

GOLD
LUXURY QUALITY

küken
KITCHEN & HOME APPLIANCES

FREIDORA SIN ACEITE 5L / 1500W CON AIRE CALIENTE / MANUAL

Fritadeiras sem óleo. Com ar quente digital. Fryers without oil. with digital hot air



MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUAL DE INSTRUÇÕES · INSTRUCTION MANUAL

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

Descripción General

1. Perilla de control de temperatura
2. Lámpara indicadora
3. Perilla del temporizador
4. Panel superior
5. Carcasa superior
6. Aberturas de salida de aire
7. Base
8. Rejilla
9. Olla para freír
10. Mango
11. Ventana de visualización

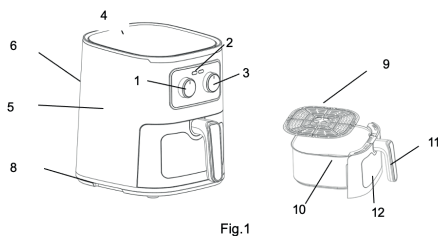


Fig.1

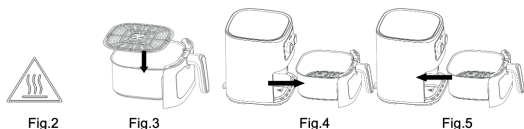


Fig.2

Fig.3

Fig.4

Fig.5

Instrucciones de Operación y Seguridad

Modelo: 34391

Uso exclusivo para hogares

Se recomienda leer el manual cuidadosamente antes de usar el aparato y guardarlo para futuras consultas.

Advertencias importantes para la seguridad al utilizar electrodomésticos.

Descripción general: La freidora de aire caliente proporciona una forma fácil y saludable de preparar tus ingredientes favoritos utilizando circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, permitiendo cocinar diversos platos. La mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

Datos técnicos:

Voltaje 220-240V~ 50-60Hz

Potencia 1500W

Capacidad con rejilla 5 Litros

Temperatura ajustable 80°C-200°C

Temporizador (0-60min).

Precauciones Importantes

Al utilizar electrodomésticos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

Leer todas las instrucciones.

No tocar superficies calientes.

Para protegerse de descargas eléctricas, no sumergir el cable, enchufes ni la base en agua u otro líquido.

ADVERTENCIA: Este electrodoméstico cuenta con función de calentamiento. Las superficies, incluyendo aquellas que no son funcionales, pueden alcanzar altas temperaturas. Ya que la percepción de temperatura varía entre personas, se debe usar con PRECAUCIÓN. Solo se deben tocar los mangos o superficies destinadas para agarrar, y usar protección térmica como guantes. Las superficies que no son para agarrar deben enfriarse suficientemente antes de ser tocadas.

Desconectar cuando no esté en uso y antes de limpiar. Dejar enfriar antes de colocar o retirar piezas.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un agente de servicio calificado para evitar riesgos.

El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

No usar al aire libre.

No permitir que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.

No colocar sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos encendidos, o en un horno caliente.

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

Siempre conectar el enchufe al aparato primero, luego conectar el cable al tomacorriente. Para desconectar, girar cualquier control a "apagado" y luego retirar el enchufe del tomacorriente.

No usar el aparato para otro uso que no sea el previsto.

Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso seguro del aparato y entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Introducción

Esta freidora de aire caliente ofrece una manera fácil y saludable de preparar tus ingredientes favoritos.

Utilizando circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas direcciones y la mayoría de los ingredientes no requieren aceite.

Importante

Peligro

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

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

Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos de calefacción, en agua ni la enjuague bajo el grifo.

No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para prevenir descargas eléctricas.

Siempre coloque los ingredientes a freír en la rejilla dentro de la olla para freír, para evitar que entren en contacto con los elementos de calefacción.

No cubra la entrada de aire ni las aberturas de salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento. No llene la olla con aceite ya que esto puede causar un peligro de incendio.

Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

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

Advertencia

Verifique si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje local.

