire caliente mientras se aleja la freidora del producto.
- 2.16 Al utilizar el producto, la superficie que toca puede calentarse mucho.
- 2.17 Si el producto echa humo, desenchúfelo inmediatamente. Aleje la freidora del producto una vez que haya dejado de humear.

## 3. Aviso

- 3.1 Coloque el producto sobre una superficie nivelada, uniforme y estable.
- 3.2 El producto está limitado al uso doméstico normal. No debe utilizarse en comedores de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Y no debe ser utilizado por los clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes o salas de desayuno, u otros entornos de alojamiento.
- 3.3 Si el cliente no ha utilizado el producto correctamente, o ha utilizado el producto con fines profesionales o semiprofesionales, o no ha seguido las instrucciones del manual durante su uso, entonces dicho mal uso invalidará la garantía, no nos hacemos responsables de los daños causados por estos.
- 3.4 El producto debe ser enviado al centro de reparación autorizado por nuestra empresa para su reparación. No repare el producto por sí mismo, ya que dicha acción invalidará la garantía.
- 3.5 Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- 3.6 Antes de tratar o limpiar el producto, se debe dejar enfriar el producto durante 30 minutos.
- 3.7 Asegúrese de que los ingredientes alimentarios fritos en el producto adquieran un color dorado, y no un color negro o marrón. Los lugares quemados deben ser desechados.

#### 4. Cierre automático

4.1 El producto está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador cuenta el tiempo a 0, el producto sonará y se cerrará automáticamente.

4.2 Para cerrar el producto manualmente, gire la perilla del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar a 0.

#### ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
3. Limpie bien el depósito y la bandeja de freír con agua caliente, detergente y esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y caliente.
5. La freidora sin aceite utiliza la tecnología de calentamiento por aire caliente. Nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

#### PREPARACIÓN DE LA OPERACIÓN

1. Coloque el producto en una superficie nivelada, uniforme y estable, no coloque el producto en una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la bandeja de fritura en el tanque de la freidora correctamente.
3. Nunca vierta aceite u otro líquido en el tanque de la freidora.
4. Nunca ponga cosas que cubran la abertura de entrada de aire del producto, ya que esto impedirá el flujo de aire y reducirá el efecto de calentamiento del aire caliente.

#### CONSEJOS PARA FREÍR

1. La cantidad óptima para obtener patatas fritas crujientes es de 600 gramos.
2. Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío, o también puede dejar que el aparato se precaliente unos 4 minutos sin ningún ingrediente dentro.
3. Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de reparación. Para agitar o dar la vuelta a los ingredientes, saque el cestillo del aparato por el asa y agítelo o dé la vuelta a los ingredientes con un tenedor (o pinzas). A continuación, vuelva a introducir el cesto en el aparato.
4. También puede utilizar la freidora para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.
5. Los productos con corteza de pan rallado seco quedarán más crujientes rociándolos con un poco de aceite vegetal.
6. Coloque un molde o una fuente de horno en el aparato si desea hornear un pastel o una quiche u otros ingredientes frágiles.
7. No prepare en el aparato ingredientes muy grasos, como embutidos.

- Durante el proceso de cocción/fritura:

1. Algunas recetas requieren remover/mezclar el contenido a mitad de la cocción. Puede hacerlo en medio del proceso de cocción sacando la bandeja del cajón del cuerpo principal de la freidora. Agite o remueva el contenido en la rejilla usando un utensilio no metálico y luego deslice la bandeja en el cuerpo principal de la freidora.  
SUGERENCIA: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de cocción requerido, oír el indicador del temporizador cuando tenga que remover los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tendrá que volver a ajustar el temporizador al tiempo de cocción restante después de remover.
2. La freidora de aire reanudará la cocción una vez que se cierre la bandeja del cajón.

- Cuando la fritura esté completa:

1. Cuando el temporizador complete su cuenta atrás, la campana del temporizador sonará y la freidora de aire dejará de calentarse - esto indica que es el momento de retirar sus alimentos.
2. Extraiga con cuidado la bandeja del cajón del cuerpo de la freidora principal tirando hacia delante del asa de la bandeja del cajón y colóquela en una superficie plana y resistente al calor.
3. Compruebe que sus alimentos están listos. Si no es así, vuelva a colocar la bandeja en el cuerpo principal de la freidora y programe el temporizador para unos minutos más.
4. Vacíe el contenido de la cubeta en un bol o en un plato utilizando unas pinzas no metálicas o una cuchara. CONSEJO: No coloque la bandeja y la rejilla de freír juntas, ya que el exceso de aceite que se ha acumulado en el fondo de la bandeja se verterá sobre los alimentos.
5. Cuando la siguiente tanda de ingredientes esté lista, la freidora de aire estará instantáneamente lista para ser utilizada de nuevo.
6. Cuando termine de cocinar, retire el cable de alimentación de la toma de corriente.

#### ACCESORIOS

##### Colector de grasa/bandeja de horneado

Coloque siempre la bandeja colectora de grasa en los carriles inferiores del espacio para cocinar; de este modo, se recogerá toda la grasa que gotee, los restos de comida y las migas. Si coloca alimentos encima, también puede utilizarla como bandeja de horneado; en este caso, colóquela en los carriles intermedios.

##### Espetón en tenedor giratorio

El eje del espetón en tenedor contiene dos muescas. Estas muescas indican las posiciones más exteriores de los tornillos de bloqueo. Para un funcionamiento adecuado, no deben colocarse sobrepasando la posición indicada.

El espetón en tenedor giratorio puede utilizarse para asar trozos de carne grandes; sin embargo, no debe colocar trozos de carne demasiado grandes para no obstaculizar el giro.

Deslice uno de los espetones en tenedor giratorios por el eje y bloquéelo con el tornillo de bloqueo.

A continuación, introduzca los alimentos que desee asar en el eje.

Deslice el otro espetón en tenedor giratorio por el eje y bloquéelo con el tornillo de bloqueo.

En el lado izquierdo del espacio para cocinar, introduzca el extremo izquierdo del eje hasta el tope del soporte redondo.

En el lado derecho del espacio para cocinar, introduzca el otro extremo del eje en el soporte.

Compruebe si lo ha colocado correctamente.

##### Herramientas de extracción

Con el asa del rostizador puede extraer del espacio para cocinar el espetón en tenedor giratorio y las rejillas de horneado.

Coloque el extremo del asa del rostizador debajo del eje.

En primer lugar, levante el lado derecho del eje y muévelo hacia delante hasta que el extremo izquierdo del eje se suelte del soporte.

Levante y extraiga con cuidado el espetón en tenedor giratorio del espacio para cocinar y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

Con el asa de extracción puede extraer del espacio para cocinar la cesta giratoria; para ello, presiónela y fíjela en el soporte para el asa. Asegúrese de que el clip de seguridad está bien colocado.

