

küken[®]
KITCHEN & HOME APPLIANCES

MANUAL
DEL USUARIO
INSTRUÇÕES DE USO

2L
1000W
SINACEITE
SENSE OIL · OIL FREE
AIRCOOK
TECHNOLOGY

7 PROGRAMAS GUÍA
PROGRAMACIÓN MANUAL
REGULADOR DE TEMPERATURA
TEMPORIZADOR
BOTÓN ON/OFF

ACABADO EN NEGRO
CESTILLO DESMONTABLE, FÁCIL LIMPIEZA
PROGRAMACIÓN MANUAL
PATAS ANTIDESLIZANTES
APAGADO AUTOMÁTICO

PT.

7 programas de cozedura - Programas manuais
regulador de temperatura
Temporizador - Botão On/off - Acabamento preto
Tampo de cozedura removível - Fácil de limpar
-Cesto amovível - Fácil limpeza
Painel tátil - Pés antiderrapantes - Desligar automático

EN.

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



küken[®]
KITCHEN & HOME APPLIANCES

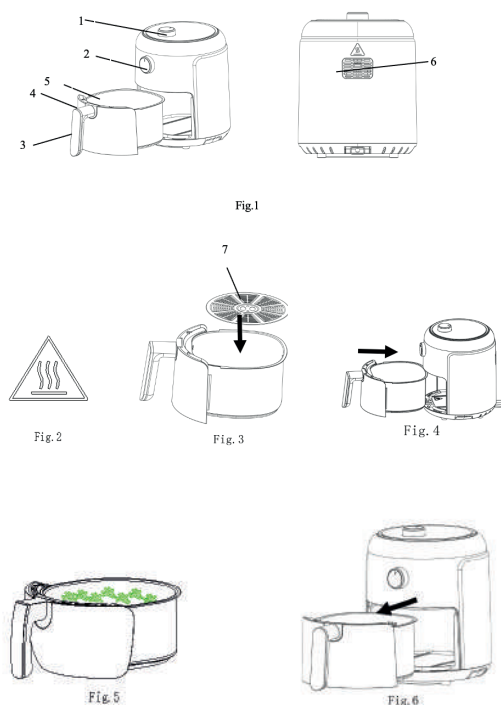
Alfa Dyser, S.L.
Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa n°2
08635, Sant Esteve Sesrovires · (Barcelona) España
B-60163441 · T. 937831011 · F. 937838487
www.alfadyser.com · alfa@alfadyser.com

AIRCOOK
TECHNOLOGY
SIN
ACEITE
SENSE OIL · OIL FREE

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 (Figura 1)



1. Dial del temporizador
2. Dial de temperatura
3. Asa de la cesta
4. Tapa del cajón
5. Sartén
6. Salida de aire
7. Parrilla

ATENCIONES

Antes de utilizar este producto, lea el manual de instrucciones y conserve el folleto para su posterior consulta.

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

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.

FUNCIONAMIENTO DE ESTE PRODUCTO

La freidora de aire puede utilizarse para cocinar muchos tipos de ingredientes alimentarios. El manual adicional de elaboración de alimentos le ayudará a entender este producto.

1.Freír sin grasa

- 1.Inserte el enchufe en la toma de tierra.
- 2.Extraiga con cuidado el depósito de fritura de la freidora de aire.
- 3.Coloque los ingredientes en el tanque de fritura.

Aviso: 1. Coloque la bandeja de fritura en el tanque de fritura antes de poner los ingredientes de los alimentos en el tanque de fritura.

2. La cantidad de ingredientes alimentarios nunca es demasiado o demasiado poco , porque puede afectar a la calidad final de la fritura.
- 4.Deslice el tanque de fritura de nuevo a la freidora de aire. (Aviso: No tocar la freidora poco después de su funcionamiento, para evitar quemaduras. Sólo se puede mover la freidora sujetando el asa).
- 5.Ajuste la temperatura adecuada girando el mando de control de la temperatura. (Consulte la parte de "Ajustes" de este capítulo).
- 6.Determine el tiempo de cocción de los ingredientes. (Consulte la parte de "Ajustes" de este capítulo).
- 7.Para encender el producto, por favor ajuste la perilla del temporizador para decidir el tiempo de cocción . (Si el producto comienza con el arranque en frío, el tiempo de cocción debe ser 3 minutos más).