No utilice el aparato si el enchufe, el cable principal o cualquier otra parte está dañada.

No acuda a una persona no autorizada para reemplazar o reparar un cable principal dañado.

Mantenga el cable principal alejado de superficies calientes.

No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.

No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los lados y 10 cm de espacio libre sobre el aparato.

No coloque nada encima del aparato.

No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.

No deje el aparato funcionando sin vigilancia.

Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire, mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.

También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar la olla del aparato.

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

Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.

Precaución

Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, pareja y estable.

Este aparato está diseñado solo para uso doméstico. Puede no ser adecuado para ser utilizado de manera segura en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales.

Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.

Si el aparato se utiliza de manera inadecuada o para fines profesionales o semi-profesionales o no se utiliza según las instrucciones del manual del usuario, la garantía se invalida y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por daños causados.

Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para manipularlo o limpiarlo de manera segura.

Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador, cuando el temporizador llega a 0, el aparato produce un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire la perilla del temporizador en sentido antihorario hasta 0.

Antes del primer uso

Retire todo el material de embalaje.

Quite cualquier pegatina o etiqueta del aparato.

Limpie bien la rejilla y la olla para freír con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

Este es un freidor sin aceite que funciona con aire caliente, no llene la olla con aceite o grasa para freír directamente.

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

Preparación para el uso

Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal y plana.

No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.

Coloque la rejilla en la olla (Fig.3).

No llene la olla con aceite o cualquier otro líquido.

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

Uso del aparato

El freidor sin aceite puede preparar una amplia gama de ingredientes.

Fritura con aire caliente

Conecte el enchufe a un tomacorriente con toma de tierra.

Saque cuidadosamente la olla de la freidora de aire caliente (Fig.5)

Ponga los ingredientes en la rejilla dentro de la olla para freír.

Vuelva a introducir la olla en la freidora de aire caliente (Fig.4).

Nota: alinee cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.

Nunca use la olla sin la rejilla dentro.

Precaución: No toque la olla durante y algún tiempo después de su uso, ya que se pone muy caliente.

Sostenga la olla únicamente por el mango.

Determine el tiempo y la temperatura de preparación requeridos para el ingrediente (ver sección 'Ajustes' en este capítulo).

Algunos ingredientes requieren agitarse a la mitad del tiempo de preparación (ver sección "Ajustes" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato por el mango y agítela. Luego vuelva a introducir la olla en la freidora de aire.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oír la campana del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar.

Cuando oiga la campana del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la olla del aparato.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacerlo, ajuste el tiempo a 0.

Verifique si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la olla en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.

Para retirar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela en la rejilla.

No voltee la rejilla con la olla aún pegada a ella, ya que cualquier aceite excedente que se haya recolectado en el fondo de la olla goteará sobre los ingredientes.

La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, el vapor puede escapar de la olla.

Vacíe la olla para freír en un bol o plato.

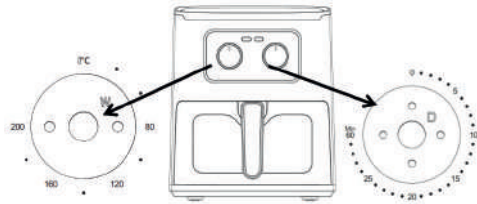
Cuando una tanda de ingredientes está lista, la freidora de aire caliente está inmediatamente lista para preparar otra tanda.

Ajustes

La tabla a continuación le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

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

Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta el aire dentro del aparato instantáneamente, sacar brevemente la olla del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso. Para configurar el tiempo y la temperatura, consulte la Fig.6 y Fig.7.



Consejos:

Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente menor que los ingredientes más grandes.

Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.

Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos de manera desigual.

Añada algo de aceite a las papas frescas para un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire caliente dentro de unos minutos después de haber añadido el aceite.

No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire caliente. Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.

La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos. Use masa prehecha para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.

Coloque un molde para hornear o un recipiente para horno en la rejilla de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.

También puede usar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C por hasta 10 minutos.

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

Limpeza

Limpie el aparato después de cada uso.