Levante y extraiga con cuidado la cesta giratoria del espacio para cocinar y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

##### Cesta giratoria

La cesta giratoria se puede usar para cocinar patatas fritas o patatas preparadas de otro modo, verduras, carne y productos congelados como nuggets de pollo o aros de calamar.

No llene la cesta en exceso con alimentos; si la cesta está llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme. Cierre la cesta y asegúrese de que está bien cerrada para que no se abra durante el uso. En primer lugar, introduzca el lado izquierdo de la cesta giratoria,



indicado con una L, en el espacio para cocinar. Para ello, en el lado izquierdo del espacio para cocinar, introduzca el extremo izquierdo del eje hasta el tope del soporte redondo. A continuación, en el lado derecho del espacio para cocinar, enganche el extremo derecho del eje en el soporte. Compruebe si lo ha colocado correctamente. Utilice siempre el asa de extracción para extraer la cesta giratoria del espacio para cocinar (consulte el capítulo acerca de la herramienta de extracción). La cesta estará muy caliente. Si no puede acceder al soporte del asa, puede girar la cesta hasta la posición adecuada pulsando el botón. Púlselo una vez para girarla y dos veces para girarla hacia el otro lado.

### Rejillas de horneado

Las rejillas de horneado se deslizan por los carriles del espacio para cocinar. La resistencia se encuentra en la parte superior del espacio para cocinar. Cuanto más alto coloque una rejilla, con más intensidad recibirá el calor desde la parte superior. En la parte superior, los alimentos se cocinan más rápido y quedan más crujientes. En la posición intermedia, los alimentos reciben un calor uniforme desde todos los lados. Los carriles inferiores son adecuados si desea cocinar los alimentos con una cocción suave. Utilice guantes para sacar las rejillas de horneado.

### USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Abra la puerta.
- Si no va usar la bandeja colectora de grasa como bandeja de horneado, introdúzcala en los carriles inferiores del espacio paracocinar.
- Seleccione el accesorio adecuado según los alimentos que vaya a preparar.
- Prepare la comida, colóquela en el accesorio e introduzca el accesorio en el aparato.
- Cierre la puerta.
- Pulse el botón de encendido/apagado. La pantalla se activará.
- Defina manualmente la temperatura y el tiempo de cocinado o elija uno de los 10 programas.

### Definición manual:

- Toque el símbolo hacia arriba o hacia abajo del ajuste de temperatura y defina la temperatura deseada (la temperatura mínima es de 65 °C y la máxima es de 200 °C).
- Toque el símbolo hacia arriba o hacia abajo del ajuste de tiempo y defina el tiempo adecuado (el tiempo mínimo es de 1 minuto y el máximo es de 60 minutos).
- Nota: No es necesario precalentar el aparato.

### Definición del programa:

- Para activar el programa deseado, toque el símbolo del programa. Cuando el símbolo comience a parpadear, el programa estará activado.
- Si vuelve a tocar el mismo símbolo, el programa seleccionado se cancelará.
- En la siguiente tabla encontrará información acerca de los programas predefinidos:

El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. Los tiempos también pueden variar en función de la cantidad y consistencia de los alimentos. Los ajustes de tiempo son solo indicaciones y pueden adaptarse a sus preferencias. Duplique el tiempo para la carne dura y amplíe el tiempo al menos un 20 % para los alimentos ultracongelados.

- Asegúrese de que la carne y las aves están bien cocinadas antes de servirlos.
- Para modificar la temperatura o el tiempo de cocción de un programa que ha seleccionado, toque los botones de definición de la temperatura y el tiempo, del mismo modo que lo haría para una definición manual de estos valores, y defina un valor nuevo.
- Cuando se enciendan de manera sucesiva las luces de funcionamiento, el electrodoméstico estará en marcha. Si el funcionamiento se ve interrumpido, estas luces parpadearán.
- Si va a utilizar la cesta giratoria o el espetón giratorio, toque el botón para que la función de rotación se ponga en marcha. Si toca el botón de nuevo, la función de rotación se detendrá.
- Una vez haya transcurrido el tiempo de cocción, el electrodoméstico se apagará automáticamente y emitirá un pitido. Si necesita apagar el aparato antes de que haya terminado, pulse el interruptor de encendido/apagado.
- Abra la puerta y saque los alimentos cocinados. Utilice siempre guantes y la herramienta/asa de extracción

para sacar los accesorios.

- Tras el uso, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.
- Deje que el aparato y los accesorios se enfrien antes de limpiarlos.

1. En comparación con los ingredientes alimentarios de mayor tamaño, los ingredientes alimentarios de pequeño tamaño requerirán menos tiempo de cocción.
2. Con una mayor cantidad de ingredientes alimentarios, el tiempo de cocción sólo deberá aumentar un poco, con una menor cantidad de ingredientes alimentarios, el tiempo sólo deberá disminuir un poco.
3. Durante el proceso de cocción, volcar los alimentos de pequeño tamaño puede favorecer el efecto final de la cocción, y puede ayudar a que los ingredientes de los alimentos se frían bien.
4. Añadiendo una pequeña cantidad de aceite a las patatas frescas, los alimentos pueden quedar más crujientes. Después de añadir el aceite, los ingredientes de los alimentos deben reposar durante varios minutos antes de freírlos en la freidora sin grasa.  
de freírlos en la freidora sin grasa.
5. Nunca cocine en la freidora sin grasa los ingredientes alimentarios con alto contenido de aceite, como las salchichas, etc.
6. El mejor peso de los ingredientes alimentarios para cocinar patatas fritas crujientes es de 250g.
7. Los sándwiches se pueden preparar de forma rápida y cómoda con el uso de masa pre fermentada. En comparación con la masa casera, la masa pre fermentada requiere un menor tiempo de cocción.
8. Puede utilizar la freidora sin grasa para recalentar los ingredientes de los alimentos. Para recalentar los ingredientes de los alimentos, ajuste la temperatura a 150°C, el tiempo máximo de cocción es de 10 minutos.

### LIMPIEZA

Limpie el producto cada vez que lo utilice.

El interior de la cuba de freír, la bandeja de freír y el producto están cubiertos por una capa de pintura antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni material de limpieza abrasivo para realizar la limpieza, ya que esto dañará la capa de pintura antiadherente.

1. Saque el enchufe de la toma de corriente, deje que el producto se enfríe.
2. Utilice un paño húmedo para fregar la parte exterior del producto.
3. Limpie el tanque o la bandeja de fritura con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva, por favor, añada agua caliente en el tanque de fritura junto con un poco de detergente. Ponga la bandeja de freír en el tanque de freír, y luego remoje el tanque de freír y la bandeja de freír durante 10 minutos.
4. Limpie el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Utilice el cepillo de limpieza para limpiar los componentes de calentamiento, barriendo los restos de comida.
6. Limpie oportunamente con un cepillo limpio la abertura de entrada de aire y la abertura de salida de aire, para no afectar el flujo de aire de entrada y salida.