- El temporizador comenzará a contar el tiempo de acuerdo con el tiempo de ajuste.
- Durante el funcionamiento de la freidora de aire, el indicador luminoso de calentamiento se encenderá y apagará continuamente. Esto muestra que los componentes de calentamiento se están encendiendo y apagando continuamente, para mantener la temperatura ajustada.

El aceite sobrante de los ingredientes alimentarios se recogerá en el fondo del tanque de fritura.

8.Algunos ingredientes alimentarios requieren ser volcados durante el término medio de la cocción (consulte la parte "Ajustes" de este capítulo). Para volcar los ingredientes alimentarios, sujete el asa y extraiga la cuba de freír del producto, y luego realice el volcado. Después de eso, deslice el tanque de

fritura de nuevo a la freidora de aire.

9.El sonido del temporizador significa que el tiempo de ajuste ha expirado. A continuación, saque la cuba de freír del producto, y póngala sobre una superficie resistente al calor.

Aviso: También puede cerrar el producto manualmente cuando*está funcionando. Para ello, gire el mando del temporizador a 0.

10.Compruebe si los ingredientes de los alimentos están cocinados en su punto. Si los ingredientes de los alimentos requieren más cocción, introduzca el depósito de fritura en el producto y ajuste el temporizador con algunos minutos más.

11.No vuelque el tanque de fritura, ya que esto hará que el aceite sobrante recogido en el fondo del tanque de fritura se derrame sobre los ingredientes de los alimentos. 12. Después de cocinar con la freidora de aire, el tanque de fritura y los ingredientes de los alimentos están todavía muy calientes, evite quemarse, no use la mano para tocar los ingredientes de los alimentos directamente. Con respecto a los diferentes tipos de ingredientes de los alimentos en la freidora de aire, puede haber chorro de vapor fuera de la freidora.

12.Utilice abrazaderas para sacar los ingredientes alimentarios del tanque de fritura a los cuencos o platos.

13.Después de completar la cocción de un lote de ingredientes alimentarios, la freidora de aire puede comenzar a cocinar otro lote de ingredientes alimentarios en cualquier momento.

2. Cómo usar

1. Extraiga con cuidado la bandeja del cajón del cuerpo principal de la freidora tirando hacia delante del asa. BP: Nunca coloque los alimentos directamente en la bandeja sin la rejilla para freír. En lugar de utilizar la rejilla para freír, se puede colocar un plato o cuenco apto para el horno (no inducido) en una rejilla de alambre (no inducida) dentro de la bandeja del cajón.

2. Coloque la rejilla para freír en la bandeja del cajón (Figura 1).

3. Coloque los ingredientes en la rejilla para freír.

HP: No llene la bandeja por encima de la posición de llenado máximo. Si se cocinan alimentos que se expanden, asegúrese de que la capacidad de cocción no supere la posición de llenado MAX.

4. Deslice la bandeja en el cuerpo principal.

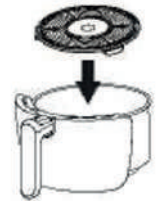


Figura 1

3. Nota

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 fríen 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. Los refrescos que se pueden cocinar en el horno también se pueden cocinar en la freidora sin grasa.
7. El mejor peso de los ingredientes alimentarios para cocinar patatas fritas crujientes es de 250g.
8. 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.

9. 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.

4. Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a elegir los ajustes básicos para los ingredientes alimentarios que desee cocinar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son sólo una referencia. Debido a que los ingredientes alimentarios difieren en cuanto a su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que ofrezcamos los mejores ajustes para sus ingredientes alimentarios. Como la tecnología de cambio rápido de aire puede renovar el calentamiento del aire dentro del producto inmediatamente, sacar el tanque de fritura de la freidora de aire durante la operación apenas afectará el proceso de cocción.