La olla y la rejilla tienen un recubrimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente.

1 Desconecte el enchufe del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.

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

2 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

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

Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

Consejo: Si la suciedad está pegada a la rejilla o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente y un poco de detergente. Coloque la rejilla en la olla y deje que la olla y la rejilla se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

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

5 Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de alimentos.

Almacenamiento

1 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

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

Garantía y servicio

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, por favor contacte su centro de servicio autorizado local.

Solución de problemas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecta el enchufe principal en un enchufe con toma de tierra.
No ha configurado el temporizador.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
Los ingredientes en la freidora de aire no están hechos.	La cantidad de ingredientes en la olla es demasiado grande.	Pon porciones más pequeñas de ingredientes en la rejilla. Las tandas más pequeñas se fríen de manera más uniforme.
La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajuste la temperatura al nivel necesario (consulte la sección 'ajustes' en el capítulo 'Uso del aparato').	Ajusta la llave de temperatura a la configuración de temperatura necesaria (ver sección 'ajustes' en el capítulo 'Usando el aparato').
El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación adecuado (consulte la sección 'ajustes').	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación deseado (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a mitad de la preparación.	(Por ejemplo) Ingredientes que necesitan estar uno encima del otro (e.g., las tiras de pollo) necesitan ser agitados a mitad del tiempo de preparación. Ver sección 'Ajustes' en el capítulo 'Usando el aparato'.
Los snacks fritos no están crujientes al salir de la freidora.	Está usando un tipo de snack que debe ser preparado en una freidora tradicional.	Usa bocadillos para horno o cepilla ligeramente con aceite los bocadillos para un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la bandeja en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la olla.	No llenes la cesta de fritura más allá de la indicación MAX.
La rejilla no está colocada correctamente en la olla.	Inserte completamente la rejilla en la olla.	Empuje la rejilla hasta el fondo de la olla.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasosos.	Cuando fríes ingredientes grasosos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
La cesta aún contiene residuos de grasa de usos anteriores.	El humo blanco es causado por la grasa calentándose en la cesta. Asegúrate de limpiar la cesta adecuadamente después de cada uso.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	No usaste el tipo correcto de papa.	Usa papas frescas y asegúrate de que permanezcan firmes durante la fritura.
No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freírlos.	Enjuaga los palitos de papa adecuadamente para remover el almidón de la superficie de los palitos.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	La crujiente depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de añadir el aceite. Corta los palitos de papa más pequeños para un resultado más crujiente. Añade un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

Medio ambiente

No deseche el aparato con los residuos domésticos normales cuando esté agotado, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclaje. Al hacer esto, ayuda a preservar el medio ambiente.



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directrices Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos.

El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.

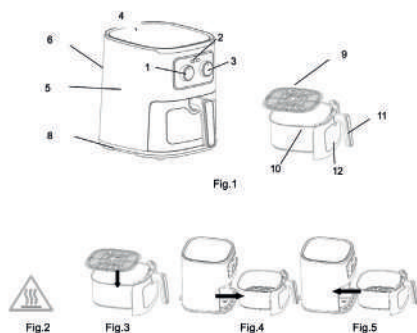
Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrodomésticos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro.

La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.

El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

Descrição Geral

Botão de controle de temperatura
Lâmpada indicadora
Botão do temporizador
Painel superior
Caixa superior
Aberturas de saída de ar
Base
Grelha
Panela para fritar
Alça
Janela de visualização



Instruções de Operação e Segurança

Modelo: 34391

Uso exclusivo para lares

Recomenda-se ler o manual cuidadosamente antes de usar o aparelho e guardá-lo para futuras consultas.

Avisos de segurança importantes ao utilizar eletrodomésticos.

Descrição geral: A fritadeira a ar quente oferece uma forma fácil e saudável de preparar seus ingredientes favoritos usando circulação rápida de ar quente e uma grelha superior, permitindo cozinhar diversos pratos. A maioria dos ingredientes não necessita óleo.

