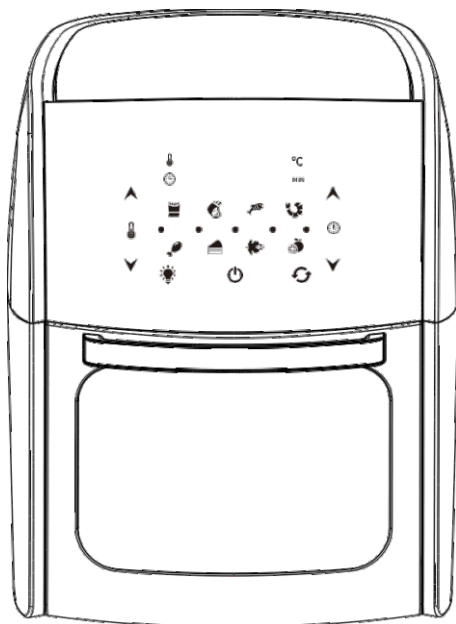




IN220901461V02_UK_ES_PT

800-149V70_800-149V90



EN_ MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORA DE AIRE

Los contenidos se basan en la realidad

ES_ MANUAL DE INSTRUCCIONES DA FRITADEIRA SEM ÓLEO

Os conteúdos baseiam-se em assuntos reais.

PT_ AIR OVEN INSTRUCTION MANUAL

The contents base on real subject.



EN_ IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

FR_ IMPORTANT: A LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

ES_ IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.

PT_ IMPORTANTE, RETER PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE.

DE_ WICHTIG! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

IT_ IMPORTANTE! CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURO RIFERIMENTO E LEGGERLO ATTENTAMENTE.

Table of Contents

Important Safeguards-----	01-02
Parts & Accessories -----	02-04
Using the Accessories -----	04-06
Using the Digital Control Panel -----	06-07
Cooking Presets -----	07-08
General Operating Instructions -----	08-10
Cooking Chart -----	10-11
Cleaning & Storage -----	11
Troubleshooting -----	11-12
Frequently Asked Questions -----	12

Air circulation fryer, rotisserie, dehydrator and more

Before you begin

It is very important that you read this entire manual, making certain you are completely familiar with the unit's operation and precautions.

The air oven

It can cook your favourite fried food – it also broils and bakes other favourites like air-fried burgers, calzones and doughnuts. There are eight one-touch presets to set the time and temperature – great for crispy shrimp, fries and southern-style chicken.

There is a rotisserie and dehydrator preset, which preserves fresh fruits and other foods for future use.

We all love fried food

Crispy fried chicken, french fries, coconut shrimp, chicken parmesan, hot spicy wings and much more. Until now, it was impossible to get that crispy-fried crunch and flavour without frying in deep fat or oil.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **NEVER IMMERSE** the Main Unit Housing, which contains electrical components and heating elements, in water. Do not rinse under the tap.
- **TO AVOID ELECTRICAL SHOCK, DO NOT** put liquid of any kind into the Main Unit Housing containing the electrical components.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). **To REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK**, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.
- **DO NOT ATTEMPT** to modify the plug in any way.
- **MAKE SURE** the appliance is plugged into a wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- To prevent food contact with the interior upper screen and heat element, **DO NOT OVERFILL** the Rotating Mesh Basket.
- **DO NOT COVER** the Air Intake Vent or Air Outlet Vent while the Air Oven is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the Unit or cause it to overheat.
- **NEVER POUR** oil into the Rotating Mesh Basket. Fire and personal injury could result.
- While cooking, the internal temperature of the Unit is very high. **TO AVOID PERSONAL INJURY**, never place hands inside the Unit unless it is thoroughly cooled.
- This appliance is **NOT INTENDED FOR USE** by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and knowledge unless they are **UNDER THE SUPERVISION** of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is **NOT INTENDED FOR USE** by children.
- When cooking, **DO NOT PLACE** the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- **DO NOT USE** this unit if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged in any way.
- **DO NOT PLACE** the unit on stove top surfaces.
- If the power cord is damaged, **YOU MUST HAVE IT REPLACED** by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
- Keep the appliance and its power cord **OUT OF THE REACH** of children when it is in operation or in the cooling process.
- **KEEP THE POWER CORD AWAY** from hot surfaces. **DO NOT PLUG** in the power cord or operate the Unit controls with wet hands.
- **NEVER CONNECT** this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- **NEVER USE** this appliance with an extension cord of any kind.
- **DO NOT OPERATE** the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths and curtains.
- **DO NOT USE** the unit for any purpose other than described in this manual.
- **NEVER OPERATE** the appliance unattended.
- When in operation, air is released through the Air Outlet Vent. **KEEP YOUR HANDS AND FACE** at a safe distance from the Air Outlet Vent. Also avoid the air while removing the Rotating Mesh Basket from the appliance.
- The Unit's outer surfaces may become hot during use. The Rotating Mesh Basket **WILL BE HOT**.

WEAR OVEN MITTS or use the Fetch Tool when handling hot components. Wear oven mitts when handling hot surfaces.

- Should the Unit emit black smoke, **UNPLUG IMMEDIATELY** and wait for smoking to stop before removing oven contents.
- When time has run out, cooking will stop but the fan **WILL CONTINUE RUNNING** for 15 secs. to cool down the Unit.
- Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.
- If the Air Oven is used improperly or for professional or semiprofessional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and the manufacturer will not be held liable for damages.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 mins. before handling cleaning, or storing.
- Make sure the ingredients prepared in this Unit come out cooked to a golden-yellow color rather than dark or brown. Remove burnt remnants.
- The cooktop may smoke the first time it is used. It is not defective and the smoke will burn off within a few minutes.

Important

- Before and after using, hand wash the rotating mesh basket and other cooking accessories. Wipe the outside and inside of the unit, using a warm, damp cloth and mild detergent. Preheat the air oven for a few minutes to burn off any residue.

Electric power

- If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your unit may not operate properly. It should be used on a dedicated electrical circuit.

Automatic shut down

This appliance has a built-in 'power off' device, which automatically shuts down the unit when the timer reaches zero. You can manually switch the appliance off by holding the power button for two seconds.

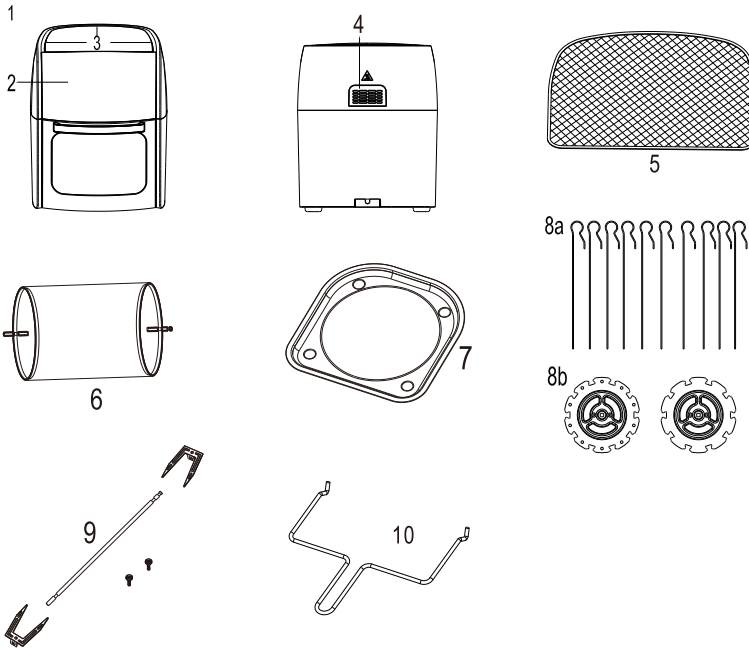
Electromagnetic fields (EMF)

- This appliance applies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use.