4. Patatas y patatas fritas

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Girar	Información adicional
Patatas fritas congeladas	200-400	12-25	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.

7. Prepare usted mismo las patatas fritas

Para obtener el mejor efecto, le aconsejamos que utilice las patatas fritas precocidas (por ejemplo, las congeladas). Para hacer las patatas fritas usted mismo, siga los siguientes pasos.

1. Pele las patatas y córtelas en trozos pequeños.
2. Ponga las patatas fritas en remojo en un bol durante al menos 20 minutos, sáquelas y escúrralas en el papel de cocina.
3. Verter aceite de oliva en el bol con una cuchara, poner las patatas fritas en el bol y mezclarlas en redondo, hasta que todas las patatas fritas estén aceitadas uniformemente.
4. Sacar las patatas fritas del bol con las manos o con los utensilios de cocina, dejar el aceite sobrante en el bol. A continuación, vierta las patatas fritas en el depósito de fritura.

Aviso:

1. Poner la bandeja de freír en el tanque de freír antes de poner las patatas fritas en el tanque de freír.
2. No vierta todas las patatas fritas en el tanque de fritura de una sola vez, para evitar que se acumule demasiado aceite en el fondo del tanque de fritura al final.

5. Fría las patatas fritas siguiendo las instrucciones de este capítulo.

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.

MAL FUNCIONAMIENTO Y MÉTODO DE TRATAMIENTO

Problemática	Posibles causas	Método de solución
La freidora no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. El enchufe del producto no está insertado en la toma de corriente. 2. El usuario no ha ajustado el temporizador. 	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 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. Gire el botón de control de la temperatura para ajustar la temperatura deseada (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Funcionamiento de este producto"). 3. Gire el botón del temporizador para decidir el tiempo de cocción (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Funcionamiento de este producto").
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, (consulte la parte de "Ajustes" en el capítulo de "Funcionamiento de este producto")
El producto freído 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 refresco para aumentar su calidad de crujiente.
Humo blanco que sale del producto	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 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 filtrará 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 fríen uniformemente dentro de la freidora	No ha remojado correctamente las patatas fritas antes de freírlas.	Utilice patatas frescas y siga las instrucciones del capítulo "Haga usted mismo las patatas fritas".
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.	<ol style="list-style-type: none"> 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 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)

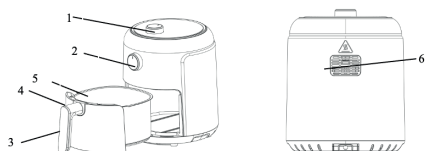


Fig.1

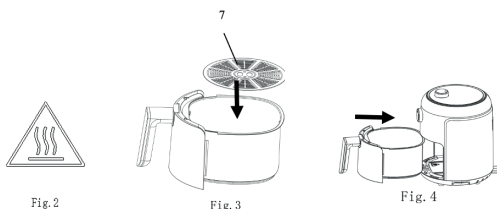


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

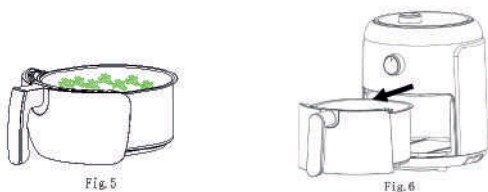


Fig. 5

Fig. 6

1. seletor do temporizador
2. Seletor de temperatura
3. Pega do cesto
4. tampa da gaveta
5. Panela de fritar
6. saída de ar
7. Grelha para grelhar

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.

FUNCIONAMENTO DESTES PRODUTOS

A fritadeira a ar pode ser utilizada para cozinhar muitos tipos de ingredientes alimentares. O manual adicional de confecção de alimentos ajudar-lhe-á a compreender este produto.

1. Fritura sem gordura

1. Inserir a ficha na tomada ligada à terra.
2. Puxar cuidadosamente o tanque de fritura da fritadeira a ar.
3. Colocar os ingredientes alimentares na cuba de fritura.