### ALMACENAMIENTO

1. Extraiga el enchufe del producto y déjelo enfriar bien.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Recoja el cable de alimentación.

### GARANTÍA Y SERVICIOS

Si necesita servicios o reparaciones, o tiene alguna duda, puede comunicarse con el Centro de Atención al Cliente local.

Si no hay un Centro de Atención al Cliente cerca de su ubicación, puede comunicarse con su distribuidor local.



**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.

#### 4. Patatas y patatas fritas

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Girar	Información adicional
Patatas fritas congeladas	200-650	20-25	200	Girar	
Patatas fritas gruesas congeladas	200-400	12-25	200	Girar	
Chips de fabricación propia (8*8 mm)	200-350	18-25	180	Girar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Patatas fritas hechas por uno mismo	200-400	18-22	180	Girar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Pasteles de patata	200	15-18	180		
Patatas de mantequilla	300	18-22	180		

#### 5. Carne

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Girar	Información adicional
Filete de carne	100-300	8-20	180	Girar	
Chuleta de cerdo	100-300	10-18	180	Girar	
Hamburguesa	100-300	7-14	180	Girar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Salchicha	100-300	13-15	200	Girar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Muslo de pollo	100-300	18-25	180	Girar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Pechuga de pollo	100-300	10-15	180		

#### 6. Refrigerados

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Girar	Información adicional
Rollo de primavera	100-300	8-10	200	Girar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Nuggets de pollo congelados	100-300	6-10	200	Girar	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Rodajas de pescado congelado para freír	100-300	6-14	200		Añadir 1/2 cucharada de aceite
Snack de queso congelado	100-300	10-18	200		Añadir 1/2 cucharada de aceite
Vegetal de cerveza	100-300	10	180		

**Aviso:** Si la freidora sin grasa comienza con el arranque en frío, el tiempo de cocción debe ser 3 minutos más.

#### MAL FUNCIONAMIENTO Y MÉTODO DE TRATAMIENTO

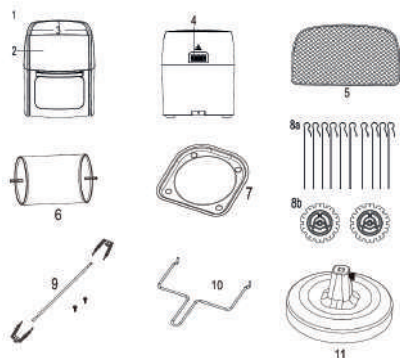
Problemática	Posibles causas	Método de solución
La freidora no funciona	1. El enchufe del producto no está insertado en la toma de corriente. 2. El usuario no ha ajustado el temporizador.	1. Inserte el enchufe en la toma de corriente con conexión a tierra. 2. Gire el mando del temporizador para ajustar el tiempo necesario para la cocción y, a continuación, encienda el aparato.
Los ingredientes de los alimentos cocinados por la freidora no están suficientemente cocidos.	1. Demasiados ingredientes alimenticios en el tanque de fritura. 2. La temperatura de calentamiento habilitada es demasiado baja. 3. El tiempo de cocción es demasiado corto.	1. Ponga los ingredientes de los alimentos en el tanque de fritura en pequeños lotes. En pequeñas tandas, la fritura se puede distribuir más uniformemente. 2. Suba la temperatura de cocción 3. Suba el tiempo de cocción
Los ingredientes no se cuecen uniformemente en la freidora.	Algunos ingredientes alimentarios deben girarse durante el proceso de cocción.	Si algunos ingredientes alimenticios se encuentran en la parte superior, o se juntan con otros ingredientes alimenticios (por ejemplo, patatas fritas), entonces deben girarse en el proceso de cocción, recomendamos que cada 5 minutos se muevan los alimentos para una mejor cocción
El producto frito que sale de la freidora no es crujiente.	El producto que elijas debe ser horneado en una freidora tradicional.	Puedes elegir el del horno, o puedes añadir un poco de aceite en el recipiente para aumentar su calidad de crujiente.
Humo blanco que sale del producto	1. Estás cocinando ingredientes alimenticios con un alto contenido de aceite. 2. La suciedad del aceite del último uso aún permanece dentro del tanque de fritura.	1. Cuando se cocinan ingredientes alimenticios con un contenido relativamente alto de aceite en la freidora sin grasa, una gran cantidad de humo de aceite se infiltrará en el tanque de fritura. El aceite producirá un humo blanco, y el tanque de fritura puede estar más caliente de lo normal. Pero esto no afectará al efecto final de la cocción. 2. El humo blanco producido por el calentamiento del aceite y la grasa dentro de la freidora. Asegúrese de limpiar la cuba de freír cada vez que la utilice.
Las patatas fritas frescas no se frien uniformemente dentro de la freidora	No ha remojado correctamente las patatas fritas antes de freirlas.	Utilice patatas frescas. Enjuague bien la patata para eliminar el almidón del exterior de las patatas
Las patatas fritas que salen de la freidora no están crujientes.	El grado de crujiente se decide por el contenido de aceite y de humedad de las patatas fritas.	1. Asegúrese de escurrir correctamente las patatas fritas antes de añadirles aceite. 2. Al cortar las patatas fritas en un tamaño más pequeño, se pueden hacer más ligeras y crujientes. 3. Las patatas fritas pueden ser más ligeras y crujientes si se les añade una pequeña cantidad de aceite.

## BREVE INTRODUÇÃO

Obrigado por escolher a nossa fritadeira sem óleo. A nova fritadeira sem óleo ajudá-lo-á a cozinhar os alimentos que adora de uma forma mais saudável. A fritadeira sem óleo utiliza o princípio do ar quente combinado com o ciclo de ar de alta velocidade (troca rápida de ar), irá fornecer um aquecimento completo de cada vez, por isso, para a maioria dos alimentos, não há necessidade de adicionar óleo para cozinhar. Com a nossa fritadeira sem óleo, tem agora uma forma mais conveniente de fazer comidas deliciosas, tais como bolos e biscoitos de ovos com leite, etc.