Parts and accessories

NOTE: Unpack all listed contents from packaging. Varies by model. Please remove any clear or blue protective film from components.

- | | | |
|-------------------------|----------------------------------|---|
| 1. Main Unit | 6. Rotating Mesh Basket | 9. Rotisserie Shaft, Forks & Set Screws |
| 2. Control Panel | 7. Drip Tray | 10. Rotisserie Fetch Tool |
| 3. Air Intake Vents | 8a*. Skewers(10) | |
| 4. Hot Air Outlet Vents | 8b*. Adjustable Skewers Racks(2) | |
| 5. Air Flow Racks | | |



5. Air flow racks

Can be used for dehydration, cooking crispy snacks or reheating foods such as pizza.

6. Rotating mesh basket

Great for fries, roasted nuts and other snacks. Use the fetch tool to place basket into the unit.

7. Drip tray

Cook with the tray in place, so it is easy to clean residue.

8a. Skewers (*optional)

Great for kebabs, meat, fish and vegetables.

8b. Adjustable skewer racks (*optional)

Used for making kebabs. Skewer racks fits over shaft and locks in place with set screws.

9. Rotisserie shaft, forks and set screws

Use for roasts and whole chicken. Ensure shaft is lengthwise, through the meat and centre. Slide forks onto shaft from either end, into meat – lock in place with set screws. There are indications on the shaft for set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed – it cannot be adjusted outward towards the ends.

NOTE: Ensure roast or chicken is not too large, so it can rotate freely within the oven. Maximum weight for chicken or roast should be 1000-1500g.

10. Rotisserie fetch tool

Use to remove cooked roasts and chicken, which have been prepared using the rotisserie or skewer method. Place under rotisserie shaft and lift (left side first), then gently extract the food.

Important

Check all components are present before using. If parts are missing or damaged, do not use this product. Use the customer service number, located at the back of the manual, to contact the shipper.

NOTE: Some accessories may not be included with the purchase.

Warning

Forks, skewers and other metal parts are sharp and will get extremely hot during use.

Take great care to avoid injury. Wear protective oven mitts or gloves.

Using accessories

Placing air flow racks into the unit:

1. Place the drip tray into the bottom of the unit.
2. Place the air flow racks in the unit by sliding through the side grooves and onto the back lip (fig. A).
3. For faster cooking and added crisp, place air flow racks closer to the top (fig. B).
4. Rotate the air flow racks mid-cycle for even cooking.

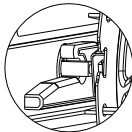


FIG.A

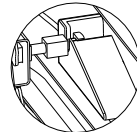


FIG.B

Components



SKEWER RACK
FRONTAL VIEW



ROTISSERIE SHAFT
LEFT SIDE RIGHT SIDE



SKEWERS
(x10)



SET SCREWS
(x2)

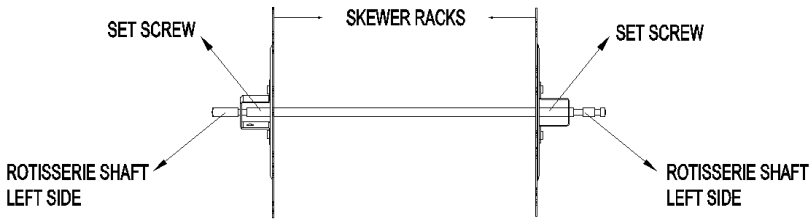
Rotisserie shaft and skewer racks

1. Place two skewer racks on each end of the rotisserie shaft. Ensure the set screws are on the outer side of the shaft.
2. Slightly tighten set screws. Do not over tighten – you may need to adjust the tightness after you insert the skewers.

3. Carefully poke Skewers through food.

FINAL ASSEMBLY

FRONTAL VIEW



Using the Accessories

Rotisserie Spit Assembly

1. Insert each skewer point through the holes on the skewer rack (fig. C).
2. Squeeze the clip end of each skewer as you insert into the opposite skewer rack slot to secure.
3. Release the clip to securely rest in slot as shown (fig. D).
4. Repeat steps 1-3 around the skewer rack. Ensure skewers are evenly spaced.
5. Tighten the set screws, ensuring they are securely in place.
6. Be cautious when inserting the spit into the unit to prevent getting poked by the skewer ends.

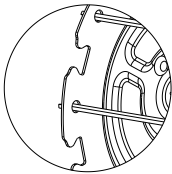
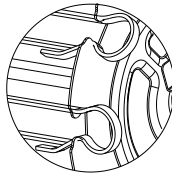


FIG. C-LEFT SIDE



FINAL ASSEMBLY

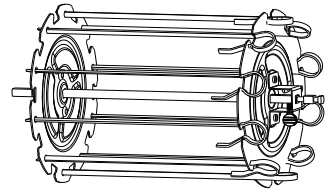


FIG. D-RIGHT SIDE

Placing Rotisserie Spit or Rotating Mesh Basket into Unit

1. Insert the left side of the assembled spit or basket into the rotisserie shaft socket. Ensure the rotisserie shaft is in place for rotation (fig. E).
2. Place the right side onto the hanger (Fig. F).

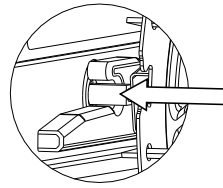
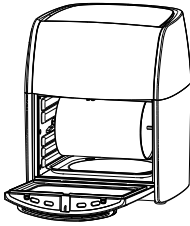


FIG.E- LEFT SIDE

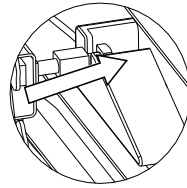


FIG.F-RIGHT SIDE

IMPORTANT

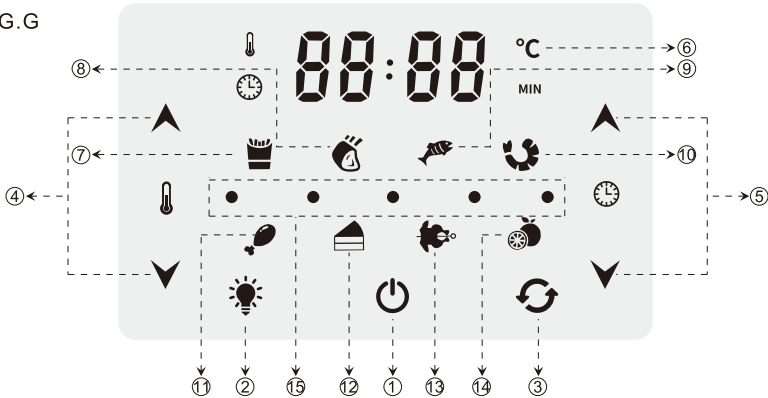
See the final assembly diagram (page 5) to identify the left and right sides of the rotisseries shaft. The right side has two notches, the left has one.

Removing rotisserie spit or rotating basket from unit

1. Open unit door to stop cooking – turn unit off by pressing power button.
2. Insert rotisserie fetch tool beneath the shaft.
3. Lift the right side of the fetch tool at a slight angle to clear the bracket.
4. Carefully remove the food from the oven.