Aviso: 1. Colocar a frigideira na cuba de fritura antes de colocar os ingredientes alimentares na cuba de fritura.

2. A quantidade de ingredientes alimentares nunca é demasiado ou demasiado pequena, porque pode afectar a qualidade final da fritura.
4. Deslize a cuba de fritura de volta para a fritadeira de ar. (Aviso: Não tocar na fritadeira pouco tempo após a sua operação, evitar esquentar. Só se pode mover a fritadeira segurando a pega).
5. Ajustar à temperatura correcta, rodando o botão de controlo de temperatura (Consulte a parte "Ajustes" deste capítulo).
6. Determinar o tempo de cozedura dos ingredientes alimentares. (Consultar por favor a parte "Definições" deste capítulo).

7. Para ligar o produto, por favor ajustar o botão do temporizador para decidir o tempo de cozedura (se o produto começar com a bota fria, o tempo de cozedura deve ser 3 minutos mais longo).

- O temporizador começará a contagem decrescente do tempo de acordo com o tempo de Regulação.
- Durante o funcionamento da fritadeira a ar, a lâmpada indicadora de aquecimento ligar-se-á e apagar-se-á continuamente. Isto mostra que os componentes de aquecimento estão a ligar-se e desligar-se continuamente, de modo a manter a temperatura de Regulação.

O óleo redundante dos ingredientes dos alimentos será recolhido no fundo do tanque de fritura.

8. Alguns ingredientes alimentares necessitam de ser virados durante o período médio de cozedura (consultar a parte "Definições" deste capítulo). Para virar os ingredientes alimentares, segurar a pega e

retirar o tanque de fritura do produto, e depois fazer a viragem. Depois disso, voltar a colocar a cuba de fritura na fritadeira a ar.

9. O zumbido do temporizador significa que o tempo de ajuste expirou. Depois, puxar o tanque de fritura para fora do produto, e colocá-lo sobre uma superfície resistente ao calor.

Aviso: Também se pode fechar o produto manualmente quando este* está a funcionar. Para o fazer, rodar o botão do temporizador para 0.

10. Verificar se os ingredientes alimentares estão cozinhados maduros. Se os ingredientes alimentares necessitarem de mais cozedura, então enfiar o recipiente de fritura no produto, e ajustar o temporizador com mais alguns minutos.

11. Não virar o tanque de fritura, pois isto fará com que o óleo redundante recolhido no fundo do tanque de fritura vazze para os ingredientes alimentares. Após cozinhar com a fritadeira ao ar, o tanque de fritura e os ingredientes alimentares ainda estão muito quentes, evite esquentar, não toque directamente nos ingredientes alimentares à mão. Em relação aos diferentes tipos de ingredientes alimentares na fritadeira a ar, pode haver jacto de vapor para fora da fritadeira.

12. Utilizar pinças para levar os ingredientes alimentares do tanque de fritura para as tigelas ou pratos.

13. Depois de completar a cozedura de um lote de ingredientes alimentares, a fritadeira a ar pode começar a cozinhar outro lote de ingredientes alimentares em qualquer altura.

2. Como utilizar

1. Retirar cuidadosamente o tabuleiro da gaveta do corpo principal da fritadeira, puxando para a frente na pega.

BP: Nunca colocar os alimentos directamente no tabuleiro sem a grelha de fritura. Em vez de utilizar a grelha de fritura, pode ser colocada uma placa ou tigela segura para o forno (não indução) numa grelha de arame (não indução) dentro da bandeja da gaveta.

2. Colocar o tabuleiro de fritura na gaveta (Figura 1).

3. Colocar os ingredientes na grelha de fritura.

HP: Não encher a frigideira acima da posição de enchimento máximo.

Se cozinhar alimentos que se expandem, certifique-se de que a capacidade de cozedura não excede o máximo a capacidade de cozedura não excede a posição de enchimento MAX.