Dados técnicos:

Voltagem 220-240V~ 50-60Hz

Potência 1500W

Capacidade com grelha 5 Litros

Temperatura ajustável 80°C-200°C

Temporizador (0-60min).

Precauções Importantes

Ao utilizar eletrodomésticos, sempre devem ser seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

Leia todas as instruções.

Não toque superfícies quentes.

Para se proteger de choques elétricos, não mergulhe o cabo, plugues nem a base em água ou outro líquido.

AVISO: Este eletrodoméstico possui função de aquecimento. As superfícies, incluindo aquelas que não são funcionais, podem alcançar altas temperaturas. Como a percepção de temperatura varia entre pessoas, deve ser usado com CAUTELA. Apenas devem ser tocados os manípulos ou superfícies destinadas para segurar, e deve-se usar proteção térmica como luvas. As superfícies que não são para segurar devem esfriar suficientemente antes de serem tocadas.

Desconecte quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou remover peças.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente de serviço qualificado para evitar riscos.

O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar lesões.

Não use ao ar livre.

Não permita que o cabo penda da borda da mesa ou balcão, nem que toque superfícies quentes.

Não coloque sobre ou perto de queimadores de gás ou elétricos acesos, ou em um forno quente.

Deve-se ter extrema cautela ao mover um aparelho que contém óleo quente ou outros líquidos quentes.

Sempre conecte o plugue ao aparelho primeiro, depois conecte o cabo à tomada. Para desconectar, gire qualquer controle para "desligado" e então retire o plugue da tomada.

Não use o aparelho para outro uso que não o pretendido.

Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se receberem supervisão ou instrução sobre o uso seguro do aparelho e compreendem os riscos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças a menos que sejam maiores de 8 anos e estejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

Os aparelhos não estão projetados para ser operados por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.

Importante

Perigo

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se receberem supervisão ou instrução sobre o uso seguro do aparelho e compreendem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção realizadas pelo usuário não devem ser feitas por crianças a menos que sejam maiores de 8 anos e estejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos.

Nunca mergulhe a carcaça, que contém componentes elétricos e elementos de aquecimento, em água nem a enxague sob a torneira.

Não permita que água ou outro líquido entre no aparelho para prevenir choques elétricos.

Sempre coloque os ingredientes a fritar na grelha dentro da panela para fritar, para evitar que entrem em contato com os elementos de aquecimento.

Não cubra a entrada de ar nem as aberturas de saída de ar enquanto o aparelho está em funcionamento.

Não encha a panela com óleo, pois isto pode causar um perigo de incêndio.

Nunca toque no interior do aparelho enquanto está em funcionamento.

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está em funcionamento.

Aviso

Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão local.

Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo principal ou qualquer outra parte estiver danificada.

Não recorra a uma pessoa não autorizada para substituir ou reparar um cabo principal danificado.

Mantenha o cabo principal afastado de superfícies quentes.

Não ligue o aparelho nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.

Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e nos lados e 10 cm de espaço livre acima do aparelho.

Não coloque nada em cima do aparelho.

Não utilize o aparelho para nenhum outro propósito que não o descrito neste manual.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Durante a fritura com ar quente, é libertado vapor quente através das aberturas de saída de ar, mantenha as suas mãos e rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar.

Também tenha cuidado com o vapor quente e o ar ao retirar a panela do aparelho.

Qualquer superfície acessível pode aquecer durante o uso (Fig.2).

Desligue imediatamente o aparelho se vir que sai fumaça escura do aparelho. Espere que a emissão de fumaça pare antes de retirar a panela do aparelho.

Precaução

Assegure-se de que o aparelho está colocado sobre uma superfície horizontal, nivelada e estável.

Este aparelho está projetado apenas para uso doméstico. Pode não ser adequado para ser utilizado de forma segura em ambientes como cozinhas de pessoal, fazendas, motéis e outros ambientes não residenciais. Também não está destinado a ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, bed and breakfasts e outros ambientes residenciais.