Using the Digital Control Panel

FIG.G



1. Power button

When plugged in, the power button will light up. Holding the power button for two seconds will cause the full panel to be illuminated. Pressing the power button for a second time will start the cooking process at a default temperature of 185°C (185°F) – it will run for 15 minutes. When cooking, press the power button to pause the unit. Hold the power button for two seconds to shut down the unit. When you see the screen display 'OFF', the motor will stop working after 15 seconds – the machine will 'beep' three times.

2. Internal light

- Pressing this button lets you check on your food.

NOTE: Opening the door when cooking will pause the unit. Internal light will illuminate if doors open.

3. Rotation button

- Press this button when cooking anything using the rotisserie mode. Function can be used with any preset. The icon will blink while in use.

4. Temperature control

- Press these buttons to raise or lower cooking temperature by 5°C/°F, ranging from 65°C (150°F) to 200°C (400°F). Dehydration ranges from 30°C (90°F) to 80°C (175°F).

5. Time control

- These buttons let you choose your cooking time to the exact minute, from 1-60 minutes. All modes (except dehydrating, which uses 0.5hrs), intervals and operating times range from 2-24 hours.

6. LED digital display

- When cooking, the numeric display will switch between temperature and time remaining.

7-14. Cooking presets

- Selecting any of these will give you a default time and temperature for different foods. You can override these presets with the time and temperature buttons. View presets on the next page. Whilst in use, the function menu lets you switch your settings.

15. Running lights

These lights will blink in sequence when cooking. Once the unit is shut down, the lights will continue to blink for up to 15 seconds.

Cooking Presets

Preset cooking chart

* Cooking time for a whole roasted chicken varies with weight. Use a meat thermometer to check internal temperature as per chart below.

PresetButton	Temperature	Time
7. FrenchFries	400°F (200°C)	15 mins
8. Steaks/Chops	370°F (185°C)	25 mins
9. Fish	390°F (200°C)	15 mins.
10. Shrimp	320°F (160°C)	12 mins.
11. Chicken	370°F (185°C)	40 mins
12. Baking	350°F (175°C)	30 mins
13. Rotisserie	400°F (200°C)	30 mins*
14. Dehydrator*	90°F (30°C)	4hrs(2-24hrs)

Using the air oven without presets

Once you are familiar with the unit, you can experiment with your own time and temperature.

Warning

Never use a cooking vessel filled with oil or other liquid with this unit. This could cause a fire hazard or personal injury.

Internal temperature meat chart

Use this chart to check the internal temperature of cooked meats. REMINDER: This data should only be used as reference.

Food	Type	Internal Temperature
Beef & Veal	Ground	160°F (70°C)
	Steaks, roasts: medium Steaks,	160°F (70°C)
	roasts: rare	145°F (63°C)
Chicken & Turkey	Breasts	165°F (75°C)
	Ground, stuffed	165°F (75°C)
	Whole bird: legs, thighs, wings	165°F (75°C)
Fish & Shellfish	Any type	145°F (63°C)
Lamb	Ground	160°F (70°C)
	Steaks, roasts: medium	160°F (70°C)
	Steaks, roasts: rare	145°F (63°C)
Pork	Chops, ground, ribs, roasts	160°F (70°C)
	Fully cooked ham	140°F (60°C)

General operating instructions

Before using for the first time:

1. Read all instructions, warning stickers and labels.
2. Remove all packaging, labels and stickers.
3. Wash all parts and accessories with warm, soapy water. NOTE: Only accessories can be used in a dishwasher.
4. Using a clean and damp cloth, wipe the inside and outside of the unit.

NOTE: Never wash or submerge this appliance in water.

NOTE: When using this unit, never fill with oil or any other liquid. This unit cooks with hot air only.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface.
2. Choose the cooking accessory for your recipe.

A versatile appliance

This air oven can cook a variety of foods. The charts and table are a guide for the best results. Refer to this information for time/temperature settings and proper food quantities.

Warning

- Never put anything on top of the appliance.
- Never cover the air vents on the top and back of the unit.
- Never place the basket filled with food on the oven door. The basket could damage the door or cause the unit to tip, resulting in personal injury.
- Always use oven mitts when removing the racks.

General operating instructions

Cooking with the air oven

1. Place the ingredients on an air flow rack, on one of the rotisserie accessories or in the rotating mesh basket.
2. Put the air flow rack, rotating mesh basket or rotisserie spit into the unit – shut the oven door. Plug the power cord into the socket (the power provided must adhere to the rated power of the product).
3. When the basket or rotisserie and food is in place, press the power button once (page 6, fig. G1).
4. Select a preset function (page 6, Fig G7-14) or manually set the temperature and time (page 6, Fig. G4-5). Refer to the control panel instructions on page 6.
5. Once you have selected a function, the unit will automatically start cooking after a few seconds. You can also press the power button to start cooking immediately, once your desired time and temperature has been selected.

NOTE: You can open the oven door to check the cooking progress.

NOTE: To ensure you have the correct settings, check a recipe book or the charts in this manual.

Tips

- Smaller foods require a shorter cooking time.
- Large quantities of food require a longer cooking time.
- Flip smaller sized foods halfway through cooking, ensuring all pieces are evenly fried.
- Adding a bit of vegetable oil on fresh potatoes is suggested for a crispier result. Add the oil just before cooking.
- Snacks normally cooked in an oven can be cooked in the air oven.
- Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough requires shorter cooking time.
- When baking a cake or quiche, place a baking tin or oven dish in the air oven. It is suggested to use a tin or dish for cooking fragile or filled foods.
- You can use the air oven to reheat foods. Set the temperature to 150°C (300°F) for up to 10 minutes.

Important

Removing cooked or hot food

When removing cooked or hot food, use the fetch tool (Fig. H) or use oven mitts. The fetch tool can also be used with the rotisserie spit.

FIG. H



Warning

- When cooking, the basket and other accessories will become very hot. When removing, ensure you have a trivet or a heat-resistant surface nearby to set it down. Never place the rotating mesh basket directly on a counter top or table.
- Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear oven mitts and handle with care to avoid injury.

Cooking Chart

Food Item	Min- Max	Time	Temperature	Comments
Thin Frozen Fries	1 ¼-3 cups	15-16mins	400°F(200°C)	
Thick Frozen Fries	1 ¼-3 cups	15-20 mins	400°F(200°C)	
Homemade Fries	1 ¼-3 ¼ cups	10-16mins	400°F(200°C)	Add ½ tbspoil
Homemade Potato Wedges	1 ¼-3 ¼ cups	18-22 mins	360°F(182°C)	Add ½ tbspoil
Homemade Potato Cubes	1 ¼-3 cups	12-18mins	360°F(182°C)	Add ½ tbspoil
Hash Browns	1 cup	15-18mins	360°F(182°C)	
Potato Gratin	2 cup	15-18mins	400°F(200°C)	
Steak	¼-1.1lb(500g)	8-12 mins	360°F(182°C)	
Pork Chops	¼-1.1lb(500g)	10-14mins	360°F(182°C)	
Hamburger	¼-1.1lb(500g)	7-14 mins	360°F(182°C)	
Sausage Roll	¼-1.1lb(500g)	13-15mins	400°F(200°C)	
Chicken Drumsticks	¼-1.1lb(500g)	18-22mins	360°F(182°C)	
Chicken Breast	¼-1.1lb(500g)	10-15mins	360°F(182°C)	
Spring Rolls	¼- ¾ lb(350g)	15-20mins	400°F(200°C)	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	¼-1.1lb(500g)	10-15mins	400°F(200°C)	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	¼-1.1lb(500g)	6-10 mins	400°F(200°C)	Use oven-ready
Mozzarella Sticks	¼-1.1lb(500g)	8-10 mins	360°F(182°C)	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	¼-1.1lb(500g)	10 mins	320°F(160°C)	
Cake	1 ¼ cups	20-25mins.	320°F(160°C)	Use baking tin
Quiche	1 ½ cups	20-22mins.	360°F(182°C)	Use baking tin/ovendish
Muffins	1 ¼ cups	15-18mins	400°F(200°C)	Use baking tin
Sweet Snacks	1 ½ cups	20 mins	320°F(160°C)	Use baking in/ovendish
Frozen Onion Rings	1 lb(450g)	15 mins	400°F(200°C)	

Cooking chart

Settings

This table (page 10) can help you select the time and temperature for the best results. As you become familiar with the appliance, you can adjust these setting to suit your personal taste.