4. Deslizar a frigideira para dentro do corpo principal.

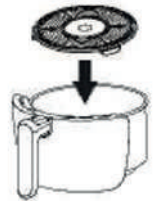


Figura 1

3. Nota

1. Em comparação com ingredientes alimentares de tamanho maior, ingredientes alimentares de tamanho pequeno exigirão menos tempo de cozedura.
 2. Com uma maior quantidade de ingredientes alimentares, o tempo de cozedura deve apenas aumentar um pouco, com uma menor quantidade de ingredientes alimentares, o tempo deve apenas diminuir um pouco.
 3. Durante o processo de cozedura, a inversão dos alimentos de tamanho pequeno pode promover o efeito de cozedura final, e pode ajudar os ingredientes alimentares a fritar bem.
 4. Ao adicionar uma pequena quantidade de óleo às batatas frescas, os alimentos podem tornar-se mais estaladiços. Após a adição do óleo, os ingredientes alimentares devem descansar durante vários minutos antes de fritar na fritadeira profunda sem gordura.
- Os ingredientes alimentares devem descansar durante vários minutos antes de fritar na fritadeira profunda sem gordura.
5. Nunca cozinhar ingredientes alimentares com elevado teor de óleo, tais como salsichas, etc., na fritadeira sem gordura profunda.
 6. Os refrigerantes que podem ser cozinhados no forno também podem ser cozinhados na fritadeira profunda.
 7. O melhor peso dos ingredientes alimentares para cozinhar batatas fritas estaladiças é de 250g.
 8. As sanduíches podem ser preparadas rápida e convenientemente com a utilização de massa pré-fermentada. Em comparação com a massa caseira, a massa pré-fermentada requer menos tempo de cozedura.

9. Pode usar a fritadeira sem gordura para reaquecer ingredientes alimentares. Para reaquecer os ingredientes alimentares, definir a temperatura para 150°C, o tempo máximo de cozedura é de 10 minutos.

4. Definições

A tabela seguinte irá ajudá-lo a escolher as configurações básicas para os ingredientes alimentares que deseja cozinhar.

Nota: Lembre-se de que estas definições são apenas para referência. Como os ingredientes alimentares diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir que iremos fornecer os melhores cenários para os seus ingredientes alimentares. Como a tecnologia de troca rápida de ar pode renovar imediatamente o aquecimento do ar dentro do produto, a remoção do tanque de fritura da fritadeira durante a operação dificilmente afectará o processo de cozedura.

4. Batatas e batatas fritas

Tipo	Quantidade mínima-máxima de ingredientes	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Vire	Informação adicional
Batatas fritas congeladas	200-400	12-25	200	Vire	
Patatas fritas gruesas congeladas	200-400	12-25	200	Vire	
Fichas auto-manufacturadas (8*8 mm)	200-350	18-25	180	Vire	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas fritas caseiras	200-400	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	Informação 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	Informação 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.

7. Prepare você mesmo as batatas fritas

Para o melhor efeito, aconselhamos a utilização de batatas fritas pré-cozidas (por exemplo, congeladas). Para fazer as batatas fritas você mesmo, siga os passos abaixo.

1. descascar as batatas e cortá-las em pequenos pedaços.
2. Mergulhar as batatas fritas numa tigela durante pelo menos 20 minutos, retirá-las e drená-las em papel de cozinha.
3. deitar azeite na tigela com uma colher, colocar as batatas fritas na tigela e misturá-las à volta, até que todas as batatas fritas estejam uniformemente oleadas.
4. Retirar as batatas fritas da tigela com as mãos ou utensílios de cozinha, deixar os restos de óleo na tigela. Depois deitar as batatas fritas no tanque de fritura.

Aviso:

1. colocar a bandeja de fritura no tanque de fritura antes de colocar as batatas fritas no tanque de fritura.
2. não deitar todas as batatas fritas de uma só vez no tanque de fritura, para evitar a acumulação de demasiado óleo no fundo do tanque de fritura no final.

5. Fritar as batatas fritas de acordo com as instruções deste capítulo.

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.