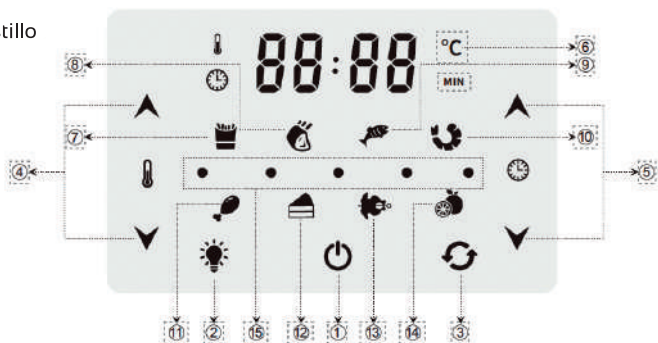
### Instruções gerais (Figura 1)

- 1.Freidora sin aceite
- 2.Panel de control y pantalla
- 3.Parte superior
- 4.Salida del aire
- 5.Bandeja
- 6.Cestillo giro
- 7.Bandeja lisa
8. Accesorios rustidor
9. Pincho rustidor giro
10. Rustidor fijo
11. Accesorio para el Rustidor



### Panel de control principal, digital

- 1.Botón de encendido/apagado
- 2.Botón de encendido luz interior
- 3.Botón de giro para rustidor y cestillo
- 4.Subir y bajar temperatura
- 5.Subir y bajar tiempo
- 6.Indicador de °C
- 7.Programa patatas fritas
- 8.Programa Carnes
- 9.Programa pescado
- 10.Programa marisco
- 11.Programa pollo
12. Programa bizcochos
13. Programa rustir pollo
14. Programa verdura



## ATENÇÕES

Antes de utilizar este produto, leia o manual de instruções e guarde o folheto para referência futura.

### 1. Perigo

- 1.1 Não mergulhar a carcasa em água ou lavá-la debaixo da torneira, uma vez que existem componentes eléctricos e de aquecimento na casca.
- 1.2 Não permitir a entrada de água ou outro líquido no produto em caso de choque eléctrico.
- 1.3 Colocar sempre ingredientes alimentares na frigideira para evitar que entrem em contacto com os componentes de aquecimento.
- 1.4 Enquanto o produto estiver a funcionar, não cobrir a abertura da entrada e saída de ar.
- 1.5 Nunca deitar óleo na fritadeira, pois isto pode causar um incêndio.
- 1.6 Não tocar no interior do produto enquanto este estiver a funcionar.

### 2. Advertência

- 2.1 Antes de ligar o produto à rede, verificar se a potência fornecida corresponde à potência nominal do produto.
- 2.2 Se as fichas, o cabo eléctrico ou o produto forem danificados, não deve continuar a utilizar o produto.
- 2.3 Se o cabo de alimentação estiver partido, deve ser substituído pelos técnicos de serviço do fabricante, ou departamento de reparação do fabricante ou departamentos semelhantes, a fim de evitar um perigo.
- 2.4 Este produto pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com deficiências físicas ou psicológicas, falta de experiência e conhecimentos relevantes, desde que sejam supervisionadas por um adulto com todas as qualidades físicas e psicológicas necessárias para orientar a correcta utilização do produto, de modo a garantir a sua segurança.
- 2.5 Cuidar das crianças, não as deixar brincar com o produto como se fosse um brinquedo.
- 2.6 Quando o produto estiver a funcionar ou a arrefecer, o produto e o cabo eléctrico devem ser colocados num local fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- 2.7 Não deixar o cabo de alimentação tocar em superfícies de alta temperatura.
- 2.8 Nunca colocar as mãos molhadas dentro das tomadas e do painel de controlo do produto.
- 2.9 O produto deve ser ligado a uma tomada ligada à terra e deve garantir-se que está correctamente inserido.
- 2.10 Nunca ligar o produto a um temporizador externo, pois isto pode causar um perigo.
- 2.11 Nunca colocar o produto sobre perto de materiais combustíveis tais como toalhas de mesa, cortinas...
- 2.12 Nunca colocar o produto contra a parede ou outros produtos. Deve haver pelo menos 10cm de espaço livre para o lado de trás, lados esquerdo/direito, e o lado superior do produto. Não colocar coisas em cima do produto.
- 2.13 Nunca utilizar o produto para fins não ilustrados no manual.
- 2.14 O produto deve ser vigiado por alguém enquanto estiver a ser utilizado.
- 2.15 Durante o período de fritura sem gordura, será emitido vapor a alta temperatura a partir da abertura da saída de ar. As mãos e o rosto devem ser mantidos afastados da abertura da saída de vapor e ar. E deve-se ter cuidado com o vapor e ar quente enquanto se afasta a fritadeira do produto.
- 2.16 Ao utilizar o produto, a superfície em que toca pode tornar-se muito quente.
- 2.17 Se o produto fumar, desligue-o imediatamente. Afastar a fritadeira do produto depois de este ter deixado de fumar.

### 3. Aviso

- 3.1 Colocar o produto sobre uma superfície plana, uniforme e estável.
- 3.2 O produto é limitado ao uso doméstico normal. Não deve ser utilizado em cantinas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. E não deve ser utilizado pelos clientes em hotéis, motéis, casas de hóspedes ou quartos de pequeno-almoço, ou outros ambientes de alojamento.
- 3.3 Se o cliente não tiver utilizado o produto correctamente, ou tiver utilizado o produto para fins profissionais ou semi-profissionais, ou não tiver seguido as instruções do manual durante a utilização, então tal utilização indevida invalidará a garantia, não somos responsáveis por quaisquer danos causados por eles.



**3.4** O produto deve ser enviado para o nosso centro de reparação autorizado para reparação. Não repare o produto por si próprio, uma vez que isso invalidará a garantia.

**3.5** Desligar sempre o aparelho da tomada após a utilização.

**3.6** Antes de tratar ou limpar o produto, o produto deve ser deixado arrefecer durante 30 minutos.

**3.7** Certificar-se de que os ingredientes alimentares fritos no produto se tornam numa cor dourada, e não preta ou castanha. As manchas queimadas devem ser eliminadas.

#### 4. Fecho automático

**4.1** O produto está equipado com um temporizador. Quando o temporizador contar até 0, o produto apitará e desligar-se-á automaticamente.

**4.2** Para fechar o produto manualmente, rodar o botão do temporizador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até chegar a 0.

#### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remover todo o material de embalagem.
2. Remover a cola e os rótulos do produto.
3. Limpar cuidadosamente o tanque e a frigideira com água quente, detergente e esponja não abrasiva.
4. Limpar o interior e o exterior do produto com um pano quente e húmido.
5. A fritadeira sem óleo utiliza tecnologia de aquecimento por ar quente. Nunca deitar óleo ou graxa na fritadeira.

#### PREPARAÇÃO DA OPERAÇÃO

1. Colocar o produto numa superfície plana, uniforme e estável, não colocar o produto sobre uma superfície que não seja resistente ao calor.
2. Colocar correctamente o tabuleiro de fritura no tanque da fritadeira.
3. Nunca deitar óleo ou outro líquido no tanque da fritadeira.
4. Nunca colocar coisas que cubram a abertura de entrada de ar do produto, pois isso irá impedir o fluxo de ar e reduzir o efeito de aquecimento do ar quente.