NOTE: Keep in mind that these settings are for reference only. Since ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.

Tips

- Set the timer, so the machine can alert you when it is time to flip your food. When you hear the bell, the preset preparation time is up.
- Add three minutes to your cooking time if the appliance is cold.

Cleaning and storage

Cleaning

- Clean the air oven after each use.
 - The basket and other accessories are made of stainless steel – they can be used in the dishwasher. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. Caked-on food should be soaked in warm, soapy water for easy removal.
 - Before cleaning, unplug the appliance and ensure it has fully cooled down.
1. Wipe the outside of the appliance with warm, soapy water, using a damp cloth and mild detergent.
 2. To clean the oven door, remove it by lifting to an 80 ° angle, while gently pulling upward.
Clean both sides with warm, soapy water and a damp cloth. Do not soak or submerge the door in water. Do not put the door into the dishwasher.
 3. Clean the inside of the appliance with hot water, mild detergent and a non-abrasive sponge.
 4. If necessary, remove food residue from the upper screen with a cleaning brush.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool thoroughly.
2. Ensure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in a clean and dry place.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not work	<ol style="list-style-type: none"> 1. The appliance is not plugged in. 2. You have not set the preparation time and temperature. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plug the power cord into a wall socket. 2. With the basket in place, set the set the temperature and time. Ensure the door is properly closed.
Food not cooked	<ol style="list-style-type: none"> 1. The rotating mesh basket is too full. 2. The temperature is set too low. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use smaller batches of food for more even frying. 2. Raise the temperature and continue cooking.
Food is not evenly fried.	Some food needs to be turned when cooking.	See 'General operations' on page 8.
White smoke coming from the appliance.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oil is being used. 2. Accessories have excess grease from previous cooking. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wipe to remove excess oil. 2. Clean the rotating mesh basket after each use.

French fries are not fried evenly	1. Wrong type of potato being used. 2. Potatoes are not rinsed properly during preparation	1. Use fresh, firm potatoes. 2. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
Fries are not crispy	Raw fries have too much water.	Dry potato sticks properly before misting oil. Cut sticks smaller, add a bit more oil.
Door came off	Door came off the hinge.	As the door is slightly open (about 1 in. /2.5 cm from the closed position), align the hinge so the joints fall into the slots. Then, close the door.

Error Codes

Display Shown	Possible Cause	Solution
E1	Broken circuit of the thermal sensor	Call Customer Service
E2	Short circuit of the thermal sensor	Call Customer Service

Frequently Asked Questions

1. Can I prepare foods other than fried dishes with my Air Oven?

You can prepare a variety of dishes, including steaks, chops, burgers, and baked goods. See the Air Oven Recipe Guide.

2. Is the Air Oven good for making or reheating soups and sauces?

Never cook or reheat liquids in the Air Oven.

3. What do I do if the Unit shuts down while cooking?

As a safety feature, the Air Oven has an Auto Shut-Off device that prevents damage from overheating. Unplug and allow the Unit to cool down. Plug back in and restart with the Power Button.

4. Does the Unit need time to heat up?

Preheating is needed when you are cooking from a cold start, add 3 mins. to the cook time to compensate.

5. Is it possible to shut off the Unit at any time?

Press the Power Button once or open the door.

6. Can I check the food during the cooking process?

You can remove the Rotating Mesh Basket at any time while cooking is in progress. During this time, you can flip the contents on the Air Flow Racks if needed to ensure even cooking. Time and temperature will resume where you left off.

7. Is the Air Oven dishwasher safe?

Only the accessories are dishwasher safe.

The Unit itself containing the heating coil and electronics should never be submersed in liquid of any kind or cleaned with anything more than a hot, moist cloth or nonabrasive sponge with a small amount of mild detergent.

8. What happens if the Unit still does not work after I have tried all the troubleshooting suggestions?

Never attempt a home repair.

Contact the manufacturer and follow the procedures set forth by the warranty.

Failure to do so could render your warranty null and void.

9. Can the door come off?

Yes, it can. Open the door slightly (about 1 in/2.5 cm from the closed position), and gently lift up on the door hinge. The joints will slide out. You may clean the unit and windows more easily. To put the door back on, have the door slightly open as before, then align the hinge, so the joints all into the slots. Then, close the door.

Tabla de contenido

Garantías importantes	15-16
Piezas y accesorios	16-18
Uso de los accesorios	18-20
Uso del panel de control digital	20-21
Preajustes de cocina	21-22
Instrucciones generales de funcionamiento	22-24
Tabla de cocción	24-25
Limpieza y almacenamiento	25
Resolución de problemas	25-26
Preguntas más frecuentes	26

Freidora con circulación de aire, asador, deshidratador y más

Antes de empezar

Es muy importante que lea este manual en su totalidad, asegurándose de que está completamente familiarizado con el funcionamiento y las precauciones de la unidad.

Horno de aire

Puede cocinar sus frituras favoritas, pero también asar y hornear otros platos favoritos como hamburguesas, calzones y donuts fritos. Dispone de ocho preajustes de un solo toque para ajustar el tiempo y la temperatura: ideal para gambas crujientes, patatas fritas y pollo.

El horno tiene una función preestablecida de asador y deshidratador.

A todos nos gustan los fritos

Pollo frito crujiente, patatas fritas, gambas al coco, pollo a la parmesana, alitas picantes y mucho más. Hasta ahora, era imposible conseguir ese crujiente y ese sabor sin freír en grasa o aceite.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

-NUNCA SUMERJA la caja de la unidad principal, que contiene componentes eléctricos y elementos de calefacción, en agua. No la lave con agua del grifo.

-Para evitar choques eléctricos, NO coloque ningún tipo de líquido en el compartimento de la unidad principal que contiene los componentes eléctricos.

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para REDUCIR EL RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, este enchufe está diseñado para encajar en un enchufe polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el enchufe, invierta la posición del enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado.

NO INTENTE modificar el enchufe de ninguna manera.

ASEGÚRESE de que el aparato esté conectado a un enchufe de pared. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en el enchufe de pared.

-Para evitar que los alimentos entren en contacto con el filtro superior interior y el elemento de calefacción, NO LLENE DEMASIADO la cesta de la red giratoria.

-NO CUBRA la entrada de aire o la salida de aire mientras la freidora sin aceite esté funcionando. Si lo hace, impedirá una cocción uniforme y podría dañar la unidad o provocar su sobrecalentamiento.