Se o aparelho for utilizado de maneira inadequada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou não for utilizado de acordo com as instruções do manual do usuário, a garantia será invalidada e poderemos rejeitar qualquer responsabilidade por danos causados.

Sempre desligue o aparelho quando não estiver em uso.

O aparelho necessita de aproximadamente 30 minutos para esfriar para ser manuseado ou limpo de forma segura.

Desligamento automático

Este aparelho está equipado com um temporizador, quando o temporizador chega a 0, o aparelho produz um som de campainha e desliga-se automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, gire o botão do temporizador no sentido anti-horário até 0.

Antes da primeira utilização

Retire todo o material de embalagem.

Remova qualquer etiqueta ou adesivo do aparelho.

Limpe bem a grelha e a panela para fritar com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano húmido.

Este é um fritador sem óleo que funciona com ar quente, não encha a panela com óleo ou gordura para fritar diretamente.

Aviso: Quando a sua fritadeira a ar aquecer pela primeira vez, pode emitir uma leve fumaça ou odor. Isto é normal em muitos aparelhos de aquecimento e não afeta a segurança do seu aparelho.

Preparação para o uso

Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana.

Não coloque o aparelho sobre superfícies que não sejam resistentes ao calor.

Coloque a grelha na panela (Fig.3).

Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido.

Não coloque nada em cima do aparelho, o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura a ar.

Utilização do aparelho

A fritadeira sem óleo pode preparar uma vasta gama de ingredientes.

Fritura a ar

Conecte o plugue numa tomada com aterramento.

Retire cuidadosamente a panela da fritadeira a ar (Fig.5).

Coloque os ingredientes na grelha dentro da panela para fritar.

Reintroduza a panela na fritadeira a ar (Fig.4).

Nota: alinhe cuidadosamente com as guias no corpo da fritadeira.

Nunca utilize a panela sem a grelha dentro.

Precaução: Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Segure a panela apenas pelo cabo.

Determine o tempo e a temperatura de preparação necessários para o ingrediente (ver seção 'Ajustes' neste capítulo).

Alguns ingredientes requerem agitação na metade do tempo de preparação (ver seção "Ajustes" neste capítulo). Para agitar os ingredientes, retire a panela do aparelho pelo cabo e agite-a. Depois reintroduza a panela na fritadeira a ar.

Dica: Se ajustar o temporizador para a metade do tempo de preparação, ouvirá o sino do temporizador quando for necessário agitar os ingredientes. No entanto, isto significa que terá de reajustar o temporizador para o tempo de preparação restante após agitar.

Quando ouvir o sino do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. Retire a panela do aparelho.

Nota: Também pode desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, ajuste o tempo para 0.

Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, simplesmente reintroduza a panela no aparelho e ajuste o temporizador para alguns minutos adicionais.

Para refir os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire a panela da fritadeira a ar e coloque-a sobre a grelha.

Não vire a grelha com a panela ainda presa a ela, pois qualquer óleo excedente que tenha sido coletado no fundo da panela gotejará sobre os ingredientes.

A panela e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira a ar, o vapor pode escapar da panela.

Esvazie a panela para fritar num prato ou tigela.

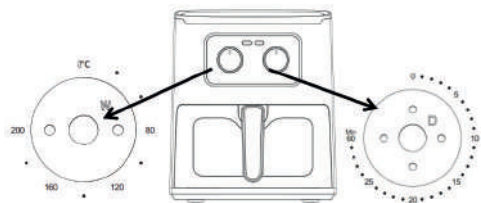
Quando uma leva de ingredientes estiver pronta, a fritadeira a ar está imediatamente pronta para preparar outra leva.

Ajustes

A tabela a seguir ajudará a selecionar as configurações básicas para os ingredientes.

Nota: Tenha em mente que estes ajustes são indicativos. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir o ajuste perfeito para os seus ingredientes.

Devido à tecnologia Rapid Air reaquecer o ar dentro do aparelho instantaneamente, retirar brevemente a panela do aparelho durante a fritura a ar mal perturba o processo. Para configurar o tempo e a temperatura, consulte a Fig.6 e Fig.7.