#### DICAS DE FRIGO

1. A quantidade ideal para batatas fritas estaladiças é de 600 gramas.
2. Adicionar 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio, ou também pode deixar o aparelho pré-aquecer durante cerca de 4 minutos sem qualquer ingrediente no mesmo.
3. Alguns ingredientes requerem agitação a meio do tempo definido. Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer os ingredientes. Em seguida, voltar a colocar o cesto no aparelho. Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, definir a temperatura para 150°C durante um máximo de 10 minutos.
5. Produtos com uma crosta seca de pão ralado tornar-se-ão mais estaladiços, pulverizando-os com um pouco de óleo vegetal.
6. Coloque uma forma ou assadeira no aparelho se quiser assar um bolo ou outros ingredientes frágeis.
7. Não preparar ingredientes muito gordos, tais como salsichas, no aparelho.

#### - Durante o processo de cozedura/fritura:

1. Algumas receitas pedem para mexer/misturar o conteúdo no meio da cozedura. Pode fazê-lo no meio do processo de cozedura, retirando o tabuleiro da gaveta do corpo principal da fritadeira. Agitar ou agitar o conteúdo na prateleira utilizando um utensílio não metálico e depois deslizar a bandeja para dentro do corpo principal da fritadeira.  
DICA: Se definir o temporizador para metade do tempo de cozedura necessário, ouvirá o indicador do temporizador quando precisar de remover os ingredientes. No entanto, isto significa que terá de repor o temporizador para o tempo de cozedura restante após a agitação.

2. A fritadeira retomará a cozedura uma vez fechado o tabuleiro da gaveta.

#### Quando a fritura estiver completa:

1. Quando o temporizador completar a sua contagem decrescente, a campainha do temporizador tocará e a fritadeira deixará de aquecer - isto indica que é altura de remover a sua comida.
2. Retirar cuidadosamente a gaveta do corpo da fritadeira principal puxando para a frente no puxador da gaveta e colocá-la sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
3. Verifique se a sua comida está pronta. Caso contrário, voltar a colocar o tabuleiro no corpo da fritadeira principal e ajustar o temporizador por mais alguns minutos.
4. Esvaziar o conteúdo da panela para uma tigela ou para um prato usando pinças não metálicas ou uma colher.  
DICA: Não colocar a frigideira e o grelhador juntos, pois o excesso de óleo acumulado no fundo da frigideira irá derramar sobre a comida.
5. Quando o próximo lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira a ar está imediatamente pronta para ser utilizada novamente.
6. Quando tiver terminado de cozinhar, retire o cabo de alimentação da tomada eléctrica.

#### Bandeja coletora de gordura/para assar

• Coloque sempre a bandeja coletora de gordura nas calhas inferiores do espaço de confeção para recolha de pingos de gordura, resíduos de alimentos ou migalhas. Também pode ser usada como bandeja para preparação dos alimentos; bastacolocar nela os alimentos e inserir a bandeja nas calhas intermédias.

#### Espeto rotativo

A haste do espeto contém dois entalhes. Os entalhes marcam as posições mais externas dos parafusos de fixação. Estes não devem ser enroscados para lá das marcas a fim de garantir o correto funcionamento.

O espeto rotativo é adequado para grelhar grandes peças de carne, mas não o use com peças excessivamente grandes. O espeto deve poder rodar livremente.

Insira um dos espetos rotativos na haste e prenda-o com o parafuso de fixação.

Em seguida, insira na haste as peças que pretende grelhar.

Insira o segundo espeto rotativo na haste e prenda-o com o parafuso de fixação.

Encaixe a extremidade esquerda da haste o mais fundo possível no suporte redondo existente do lado esquerdo do espaço de confeção.

Insira a outra extremidade da haste no suporte do lado direito do espaço de confeção.

Verifique se ficou devidamente encaixado.

#### Ferramentas de remoção

- Use a pega do espeto giratório para retirar o espeto rotativo e as grelhas de assar para fora do espaço de confeção.
- Coloque a extremidade da pega do espeto giratório sob a haste.
- Primeiro, levante o lado direito da haste e desloque-a para a frente até que a extremidade esquerda da haste se liberte do suporte.
- Levante suavemente o espeto rotativo para fora do espaço de confeção e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
- Use a pega de remoção para retirar igualmente o cesto rotativo; aperte a pega e segure nela pelo respetivo suporte. Certifique-se de que o clipe de segurança está bem colocado.
- Levante suavemente o cesto rotativo para fora do espaço de confeção e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

#### Cesto rotativo

- O cesto rotativo pode ser usado para preparar batatas fritas ou outros produtos à base de batata, pedaços de vegetais, carne e produtos congelados, como douradinhos e calamares.
- Não encha demasiado o cesto; se estiver cheio, os alimentos não cozinham homogeneamente.
- Feche o cesto e certifique-se de que está bem fechado para evitar que abra durante a utilização.
- Primeiro, insira o lado esquerdo (com a marca L) do cesto rotativo no espaço de confeção. Para tal, encaixe a extremidade esquerda da haste o mais fundo possível no suporte redondo existente do lado esquerdo do espaço de confeção.

- Depois, pendura a extremidade direita da haste no suporte do lado direito do espaço de confeção.
- Verifique se ficou devidamente encaixado.
- Utilize sempre a pega de remoção para remover o cesto rotativo do espaço de confeção (veja o capítulo sobre a ferramenta de remoção). O cesto estará muito quente.
- Se o suporte da pega não estiver acessível, é possível rodar o cesto para a posição correta premindo o botão INICIAR/PARAR. Prima uma vez para rodar, prima duas vezes para rodar para o lado contrário.

#### Grelhas de assar

- As grelhas de assar são inseridas nas calhas do espaço de confeção.
- A resistência está localizada no topo do espaço de confeção.
- Quanto mais elevada estiver a grelha, tanto mais intenso é o calor.
- Na parte superior, os alimentos cozinham mais depressa e ficam mais estaladiços.
- A posição intermédia pode ser seleccionada para alcançar um aquecimento uniforme a toda a volta.
- As calhas inferiores são adequadas para um cozinhado mais suave e lento.
- Use luvas para remover as grelhas de assar.

#### UTILIZAÇÃO

- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção terra.
  - Abra a porta.
  - Se não pretende usar a bandeja coletora de gordura como bandeja para assar, insira-a nas calhas inferiores do espaço de confeção.
  - Selecione um acessório adequado para os alimentos a preparar.
- Processe os alimentos e coloque-os sobre ou dentro do acessório, e encaixe o acessório no aparelho.
- Feche a porta.
  - Prima o botão de ligar/desligar (on/off). O visor acende.
  - Selecione a temperatura e o tempo de preparação manualmente ou escolha um dos 10 programas.