-NUNCA VIERTE aceite en la cesta de la red giratoria. Podría producirse un incendio y lesiones personales.

-Durante la cocción, la temperatura interna del aparato es muy alta. Para evitar lesiones corporales, nunca ponga las manos dentro del aparato a menos que esté completamente enfriado.

-Este aparato NO ESTÁ DESTINADO A SER UTILIZADO por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén BAJO LA SUPERVISIÓN de una persona responsable o hayan recibido instrucciones adecuadas sobre el uso del aparato. Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños.

-Al cocinar, NO COLOQUE el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje un espacio libre de al menos 10 cm en la parte trasera, los lados y encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.

-NO UTILICE este aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados de alguna manera.

-NO COLOQUE el aparato sobre superficies de cocina.

-Si el cable de alimentación está dañado, DEBE SER SUSTITUIDO por el fabricante, su agente de servicio o una persona con calificaciones similares, para evitar riesgos.

-Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando esté funcionando o en proceso de enfriamiento.

-Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. NO CONECTE el cable de alimentación ni utilice los controles de la unidad con las manos mojadas.

-NUNCA CONECTE este aparato a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto separado.

-NUNCA UTILICE este aparato con un cable de extensión de ningún tipo.

-NO OPERE el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como manteles y cortinas.

-NO UTILICE el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.

-NUNCA OPERE el aparato sin supervisión.

-Cuando esté en funcionamiento, el aire se libera a través de la salida de aire. MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA a una distancia segura del orificio de salida de aire. Evite también el aire cuando retire la cesta de la red giratoria del aparato.

-Las superficies exteriores de la unidad pueden calentarse durante el uso. La cesta de la red giratoria LA CESTA DE LA RED GIRATORIA ESTARÁ CALIENTE.

UTILICE GUANTES DE HORNO o utilice la herramienta Fetch cuando manipule componentes calientes. Use guantes de horno cuando manipule superficies calientes.

- Si la unidad emite humo negro, APAGUE INMEDIATAMENTE y espere a que el humo se detenga antes de retirar el contenido del aparato.
- Cuando se agote el tiempo, la cocción se detiene, pero el ventilador CONTINÚA FUNCIONANDO durante 15 segundos para enfriar el aparato.
- Siempre utilice el aparato en una superficie horizontal, nivelada, estable y no combustible.
- Este aparato está destinado únicamente para un uso doméstico normal. No está destinado a ser utilizado en entornos comerciales o de venta al por menor.
- Si la Freidora sin Aceite se utiliza de manera incorrecta o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía se vuelve inválida y el fabricante no puede ser responsable de los daños.
- Siempre desconecte el aparato del enchufe después de su uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato se cocinen con un color dorado amarillo en lugar de oscuro o marrón. Retire los restos quemados.
- La placa de cocción puede emitir humo la primera vez que se utiliza. No se trata de un defecto y el humo desaparece en pocos minutos.

Importante

- Antes y después de usar, lava a mano la cesta giratoria y otros accesorios de cocina. Limpie el exterior y el interior de la unidad, utilizando un paño húmedo y caliente y un detergente suave. Precalienta el horno de aire durante unos minutos para quemar cualquier residuo.

Energía eléctrica

- Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, su unidad puede no funcionar correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico dedicado.

Apagado automático

Este electrodoméstico tiene un dispositivo de 'apagado de energía' incorporado, que apaga automáticamente la unidad cuando el temporizador llega a cero. Puede apagar manualmente el electrodoméstico manteniendo pulsado el botón de encendido durante dos segundos.

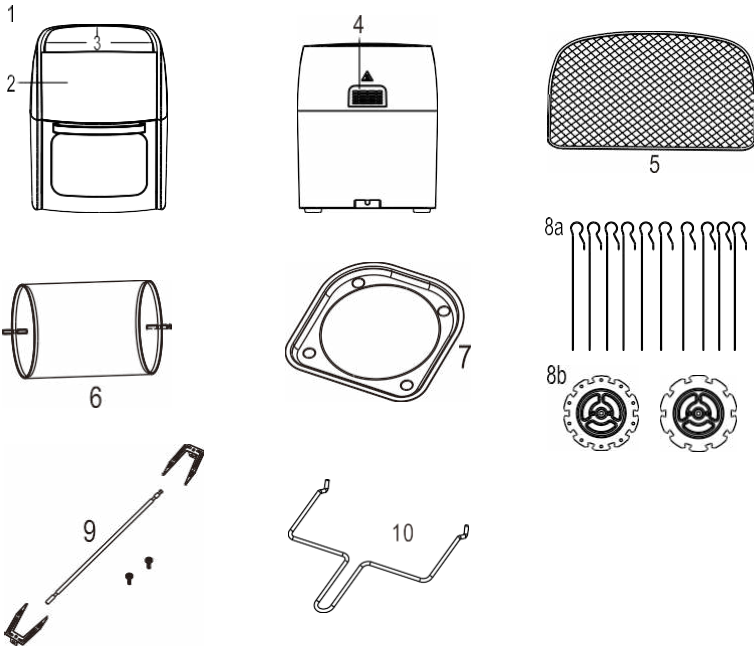
Campos electromagnéticos (EMF)

- Este electrodoméstico cumple con todas las normas respecto a los campos electromagnéticos (EMF). Si se maneja correctamente y de acuerdo a las instrucciones en este manual de usuario, el electrodoméstico es seguro para usar.

Piezas y accesorios

NOTA: Desempaca todos los contenidos listados del empaque. Varía según el modelo. Por favor, retira cualquier película protectora clara o azul de los componentes.

- | | |
|---|---|
| 1. Unidad principal | 7. Bandeja de goteo |
| 2. Panel de control | 8a*. Espetones (10) |
| 3. Ventiladores de entrada de aire | 8b*. Estantes ajustables para espetones (2) |
| 4. Orificios de salida de aire caliente | 9. Eje del espetón rotativo, horquillas y tornillos de fijación |
| 5. Estantes de flujo de aire | 10. Herramienta para retirar el espetón rotativo |
| 6. Cesta de red rotativa | |



5. Parrillas de flujo de aire

Se pueden usar para deshidratar, cocinar aperitivos crujientes o recalentar alimentos como la pizza.

6. Cesta giratoria de malla

Ideal para patatas fritas, almendras tostadas y otros aperitivos. Usa la herramienta de extracción para colocar la cesta en la unidad.

7. Bandeja de goteo

Cocina con la bandeja en su lugar, por lo que es fácil de limpiar los residuos.

8a. Brochetas (*opcional)

Ideal para kebabs, carne, pescado y verduras.

8b. Parrillas de brochetas ajustables (*opcional)

Se utilizan para hacer kebabs. Las parrillas de brochetas encajan sobre el eje y se bloquean en su lugar con tornillos de ajuste.

9. Eje de asador, tenedores y tornillos de ajuste

Se utiliza para asados y pollo entero. Asegúrate de que el eje esté a lo largo, a través de la carne y en el centro. Desliza los tenedores en el eje desde cualquier extremo, dentro de la carne, y bloquéalo en su lugar con los tornillos de ajuste. Hay indicaciones en el eje para los tornillos de ajuste. Puedes ajustar los tornillos más cerca del medio si es necesario, no se puede ajustar hacia afuera hacia los extremos.