Dicas:

Os ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente menor do que os ingredientes maiores.

Uma maior quantidade de ingredientes geralmente requer um tempo de preparação ligeiramente maior, uma menor quantidade de ingredientes só requer um tempo de preparação ligeiramente menor.

Agitar os ingredientes menores na metade do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a prevenir ingredientes fritos de forma desigual.

Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado crocante. Frite os seus ingredientes na fritadeira a ar dentro de alguns minutos depois de adicionar o óleo.

Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira a ar.

Os aperitivos que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na fritadeira a ar.

A quantidade ótima para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.

Use massa pré-feita para preparar aperitivos recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-feita também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.

Coloque uma forma de assar ou um recipiente próprio para forno sobre a grelha da fritadeira a ar se desejar assar um bolo ou uma quiche, ou se deseja fritar ingredientes frágeis ou recheados.

Também pode usar a fritadeira a ar para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, ajuste a temperatura para 150°C por até 10 minutos.

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

Limpeza

Limpe o aparelho após cada uso.

A panela e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos nem materiais abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

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

Nota: Retire a panela para que a fritadeira a ar arrefeça mais rapidamente.

2 Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

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

Pode utilizar líquido desengordurante para eliminar a sujidade restante.

Dica: Se a sujidade estiver agarrada à grelha ou ao fundo da panela, encha a panela com água quente e um pouco de detergente. Coloque a grelha na panela e deixe que a panela e a grelha fiquem de molho por aproximadamente 10 minutos.

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

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

Armazenamento

1 Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.

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

Garantia e serviço

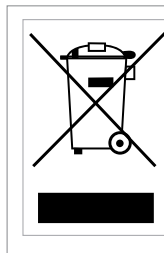
Se precisar de serviço ou informação ou se tiver um problema, por favor contacte o seu centro de serviço autorizado local.

Solução de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
LA fritadeira de ar não funciona.	O aparelho não está ligado.	Conecte o plugue principal numa tomada com aterramento.
Não configurou o temporizador.	Ajuste o temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.	Ajuste o temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes na fritadeira de ar não estão cozidos.	A quantidade de ingredientes na panela é demasiado grande.	Coloque porções menores de ingredientes na grelha. As porções menores são fritas de maneira mais uniforme.
A temperatura definida está muito baixa.	Ajuste a temperatura para o nível necessário (consulte a seção 'ajustes' no capítulo 'Uso do aparelho').	Ajuste o botão de temperatura para a configuração de temperatura necessária (veja a seção 'ajustes' no capítulo 'Usando o aparelho').
O tempo de preparação é muito curto.	Ajuste o temporizador para o tempo de preparação adequado (consulte a seção 'ajustes').	Ajuste o temporizador para o tempo de preparação desejado (consulte a seção "Ajustes" no capítulo "Usando o aparelho").
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados no meio da preparação.	(Por exemplo) Ingredientes que precisam estar um em cima do outro (exemplo, tiras de frango) precisam ser agitados no meio do tempo de preparação. Veja a seção 'Ajustes' no capítulo 'Usando o aparelho'.
Os snacks fritos não estão crocantes ao sair da fritadeira.	Está usando um tipo de snack que deve ser preparado numa fritadeira tradicional.	Use lanches apropriados para forno ou pincele levemente com óleo os lanches para um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar a bandeja no aparelho corretamente.	Há demasiados ingredientes na panela.	Não encha a cesta de fritura além da indicação MAX.
A grelha não está colocada corretamente na panela.	Insira completamente a grelha na panela.	Empurre a grelha até o fundo da panela.
Sai fumo branco do aparelho.	Está preparando ingredientes gordurosos.	Quando você fritar ingredientes gordurosos na fritadeira a ar, uma grande quantidade de óleo se filtrará na cesta. O óleo produz fumaça branca e a cesta pode aquecer mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho nem o resultado.
A cesta ainda contém resíduos de gordura de usos anteriores.	O fumo branco é causado pela gordura a aquecer na cesta. Certifique-se de limpar a cesta adequadamente após cada uso.	A fumaça branca é devido ao aquecimento da gordura na panela. Assegure-se de limpar bem a panela após cada uso.
As batatas fritas frescas são fritas de forma desigual na fritadeira de ar.	Não usou o tipo correto de batata.	Use batatas frescas e assegure-se de que permaneçam firmes durante a fritura.
Não lavou bem os palitos de batata antes de fritar.	Lave bem os palitos de batata para remover o amido da superfície dos palitos.	A fumaça branca é devido ao aquecimento da gordura na panela. Assegure-se de limpar bem a panela após cada uso.
As batatas fritas frescas não estão crocantes quando saem da fritadeira de ar.	A crocância depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Assegure-se de secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo. Corte os palitos de batata mais pequenos para um resultado mais crocante. Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