#### Programação manual:

- Toque no símbolo da seta para cima ou para baixo na programação da temperatura para escolher a temperatura desejada (mínimo: 65°C; máximo: 200°C).
- Toque no símbolo da seta para cima ou para baixo na programação do tempo para escolher o tempo desejado (entre 1 e 60 minutos).
- Nota: Não é necessário pré-aquecer o aparelho.

#### Seleção do programa:

- Ative o programa desejado tocando no símbolo do programa; está ativo quando o símbolo começar a piscar.
  - Toque novamente no mesmo símbolo para cancelar a seleção.
  - Consulte a informação predefinida na tabela abaixo.
- O tempo de confeção depende da espessura dos alimentos. O tempo também pode variar em função da quantidade e consistência dos alimentos. Os tempos indicados são meras referências e podem ser adaptados a seu gosto. Duplique o tempo indicado para carne mais dura e prolongue o tempo em pelo menos 20% para alimentos ultracongelados.
- Certifique-se de que a carne e aves estão totalmente cozinhados antes de servir.
  - Para alterar a temperatura ou o tempo de confeção de um programa selecionado, toque nos botões de programação da temperatura e do tempo, como indicado na programação manual, e defina o novo valor.
  - Ao acenderem sucessivamente as lâmpadas de serviço indicam que o aparelho está a funcionar. Se a operação for interrompida, elas começam a piscar.
  - Se o cesto rotativo ou o espeto rotativo forem usados, toque no botão para iniciar a função de rotação. Se tocar novamente no botão, interrompe a função de rotação.
  - Assim que terminar o tempo de confeção, o aparelho desliga-se automaticamente e emite um bipe. Se for necessário parar o aparelho prematuramente, prima o botão on/off.
  - Abra a porta e retire os artigos do interior do aparelho. Use sempre luvas para forno e a pega/ferramenta de remoção para retirar os acessórios.

#### LIMPEZA

Limpar o produto cada vez que o utilizar.

O interior da frigideira, a bandeja de fritura e o produto são revestidos com uma camada de tinta antiaderente. Não utilizar utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para a limpeza, uma vez que isso danificará o revestimento de tinta antiaderente.

1. Retirar a ficha da tomada, deixar arrefecer o produto.
2. Utilizar um pano húmido para limpar o exterior do produto.
3. Limpar o tanque de fritura ou bandeja de fritura com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva, por favor adicionar água quente ao tanque de fritura juntamente com algum detergente. Colocar a bandeja de fritura no tanque de fritura, e depois mergulhar o tanque de fritura e a bandeja de fritura durante 10 minutos.
4. Limpar o interior do produto com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Utilizar a escova de limpeza para limpar os componentes de aquecimento, varrendo os detritos alimentares.
6. Limpar a abertura de entrada de ar e a abertura de saída de ar com uma escova limpa de forma atempada, de modo a não afectar o fluxo de entrada e saída de ar.

#### ARMAZENAMENTO

1. Retirar a ficha do produto e deixá-la arrefecer completamente.
2. Certifique-se de que todos os componentes estão limpos e secos.
3. Retirar o cabo de alimentação.

#### GARANTIA E SERVIÇOS

Se precisar de assistência ou reparações, ou se tiver alguma dúvida, pode contactar o seu Centro de Atendimento ao Cliente local.

Se não houver um Centro de Atendimento ao Cliente perto da sua localização, pode contactar o seu distribuidor local.



**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.



#### 4. Batatas e batatas fritas

Tipo	Quantidade mínima-máxima de ingredientes	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Vire	Informação adicional
Batatas fritas congeladas	200-650	12-25	200	Vire	
Patatas fritas gruesas congeladas	200-650	12-25	200	Vire	
Fichas auto-manufaturadas (8*8 mm)	200-450	18-25	180	Vire	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas fritas caseiras	200-450	18-22	180	Vire	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Bolos de batata	200	15-18	180		
Batata manteiga	300	18-22	180		

#### 5. Carne

Tipo	Quantidade mínima-máxima de ingredientes	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Vire	Información adicional
Filete de carne de bovino	100-300	8-20	180	Vire	
Costeleta de porco	100-300	10-18	180	Vire	
Hambúrguer	100-300	7-14	180	Vire	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Salsicha	100-300	13-15	200	Vire	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Coxa de galinha	100-300	18-25	180	Vire	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Peito de galinha	100-300	10-15	180		

#### 6. Refrigerado

Tipo	Quantidade mínima-máxima de ingredientes	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Vire	Información adicional
Rolo de mola	100-300	8-10	200	Vire	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Nuggets de frango congelados	100-300	6-10	200	Vire	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Fatias de peixe congelado para fritar	100-300	6-14	200		Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Snack de queijo congelado	100-300	10-18	200		Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Cerveja Vegetal	100-300	10	180		

**Nota:** Se a fritadeira sem gordura começar com o arranque a frio, o tempo de cozedura deve ser 3 minutos mais longo.

#### MAU FUNCIONAMENTO E MÉTODO DE TRATAMENTO

Problemático	Causas Possíveis	Método de Solução
A fritadeira não funciona	1. A ficha do produto não é inserida na tomada eléctrica. 2. O utilizador não definiu o temporizador.	1. Inserir a ficha na tomada de energia ligada à terra. 2. Rodar o botão temporizador para definir o tempo de cozedura, depois ligar o aparelho.
Os ingredientes dos alimentos cozinhados pela fritadeira não são suficientemente cozinhados.	1. Demasiados ingredientes alimentares no tanque de fritura. 2. A temperatura de aquecimento permitida é demasiado baixa. 3. O tempo de cozedura é demasiado curto.	1. Colocar os ingredientes alimentares no tanque de fritura em pequenos lotes. Em pequenos lotes, a fritura pode ser distribuída de forma mais uniforme. 2. Aumentar a temperatura de cozedura 3. Aumentar o tempo de cozedura
Os ingredientes não são cozinhados uniformemente na fritadeira.	Alguns ingredientes alimentares devem ser virados durante o processo de cozedura.	Se alguns ingredientes alimentares estiverem no topo, ou se forem misturados com outros ingredientes alimentares (por exemplo, batatas fritas), então devem ser virados no processo de cozedura, recomendamos que a cada 5 minutos a comida seja movida para uma melhor cozedura.
O produto frito que sai da fritadeira não é estaladiço.	O produto que escolher deve ser cozido numa fritadeira tradicional.	Pode escolher o do forno, ou pode adicionar um pouco de óleo à frigideira para aumentar a sua crocante qualidade.
Fumo branco a sair do produto	1. Está a cozinhar ingredientes alimentares com um elevado teor de óleo. 2. A sujidade do óleo da última utilização ainda permanece dentro do tanque de fritura.	Ao cozinhar ingredientes alimentares com um teor relativamente alto de óleo na fritadeira sem gordura, uma grande quantidade de fumo de óleo irá infiltrar-se no tanque de fritura. O óleo produzirá um fumo branco, e o tanque de fritura pode estar mais quente do que o normal. Mas isto não afectará o efeito de cozedura final. 2. Fumo branco produzido pelo aquecimento do óleo e da gordura dentro da fritadeira. Certifique-se de limpar o tanque de fritura cada vez que
As batatas fritas frescas não fritam uniformemente dentro da fritadeira	Não molhou as batatas fritas correctamente antes de as fritar.	Utilizar batatas frescas. Lavar bem a batata para remover a fécula do exterior das batatas.
As batatas fritas que saem da fritadeira não são estaladiças.	O grau de crocância é decidido pelo teor de óleo e humidade das batatas fritas.	1. certifique-se que as batatas fritas são devidamente drenadas antes de lhes adicionar óleo. 2. Ao cortar as batatas fritas num tamanho mais pequeno, elas podem ser tornadas mais leves e mais estaladiças. 3. As batatas fritas podem ser feitas mais leves e estaladiças adicionando