MAU FUNCIONAMENTO E MÉTODO DE TRATAMENTO

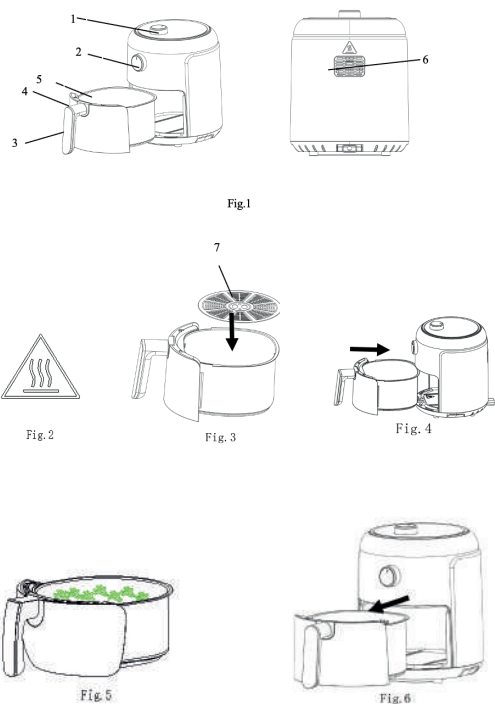
Problemático	Causas Possíveis	Método de Solução
A fritadeira não funciona	<ol style="list-style-type: none">1. A ficha do produto não é inserida na tomada eléctrica.2. O utilizador não definiu o temporizador.	<ol style="list-style-type: none">1. Inserir a ficha na tomada de energia ligada à terra.2. 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.	<ol style="list-style-type: none">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.	<ol style="list-style-type: none">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. Rodar o botão de controlo de temperatura para definir a temperatura desejada (ver secção "Definições" no capítulo "Funcionamento deste produto").3. Rodar o botão temporizador para decidir o tempo de cozedura (ver secção "Definições" no capítulo "Funcionamento deste produto").
Os ingredientes não são cozinhados uniformemente na fritadeira.	Alguns ingredientes alimentares devem ser virados durante o processo de cozedura.	Se alguns ingredientes alimentares estiverem em cima, ou se forem misturados com outros ingredientes alimentares (por exemplo, batatas fritas), então devem ser virados no processo de cozedura, (ver a parte "Definições" no capítulo "Funcionamento deste produto").
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 no refrigerante para aumentar a sua crocante qualidade.
Fumo branco a sair do produto	<ol style="list-style-type: none">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.	<p>Ao cozinhar ingredientes alimentares com um teor relativamente elevado 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.</p> <p>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 o utilizar.</p>
As batatas fritas frescas não fritam uniformemente dentro da fritadeira	Não molhou as batatas fritas correctamente antes de as fritar.	Utilize batatas frescas e siga as instruções do capítulo "Faça as suas próprias batatas fritas".
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.	<ol style="list-style-type: none">1. Não se esqueça de drenar correctamente as batatas fritas 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 uma pequena quantidade de óleo.

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 Instruction (Figure 1)



- 1.Dial del temporizador
2. Dial de temperatura
3. 3. Asa de la cesta
- 4.Tapa del cajón
5. Sartén
- 6.Salida de aire
7. Parrilla

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

1.Fat-Free Frying

- 1.Insert the plug into the grounded socket.
- 2.Pull out the frying tank carefully from the air fryer.
- 3.Put the food ingredients into the frying tank.

Notice: 1. Put the frying tray in the frying tank before put the food ingredients into the frying tank.

2. The amount of food ingredients never too much or too little, because it may affect the final quality of frying.

4.Slip the frying tank back to the air fryer. (Notice: Do not touch the fryer shortly after its operation, avoid scald. One can only move the fryer by holding the handle.)

5.Adjust to the right temperature by turning the temperature control knob. (Please refer to the "Settings" part of this chapter.)

6.Determine the time for cooking the food ingredients. (Please refer to the "Settings" part of this chapter.)

7.To turn on the product, please adjust the knob of the timer to decide the time for cooking. (If the product starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.)