Meio ambiente

Não descarte o aparelho com os resíduos domésticos normais quando estiver esgotado, entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazer isso, ajuda a preservar o meio ambiente.



INFORMAÇÕES PARA OS USUÁRIOS.

De acordo com as orientações europeias 2002/95ce,

Do uso de substância perigosas nos aparelhos eléctricos, além de desfeito de resíduos.

O símbolo tachado do container que se encontra no aparelho indica que o produto ao final de sua vida útil tem que depositar num lugar separado dos demais resíduos.

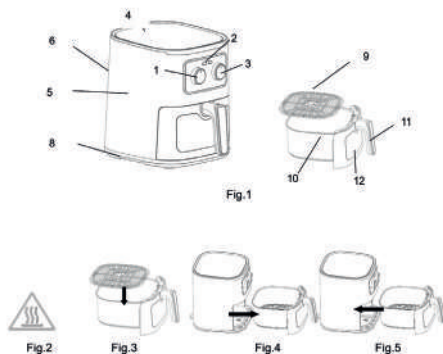
Por conseguinte, o usuário de entregar o aparelho, quando deixe de se utilizar, ao centro de recolha selectiva de resíduos electrónicos,

Deve devolvê-lo ao vendedor no momento da compra de um novo aparelho do mesmo tipo, uma ou outra mudança.

A recolha diferenciada da unidade não utilizada para posterior reciclagem, tratamento e resíduos compatible com o ambiente, ajuda a evitar possíveis efeitos negativos.

description product

1. Temperature control knob
2. Indicator lamp
3. Timer knob
4. Top panel
5. Upper housing
6. Air outlet openings
7. Base
8. Grid
9. Frying pan
10. Handle
11. Viewing window



Save these instructions

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

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Technical data:

- voltage: 220-240v~ 50-60hz
- wattage: 1450 watts
- capacity with rack: 5litre
- adjustable temperature: 80-200°C
- timer (0-60min)

Important safeguards

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. Warning: this electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with caution. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may Cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot Liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.

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

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

Introduction

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

Important

Danger

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

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

-never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.

-do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.

-always put the ingredients to be fried on the rack in frying pot, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

-do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.

-do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.

-never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Warning

- check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.

- do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.

- do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.

- keep the mains cord away from hot surfaces.

- do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

- do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

- do not place anything on top of the appliance.

- do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

- do not let the appliance operate unattended.

- during hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

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

-any accessible surfaces may become hot during use (fig.2)

- immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission stop before you remove the pot from the appliance.

Caution

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

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

- if the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.

- always unplug the appliance while not using.

-the appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Before first use

1. Remove all packaging materials.

2. Remove any stickers or labels from the appliance .

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

4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
This is an oil-free fryer that works on hot air, do not fill the pot with oil or frying fat directly.

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

Preparing for use

1. place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. place the rack in the pot (fig.3).
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The oil-free can prepare a large range of ingredients.
Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the hot-air fryer (fig.5)
3. Put the ingredients on the rack in frying the pot.
4. Slide the pot back into the hot-air fryer (fig 4)

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

Never use the pot without the rack in it.