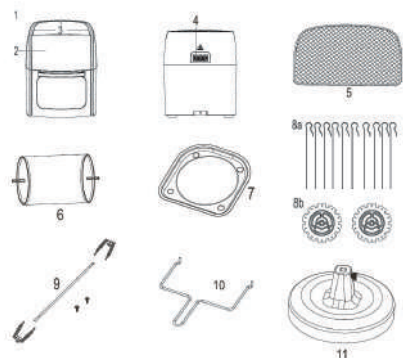
## BRIEF INTRODUCTION

Thanks for your favor. Thankyou for choosing our Oil Free Fryer.

The newly introduced Oil Free Fryer will help you to cook the food you like in a healthier manner. The Oil Free Fryer uses the principle of hot air combining with high speed air cycling (fast air change), it will provide a one time comprehensive heating, so for most food, there is no need to add oil for cooking. With our Oil Free Fryer, now you have a more convenient way to make delicious food like cakes and milk egg biscuits etc.

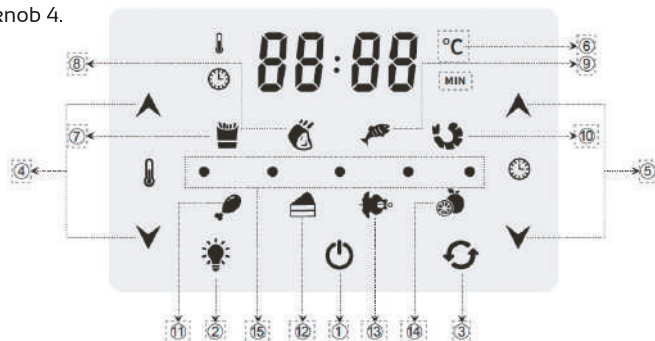
## General instructions

- 1.Oil-less fryer
- 2.Control panel and display
- 3.Top part
- 4.Air outlet
- 5.Tray
- 6.Swivel basket
- 7.Smooth tray
8. Rotisserie accessories
9. Rotisserie skewer
10. Fixed rotisserie
11. Rotisserie accessory



## Main control panel, digital

- 1.On/Off button
- 2.On/off button for interior light
- 3.Rotisserie and basket rotary knob
- 4.Temperature up and down
- 5.Time up and down
- 6.°C indicator
- 7.French fries programme
8. Meat programme
9. Fish programme
- 10.Seafood programme
- 11.Chicken programme
12. Cake programme
13. Roast chicken programme
14. Vegetable programme



## ATTENTIONS

Before using this product, please read through the instruction manual, and preserve the booklet for later reference.

### 1. Danger

- 1.1 Do not soak the housing into water, or wash it under the tap , for there are electric components and heating components in the crust.
- 1.2 Do not let water or other liquid flow into the product, in case electric shocks might take place.
- 1.3 Always put the food ingredients in the frying tank for frying , thus to avoid their contact with the heating components.
- 1.4 While the product is working, do not cover the air inlet and outlet opening.
- 1.5 Never pour oil into the fryer, for this may cause fire.
- 1.6 Do not touch the inside of the product while it is working.

### 2. Warning

- 2.1 Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided in accordance with the rated power of the product.
- 2.2 If there are damages to the plugs, powerwire orthe product, you should no longer use the product.
- 2.3 If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacturer, manufacturer repairing department or similar departments.
- 2.4 This product can be used by children over 8 years of age and persons with physical or psychological disabilities, lack of experience and relevant knowledge, as long as they are supervised by an adult person with all the necessary physical and psychological qualities to guide the correct use of the product, in order to guarantee their safety.
- 2.5 Take care of the children, do not let them play the product as toy.
- 2.6 When the product is in power or is cooling , the product and the power wire must be placed at a location out of reach of children underthe age of 8.
- 2.7 Do not let the power wire touch surfaces with high temperature.
- 2.8 Never insert wet hands into the plugs and controlling panel of the product.
- 2.9 The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
- 2.10 Never connect the product with external timer, in case danger might occur.
- 2.11 Never put the product on or near combustibile material like the table cloth, orthe curtain etc.
- 2.12 Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10cm of free space for the backside, left/ right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
- 2.13 Neveruse the product for purposes not illustrated in the manual.
- 2.14 The product must be watched by someone while operating.
- 2.15 During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
- 2.16 When using the product, the surface that it touches might become very hot.
- 2.17 If the product is smoking, unplug the power immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.

### 3. Notice

- 3.1 Put the product on a surface that is leveled, even, and stable.
- 3.2 The product is limited to normal domestic usage. It should not be used in the dining rooms of shops, offices, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
- 3.3 If the customer has failed to use the product correctly, or has used the product for professional

or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee, we are not responsible for damages caused by these.

**3.4** The product must be sent to the repairing center authorized by our company for repairing. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.

**3.5** Always unplug the power after use.

**3.6** Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.

**3.7** Ensure that the food ingredients fried in the product turn into the golden color, and not the black or brown color. The burned places should be given away.

#### 4. Automatic Closing

**4.1** The product is equipped with a timer. When the timer countdown the time to 0, the product will ring and close automatically.

**4.2** To close the product manually, please turn the knob of the timer anticlockwise to 0.

#### BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all the packing material.
2. Remove the glue and labels on the product.
3. Clean the frying tank and the frying tray thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge
4. Clean the inside and outside of the product with warm wet cloth.
5. The fat-free fryer uses the technology of hot air heating. Never pour oil or fat into the fryer.

#### OPERATION PREPARATION

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
2. Put the frying tray into the fryer tank correctly.
3. Never pour oil or other liquid into the fryer tank.
4. Never put things cover the air inlet opening of the product, for this will prevent the airflow and reduce the effect of hot air heating.