•The timer will begin to countdown the time according to the Setting time.

•During the operation of the air fryer, the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating components are turning on and off continuously, thus to maintain of the Setting temperature.

The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying tank.

8.Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the "Settings" part of this chapter). To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the frying tank from the product, and then make the turning. After that, slip the frying tank back to the air fryer.

9.The ringing of the timer means that the Setting time has expired. Then pull the frying tank out of the product, and put it on heat-resistant surface.

Notice: You can also close the product manually when it's working. To do this, turn the timer knob to 0.

10.Check to see if the food ingredients are cooked ripe. If the food ingredients require more cooking,

then slip the frying tank into the product, and set the timer with some minutes more.

11.Do not overturn the frying tank, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying tank to leak onto the food ingredients. After cooking with the air fryer, the frying tank and the food ingredients are still very hot, avoid scald, do not use hand touch the food ingredients directly. With respect to different types of food ingredients in the air fryer, there might be steam jetting out from the fryer.

12.Use clamps take the food ingredients from the frying tank into the bowls or plates.

13.After completing the cooking of one batch of food ingredients, the air fryer can begin to cook another batch of food ingredients at anytime.

2. How to use

1. Carefully pull out the Drawer Pan from the Main Fryer Body by pulling forward on the Handle.

BP: Never place food directly into the Drawer Pan without the Frying Rack inside. In place of using the Frying Rack, an oven-safe plate or bowl (not included) can be placed onto a wire rack (not included) into the Drawer Pan.

2. Place the Frying Rack into the Drawer Pan (Figure 1).

3. Place ingredients onto Frying Rack.

HP: Do not fill the Drawer Pan over the MAX fill position.

If cooking food that expands, make sure the cooked capacity will not exceed the MAX fill position.

4. Slide Drawer Pan back into the Main Body.

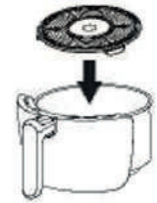


Figura 1

3. Note

1. Compare with the food ingredients with larger size, the small size food ingredients will require less time for cooking.

2. With larger amount of food ingredients, the time for cooking will only be required to increase a little, with lesser amount of food ingredients, the time will only be required to decrease a little.

3. During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.

4. By adding small amount of oil to the fresh potatoes, the food can be made crisper. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying them in the fat-free fryer.

5. Never cook the food ingredients with high oil content in the fat-free fryer, like the sausages etc.

6. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the fat-free fryer.

7. The best weight of the food ingredients for cooking crisp chips is 250g.

8. Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.

9. You can use the fat-free fryer to reheat the food ingredients. To reheat the food ingredients, please set the temperature at 150°C, the maximum cooking time is 10 minutes.

4. Settings

The following table will assist you to choose the basic Settings for the food ingredients you want to cook.

Note: Please remember that these Settings offer only a reference. For food ingredients differ in source, size, shape and brand, we can not guarantee to provide the best Settings for your food ingredients. As the fast air

change technology can give renewed heating to the air inside the product immediately, so, to pull the frying tank out of the air fryer during the operation will hardly affect the process of cooking.

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		

7. Make Frying Chips by yourself

For the purpose to have the best effect, we advise you to use the pre baked chips (e.g. frozen chips). To make frying chips by yourself, please follow the steps below.

1. Husk the potatoes and cut them into small chips.
2. Soak the potato chips in a bowl for at least 20 minutes , fetch them out and drain them on the paper for cooking room use.
3. Pour olive oil into the bowl with a spoon, put the potato chips into the bowl and mix them round, until all the potato chips are oiled evenly.
4. Fetch the potatoes chips out of the bowl with your hands or kitchen wares, leave the redundant oil in the bowl. Then pour the potato chips into the frying tank.

Notice:

1. Put the frying tray in the frying tank before put the potato chips into the frying tank.
2. Do not pour all the potato chips into the frying tank in just one time , thus to prevent too much oil being collected at the bottom of the frying tank in the end.

5. Fry the potato chips following the instructions in this chapter.

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.