NOTA: Asegúrate de que el asado o el pollo no sean demasiado grandes, para que puedan girar libremente dentro del horno. El peso máximo para el pollo o el asado debe ser de 1000-1500g.

10. Herramienta de extracción de asador

Se utiliza para retirar los asados y pollos cocidos, que se han preparado utilizando el método de asador o brocheta. Coloca debajo del eje del asador y levanta (primero el lado izquierdo), luego extrae suavemente la comida.

Importante

Verifique que todos los componentes estén presentes antes de usar. Si faltan partes o están dañadas, no use este producto. Utilice el número de servicio al cliente, ubicado en la parte posterior del manual, para contactar al remitente.

NOTA: Algunos accesorios pueden no estar incluidos con la compra.

Advertencia

Los tenedores, brochetas y otras partes metálicas son afiladas y se calentarán extremadamente durante el uso.

Ten mucho cuidado para evitar lesiones. Usa guantes de horno protectores.

Uso de accesorios

Colocación de las parrillas de flujo de aire en la unidad:

1. Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior de la unidad.
2. Coloque las parrillas de flujo de aire en la unidad deslizándolas a través de las ranuras laterales y sobre el labio trasero (fig. A).
3. Para una cocción más rápida y añadir crujiente, coloque las parrillas de flujo de aire más cerca de la parte superior (fig. B).
4. Gire las parrillas de flujo de aire a mitad de ciclo para una cocción uniforme.

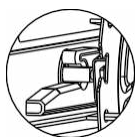


FIG.A

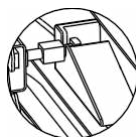
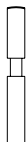


FIG.B

Componentes



VISTA FRONTAL DE
LA PARRILLA INCLINADA



EJE DEL ASADOR



BROCHETAS (x10)



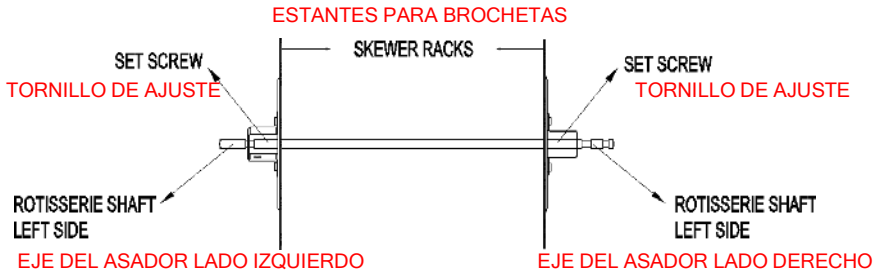
TORNILLOS DE
AJUSTE (x2)

Eje de asador y rejillas para pinchos

1. Coloque dos rejillas para brochetas en cada extremo del eje del asador. Asegúrese de que los tornillos de fijación estén en el lado exterior del eje.
2. Apriete ligeramente los tornillos. No los apriete demasiado - puede que necesite ajustar después de insertar los pinchos.

Introduzca con cuidado las brochetas a través de la comida.

**MONTAJE FINAL
VISTA FRONTAL**



Using the Accessories

Rotisserie Spit Assembly

1. Introduzca cada punta de brocheta por los orificios de la rejilla para brochetas (fig. C).
2. Apriete el extremo del clip de cada pincho al insertarlo en la ranura opuesta de la rejilla de pinchos para asegurarlo.
3. Suelte el clip para que se apoye firmemente en la ranura como se muestra (fig. D).
4. Repita los pasos 1-3 alrededor de la rejilla para brochetas. Asegúrese de que los pinchos estén espaciados uniformemente.
5. Apriete los tornillos de fijación, asegurándose de que estén bien colocados.
6. Tenga cuidado al insertar el pincho en la unidad para evitar pincharse con los extremos de los pinchos.

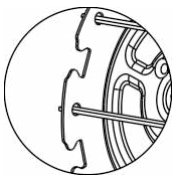
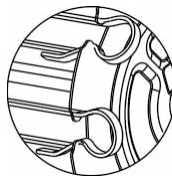


FIG. C-LEFT SIDE
LADO IZQUIERDO



FINAL ASSEMBLY
LADO DERECHO

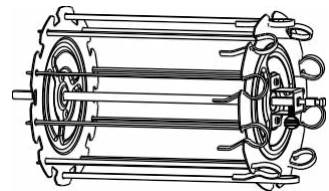


FIG. D-RIGHT SIDE
RESULTADO FINAL

Placing Rotisserie Spit or Rotating Mesh Basket into Unit

1. Inserte el lado izquierdo del asador o la cesta montada en el alojamiento del eje del asador. Asegúrese de que el eje del asador esté en su lugar para la rotación (Fig. E).
2. Coloca el lado derecho en el colgador (Fig. F).

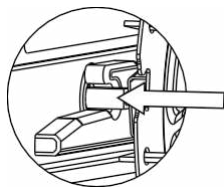


FIG.E- LEFT SIDE
LADO IZQUIERDO

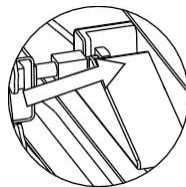


FIG.F-RIGHT SIDE
LADO DERECHO

IMPORTANTE

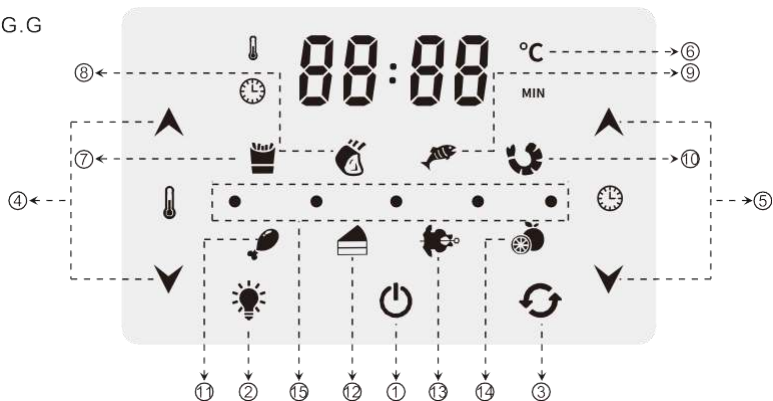
Consulta el diagrama de montaje final (página 5) para identificar los lados izquierdo y derecho del eje del asador. El lado derecho tiene dos muescas, el izquierdo tiene una.

Para quitar el espetón del asador o la cesta giratoria de la unidad:

1. Abre la puerta de la unidad para detener la cocción - apaga la unidad presionando el botón de encendido.
2. Inserta la herramienta de extracción del asador debajo del eje.
3. Levanta el lado derecho de la herramienta de extracción en un ligero ángulo para despejar el soporte.
4. Retira cuidadosamente la comida del horno.

Uso del panel de control digital

FIG.G



1. Botón de encendido

Cuando está enchufado, el botón de encendido se iluminará. Mantener presionado el botón de encendido durante dos segundos hará que todo el panel se ilumine. Al presionar el botón de encendido por segunda vez, se iniciará el proceso de cocción a una temperatura predeterminada de 185°C (185°F) y durará 15 minutos. Durante la cocción, presiona el botón de encendido para pausar la unidad. Mantén presionado el botón de encendido durante dos segundos para apagar la unidad. Cuando veas que la pantalla muestra 'OFF', el motor dejará de funcionar después de 15 segundos, la máquina emitirá un 'bip' tres veces.

2. Luz interna

- Al presionar este botón puedes revisar tu comida.