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

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

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

Tip: if you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: you can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 0.

8. Check if the ingredients are ready.

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

9. To remove ingredients (e.g. Fries), pull the pot out of the hot-air fryer and place it on trial framework.

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

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

10. Empty the frying pot into a bowl or onto a plate.

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

Settings

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

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

Because the rapid air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

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

To set time and temperature refer to fig.6 & fig.7.

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer rack if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

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

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

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

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

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

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

5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

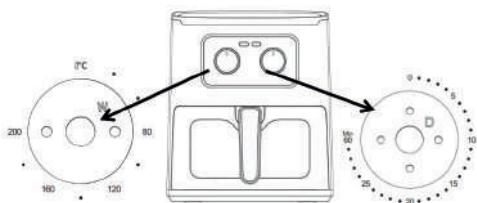
2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

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

Guarantee and service

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

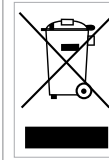


Troubleshooting

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Connect the main plug to a grounded outlet.
You have not set the timer.	Set the timer to the necessary preparation time to turn on the appliance.	Adjust the timer to the necessary preparation time to turn on the appliance.
The ingredients in the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too large.	Put smaller portions of ingredients in the rack. Smaller batches fry more evenly.
The set temperature is too low.	Set the temperature to the necessary level (see the 'settings' section in the 'Using the appliance' chapter).	Adjust the temperature dial to the necessary temperature setting (see the 'settings' section in the 'Using the appliance' chapter).
The preparation time is too short.	Set the timer to the appropriate preparation time (see the 'settings' section).	Adjust the timer to the desired preparation time (consult the "Settings" section in the "Using the appliance" chapter).
The ingredients are fried unevenly in the fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation.	(For example) Ingredients that need to be on top of each other (e.g., chicken strips) need to be shaken halfway through the preparation time. See 'Settings' section in the 'Using the appliance' chapter.
The fried snacks are not crispy when they come out of the fryer.	You are using a type of snack that should be prepared in a traditional fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the tray into the appliance correctly.	There are too many ingredients in the pot.	Do not fill the frying basket beyond the MAX indication.
The rack is not placed correctly in the pot.	Fully insert the rack into the pot.	Push the rack to the bottom of the pot.
White smoke is coming out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When frying greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will seep into the basket. The oil produces white smoke and the basket can get hotter than normal. This does not affect the appliance or the result.
The basket still contains residues of grease from previous uses.	The white smoke is caused by the fat heating up in the basket. Make sure to clean the basket properly after each use.	White smoke is due to the fat heating up in the pan. Be sure to clean the pan well after each use.
Fresh french fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
You did not rinse the potato sticks well before frying them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch from the surface of the sticks.	White smoke is due to the fat heating up in the pan. Be sure to clean the pan well after each use.
Fresh french fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness depends on the amount of oil and water in the french fries	Make sure to dry the potato sticks well before adding oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add a little more oil for a crispier result.

Environment

Don't dispose of the device with normal household waste when it's used up, hand it in at an official collection point for recycling. By doing so, you help preserve the environment.



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directrices Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrodomésticos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro.

La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.

El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.



CARTA de GARANTÍA

INDICACIONES Y CONDICIONES LEGALES



ES CARTA DE GARANTÍA

INDICACIONES Y CONDICIONES LEGALES

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANTÍA DE SERVICIOS DIGITALES Y CONTINUIDAD EN LA PRESTACIÓN

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

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

DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS

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

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

PT

CARTA DE GARANTIA

INFORMAÇÕES E CONDIÇÕES LEGAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANTIA DE SERVIÇOS DIGITAIS E CONTINUIDADE NA PRESTAÇÃO

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

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

DISPONIBILIDADE DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO

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

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

EN

LETTER OF GUARANTEE

LEGAL INFORMATION AND CONDITIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

WARRANTY OF DIGITAL SERVICES AND CONTINUITY IN THE PROVISION

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

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

AVAILABILITY OF SPARE PARTS

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

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