#### OPERATING THIS PRODUCT

The fat-free fryer can be used to cook many types of food ingredients. The additional food making manual will assist you to understand this product.

#### FRYING TIPS

1. The optimum quantity for crispy fries is 600 grams.
2. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat for about 4 minutes without any ingredients in it.
3. Some ingredients require stirring in the middle of the set time. To shake or turn the ingredients, remove the basket from the appliance by the handle and shake or turn the ingredients with a fork (or tongs). Then put the basket back into the appliance.
- You can also use the fryer to reheat the ingredients. To reheat the ingredients, set the temperature to 150°C for a maximum of 10 minutes.
5. Products with dry breadcrumb crust will become crispier by spraying them with a little vegetable oil.
6. Place a baking pan or baking dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
7. Do not prepare very fatty ingredients, such as sausages, in the appliance.

- How to program frying time and temperature:

1. Plug Power Cord into an electrical outlet.
2. Press SET to switch the temperature or time, adjust the required temperature or time, and start heating directly after the adjustment.

BP: It is recommended to preheat the air fryer on empty for 3 minutes if the appliance is cold or you can add 3 minutes to your desired time setting in order to pre-heat. The initial 15 minutes of use may result in minimal smell and smoke. This is normal and harmless and comes from the protective substance applied to the heating elements during manufacture during.

3. The Power Indicator will illuminate.
4. The Air Fryer will automatically Pause if the Drawer Pan is removed during the cooking cycle. Once replaced back into the fryer, the unit will continue its cooking cycle.

5. NOTE: Any excess oil from food will collect at the bottom of the Drawer Pan.

- During the cooking/frying process:

1. Some recipes require stirring/mixing the contents mid-way through cooking.

You can do this in the middle of the cooking process by pulling the Drawer Pan out from the Main Fryer Body. Shake or stir the contents on the rack using a non-metallic utensil and then slide Drawer Pan back into the Main Fryer Body.

TIP: If you set the timer to half the required cook time, you will hear the timer indicator when you have to stir the ingredients. However, this means that you will need to set the timer again to the remaining cook time after stirring.

2. The air fryer will resume cooking once the Drawer Pan is closed.

- When frying is complete:

1. When the timer completes its countdown, the timer bell will ring and the air fryer will stop heating - this signals it is time to remove your food.

2. Carefully pull out the Drawer Pan from the Main Fryer Body by pulling forward on the Drawer Pan Handle and place on a flat, heat resistant surface.

3. Check that your foods are ready. If not, then place the Drawer Pan back into the Main Fryer Body and set the timer for a few more minutes.

4. Empty the contents of the Drawer Pan into a bowl or onto a plate using non-metallic tongs or a scoop.

TIP: Do not turn the Drawer Pan and Frying Rack upside down together, as any excess oil that has collected in the bottom of the Drawer Pan will be poured onto the foods.

5. When the next batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready to use again.

6. When cooking is complete, remove the Power Cord from the electrical outlet.

#### CLEANING

Clean the product each time after using.

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

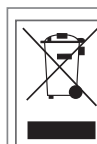
1. Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.
2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.
3. Clean the frying tank or frying tray with hot water, detergent and non-abrasive sponge, please add hot water into the frying tank together with some detergent. Put the frying tray into the frying tank, and then soak the frying tank and the frying tray for 10 minutes.
4. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.
5. Use cleaning brush to clean the heating components, swept away remaining food residual.
6. A timely manner with a clean brush to clean the air inlet opening and the air outlet opening, so as not to affect the air inlet and the outlet airflow.

#### STORAGE

1. Pull out the plug of the product, and let it cool down thoroughly.
2. Make sure that all the components are cleaned and dried.
3. Pack up the power wire.

#### GUARANTEE AND SERVICES

If you require services or repairing, or have any doubt, you can communicate with the local Customer Center. If there is no Customer Center near your location, you can communicate with your local dealer.



**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.



#### 4. Potatoes and Chips

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Frozen Thin Chips	200-400	12-25	200	Overturning	
Frozen Thick Chips	200-400	12-25	200	Overturning	
Self-made Chips (8*8 mm)	200-350	18-25	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Self-made Potato Chips	200-400	18-22	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Potato Cakes	200	15-18	180		
Batata manteiga	300	18-22	180		

#### 5. Meat

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Beefsteak	100-300	8-20	180	Overturning	
Pork Chop	100-300	10-18	180	Overturning	
Hamburger	100-300	7-14	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Sausage Rolls	100-300	13-15	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Chicken Drumstick	100-300	18-25	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Chicken Breast	100-300	10-15	180		

#### 6. Refreshment

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Spring Roll	100-300	8-10	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Chicken Nuggets	100-300	6-10	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Frying Fish Slices	100-300	6-14	200		Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Branded Cheese Snack	100-300	10-18	200		Adding 1/2 spoon of oil
Brewed Vegetable	100-300	10	180		

**Notice:** If the fat-free fryer starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.

#### MALFUNCTION AND TREATING METHOD

Problem	Possible Causes	Solving Method
The fryer does not work	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The plug of product is not inserted into the power socket.</li> <li>2. User have failed to set the timer.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insert the plug into the grounded power socket.</li> <li>2. Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.</li> </ol>
Food ingredients cooked by the fryer not ripe enough.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Too much food ingredients in the frying tank.</li> <li>2. The heating temperature enacted is too low.</li> <li>3. The cooking time is too short.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Put the food ingredients into the frying tank in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed.</li> <li>2. Raise the cooking temperature</li> <li>3. Increase the cooking time</li> </ol>
Food ingredients not baked evenly in the fryer	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients are on top, or are mixed with other food ingredients (e.g. French fries), then they should be turned in the cooking process, we recommend that every 5 minutes the food is moved for better cooking.
The fried refreshment coming out of the fryer is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer.	You can choose the one from the oven, or you can add a little oil to the pan to increase its crispy quality.
White smoke coming out of the product	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. You are cooking food ingredients with a high content of oil.</li> <li>2. Oil dirt from last use is still remained inside the frying tank.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. When cooking food ingredients with a relatively high oil content in the fat-free fryer, a large amount of oil smoke will infiltrate into the frying tank. The oil will produce a white smoke, and the frying tank may be hotter than normal. But this will not affect the final cooking effect.</li> <li>2. White smoke produced by heating the oil and fat inside the fryer. Be sure to clean the frying tank every time you use it.</li> </ol>
Fresh crisps are not fried evenly inside the fryer	You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes. Rinse the potato well to remove starch from the outside of the potatoes.
The fried chips coming out of the fryer is not crisp.	The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure that the fries are properly drained before adding oil to them.</li> <li>2. By cutting the fries into a smaller size, they can be made lighter and crispier.</li> <li>3. Fries can be made lighter and crispier by adding a small amount of oil.</li> </ol>