NOTA: Al abrir la puerta durante la cocción, la unidad se pausará. La luz interna se iluminará si la puerta está abierta.

3. Botón de rotación

- Presiona este botón cuando cocines cualquier cosa usando el modo de asador. La función puede ser utilizada con cualquier preajuste. El icono parpadeará mientras esté en uso.

4. Control de temperatura

- Presiona estos botones para aumentar o disminuir la temperatura de cocción en 5°C/°F, variando desde 65°C (150°F) hasta 200°C (400°F). La deshidratación varía desde 30°C (90°F) hasta 80°C (175°F).

5. Control de tiempo

- Estos botones te permiten elegir tu tiempo de cocción al minuto exacto, desde 1-60 minutos. Todos los modos (excepto la deshidratación, que usa 0.5hrs), intervalos y tiempos de operación varían desde 2-24 horas.

6. Pantalla digital LED

- Cuando estás cocinando, la pantalla numérica cambiará entre la temperatura y el tiempo restante.

7-14. Preajustes de cocción

- Al seleccionar cualquiera de estos te dará un tiempo y temperatura predeterminados para diferentes alimentos. Puedes anular estos preajustes con los botones de tiempo y temperatura. Mira los preajustes en la siguiente página. Mientras esté en uso, el menú de funciones te permite cambiar tus ajustes.

15. Luces en funcionamiento

Estas luces parpadearán en secuencia cuando estés cocinando. Una vez que la unidad se apague, las luces continuarán parpadeando hasta 15 segundos.

Preajustes de cocina

Tabla de cocción preestablecida

* El tiempo de cocción para un pollo entero asado varía según el peso. Utilice un termómetro de carne para verificar la temperatura interna según la tabla a continuación.

Botón	Temperatura	Tiempo
7. Patatas fritas	400°F (200°C)	15 mins
8. Bistecs/Costillas	370°F (185°C)	25 mins
9. Pescado	390°F (200°C)	15 mins.
10. Camarones	320°F (160°C)	12 mins.
11. Pollo	370°F (185°C)	40 mins
12. Cocción	350°F (175°C)	30 mins
13. Asador	400°F (200°C)	30 mins*
14. Deshidratador *	90°F (30°C)	4hrs(2-24hrs)

Usando el horno de aire sin preajustes

Una vez que estés familiarizado con la unidad, puedes experimentar con tu propio tiempo y temperatura.

Advertencia

Nunca uses un recipiente de cocina lleno de aceite u otro líquido con esta unidad. Esto podría causar un peligro de incendio o lesiones personales.

Tabla de temperatura interna de la carne

Usa esta tabla para verificar la temperatura interna de las carnes cocidas.

RECORDATORIO: Estos datos solo deben usarse como referencia.

Comida	Tipo	Temperatura
Carne de vacuno	Filetes asados, filetes medios, asados poco hechos	160°F (70°C)
		160°F (70°C)
		145°F (63°C)
Pollo y pavo	Pechugas rellenas Aves enteras, patas, muslos y alas	165°F (75°C)
		165°F (75°C)
		165°F (75°C)
Pescado y marisco	Cualquier tipo	145°F (63°C)
Cordero	Filetes, asados medianos, asados poco hechos	160°F (70°C)
		160°F (70°C)
		145°F (63°C)
Cerdo	Chuletas, costillas, asados de jamón cocido	160°F (70°C)
		140°F (60°C)

Instrucciones de funcionamiento

Antes de usar por primera vez:

1. Lee todas las instrucciones, pegatinas de advertencia y etiquetas.
2. Retira todo el embalaje, etiquetas y pegatinas.
3. Lava todas las partes y accesorios con agua tibia y jabón. **NOTA:** Solo los accesorios pueden ser usados en un lavavajillas.
4. Con un paño limpio y húmedo, limpia el interior y el exterior de la unidad. **NOTA:** Nunca laves ni sumerjas este electrodoméstico en agua.

NOTA: Cuando uses esta unidad, nunca la llenes con aceite ni ningún otro líquido. Esta unidad cocina solo con aire caliente.

Preparación para el uso

1. Coloca el electrodoméstico en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2. Elige el accesorio de cocina para tu receta.

Un electrodoméstico versátil

Este horno de aire puede cocinar una variedad de alimentos. Las tablas y gráficos son una guía para obtener los mejores resultados. Consulta esta información para los ajustes de tiempo/temperatura y las cantidades de alimentos adecuadas.

Advertencia

- Nunca pongas nada encima del electrodoméstico.
- Nunca cubras las rejillas de ventilación en la parte superior y trasera de la unidad.
- Nunca coloques la cesta llena de comida en la puerta del horno. La cesta podría dañar la puerta o hacer que la unidad se incline, resultando en lesiones personales.
- Siempre usa guantes de horno cuando retires las rejillas.

Instrucciones generales de funcionamiento para cocinar con la freidora sin aceite

1. Coloque los ingredientes en una parrilla de flujo de aire, en uno de los accesorios del asador o en la cesta de red rotativa.
2. Coloque la parrilla de flujo de aire, la cesta de red rotativa o el espetón para asar en la unidad - cierre la puerta del horno. Conecte el cable de alimentación al enchufe (la potencia suministrada debe corresponder a la potencia nominal del producto).
3. Cuando la cesta o la bandeja para asar y los alimentos estén en su lugar, presione el botón de encendido una vez (pág. 6, fig. G1).
4. Seleccione una función predefinida (pág 6, Fig G7-14) o defina manualmente la temperatura y la hora (pág 6, Fig. G4-5). Consulte las instrucciones del panel de control en la página 6.
5. Después de haber seleccionado una función, el aparato comienza a cocinar automáticamente después de unos segundos. También puede presionar el botón de encendido para comenzar a cocinar inmediatamente, una vez seleccionados el tiempo y la temperatura deseados.

NOTA: Es posible abrir la puerta del aparato para verificar el progreso de la cocción.

NOTA: Para asegurarse de que tiene las configuraciones correctas, consulte un libro de recetas o las tablas de este manual.

Consejos

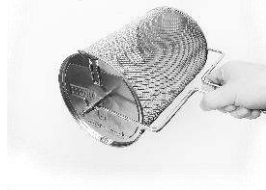
- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de cocción más corto.
- Grandes cantidades de alimentos requieren un tiempo de cocción más largo.
- Voltee los alimentos más pequeños a mitad de la cocción, asegurando que todos los pedazos se fríen uniformemente.
- Se sugiere añadir un poco de aceite vegetal a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Añada el aceite inmediatamente antes de cocinar.
- Los aperitivos normalmente cocidos en un horno pueden ser cocidos en la freidora sin aceite.
- Utilice masa lista para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y fácil. La masa lista requiere un tiempo de cocción más corto.
- Al hornear un pastel o una quiche, coloque una forma o un plato de horno en la freidora sin aceite. Se sugiere el uso de una forma o plato para cocinar alimentos frágiles o rellenos.
- Puede utilizar la freidora sin aceite para recalentar alimentos. Defina la temperatura a 150°C (300°F) durante un máximo de 10 minutos.

Importante

Retirar alimentos cocidos o calientes

Al retirar alimentos cocidos o calientes, utiliza la herramienta de extracción (Fig. H) o usa guantes de horno. La herramienta de extracción también puede ser utilizada con el asador.

FIG.H



Advertencia

- Al cocinar, la cesta y otros accesorios se calentarán mucho. Al retirarlos, asegúrate de tener un salvamanteles o una superficie resistente al calor cerca para colocarlos. Nunca coloques la cesta giratoria de malla directamente sobre una encimera o mesa.
- Los accesorios de cocina se calentarán durante el proceso de fritura al aire. Usa guantes de horno y maneja con cuidado para evitar lesiones.

Tabla de cocción

Alimentos	Min- Max	Tiempo	Temperatura	Comentarios
Patatas fritas congeladas gruesas	1 ¼-3 tazas	15-16mins	400°F(200°C)	
Patatas fritas caseras	1 ¼-3 tazas	15-20mins	400°F(200°C)	
	1 ¼-3¼ tazas	10-16mins	400°F(200°C)	Añade ½ cucharada de aceite
Patatas en pedazos caseras	1 ¼-3¼ tazas	18-22mins	360°F(182°C)	Añade ½ cucharada de aceite
Patatas en cubos caseras	1 ¼-3 tazas	12-18mins	360°F(182°C)	Añade ½ cucharada de aceite
Patatas picadas y fritas	1 taza	15-18mins	360°F(182°C)	
Gratinado de patata	2 tazas	15-18mins	400°F(200°C)	
Filete	¼-1.1lb(500g)	8-12mins	360°F(182°C)	
Chuletas de cerdo	¼-1.1lb(500g)	10-14mins	360°F(182°C)	
Hamburguesa	¼-1.1lb(500g)	7-14mins	360°F(182°C)	
	¼-1.1lb(500g)	13-15mins	400°F(200°C)	
Saichicha enrollada	¼-1.1lb(500g)	18-22mins	360°F(182°C)	
Muslos de pollo	¼-1.1lb(500g)	10-15mins	360°F(182°C)	
Pechuga de pollo	¼- ¾ lb(350g)	15-20mins	400°F(200°C)	listo para horno
Rollitos de primavera	¼-1.1lb(500g)	10-15mins	400°F(200°C)	listo para horno
Nuggets de pollo congelados	¼-1.1lb(500g)	6-10mins	400°F(200°C)	listo para horno
Palitos de pescado congelados	¼-1.1lb(500g)	8-10mins	360°F(182°C)	listo para horno
Palitos de mozzarella	¼-1.1lb(500g)	10 mins	320°F(160°C)	
Verduras rellenas	1 ¼ tazas	20-25mins.	320°F(160°C)	Utilice bandeja para hornear
	1 ½ tazas	20-22mins.	360°F(182°C)	Utilice bandeja para hornear o plato
Pastel	1 ¼ tazas	15-18mins	400°F(200°C)	Utilice bandeja para hornear
Aperitivos dulces	1 ½ tazas	20 mins	320°F(160°C)	Utilice bandeja para hornear o plato
Anillos de cebolla congelados	1 lb(450g)	15 mins	400°F(200°C)	

Ajustes

Esta tabla (página 10) puede ayudarte a seleccionar el tiempo y la temperatura para obtener los mejores resultados. A medida que te familiarices con el electrodoméstico, puedes ajustar estos ajustes para adaptarlos a tu gusto personal.

NOTA: Ten en cuenta que estos ajustes son solo de referencia. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar los mejores ajustes para tus ingredientes.

Consejos

- Ajusta el temporizador, para que la máquina te avise cuando sea el momento de voltear tu comida. Cuando escuches el pitido, el tiempo de preparación preestablecido ha terminado.
- Añade tres minutos a tu tiempo de cocción si el electrodoméstico está frío.

Limpieza y almacenamiento

Limpieza

- Limpie el horno de aire después de cada uso.
 - El cesto y los demás accesorios son de acero inoxidable, por lo que pueden lavavajillas. Nunca utilice materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies. Los alimentos apelmazados deben remojar en agua tibia y jabón para facilitar su eliminación.
 - Antes de limpiar, desenchufe el aparato y asegúrese de que se ha enfriado.
1. Limpie el exterior del aparato con agua tibia y jabón, utilizando un paño húmedo y detergente suave.
 2. Para limpiar la puerta del horno, retírela levantándola en un ángulo de 80°, mientras tira suavemente hacia arriba. Limpie ambos lados con agua tibia jabonosa y un paño húmedo. No remoje ni sumerja la puerta en agua. No introduzca la puerta en el lavavajillas.
 3. Limpie el interior del aparato con agua caliente, detergente suave y una esponja no abrasiva.
 4. Si es necesario, elimine los restos de comida de la rejilla superior con un cepillo.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La unidad no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. El aparato no está enchufado. 2. No has configurado el tiempo ni la temperatura de preparación. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conecte el cable de alimentación a una toma de pared. 2. Con la cesta en su lugar, ajuste la temperatura y el tiempo. Asegúrese de que la puerta esté correctamente cerrada.
La comida no está cocida	<ol style="list-style-type: none"> 1. La cesta giratoria de malla está demasiado llena. 2. La temperatura está ajustada demasiado baja. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa lotes más pequeños de comida para una fritura más uniforme. 2. Aumenta la temperatura y continúa cocinando.
La comida no está frita de manera uniforme	Algunos alimentos necesitan ser volteados durante la cocción.	Consulta 'Operaciones generales' en la página 8.
Sale humo blanco del electrodoméstico	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se está utilizando aceite. 2. Los accesorios tienen exceso de grasa de cocciones anteriores. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpia para eliminar el exceso de aceite. 2. Limpia la cesta giratoria de malla después de cada uso.

Las patatas fritas no se frien de manera uniforme	1. El tipo de patata utilizado es incorrecto. 2. Las patatas no se lavan correctamente durante la preparación.	1. Utilice patatas frescas y firmes. 2. Utilice los trozos cortados y séquelos para eliminar el exceso de almidón.
Las patatas fritas no están crujientes	Las patatas fritas crudas tienen demasiada agua.	Seque bien los trozos de patata antes de untarlos con aceite. Corte los trozos más pequeños y añada un poco más de aceite.
La puerta se ha soltado	La puerta se ha salido de la bisagra.	Quando la puerta esté ligeramente abierta (aproximadamente 2,5 cm de la posición cerrada), alinee la bisagra de modo que las juntas caigan en las ranuras. Luego, cierre la puerta.

Errores

Código error	Posible causa	Solución
E1	Circuito dañado del sensor térmico	Contactar el Servicio de Atención al Cliente
E2	Cortocircuito del sensor térmico	Contactar el Servicio de Atención al Cliente

Preguntas frecuentes

- ¿Puedo preparar otros alimentos además de platos fritos con mi freidora sin aceite?
Puede preparar una variedad de platos, incluyendo bistecs, chuletas, hamburguesas y productos de pastelería. Ver Guía de Recetas de la freidora sin aceite.
- ¿La freidora sin aceite es buena para preparar o recalentar sopas y salsas?
Nunca cocine o recaliente líquidos en la freidora sin aceite.
- ¿Qué debo hacer si el aparato se apaga durante la cocción?
Como característica de seguridad, la freidora sin aceite tiene un dispositivo de Apagado Automático que evita daños por sobrecalentamiento. Desconecte el enchufe y deje que la unidad se enfríe. Vuelva a conectar la corriente y reinicie con el botón de encendido.
- ¿La unidad necesita tiempo para calentarse?
El precalentamiento es necesario cuando se está cocinando a partir de un arranque en frío, añada 3 minutos al tiempo de cocción para compensar.
- ¿Es posible apagar la unidad en cualquier momento?
Presione el botón de encendido una vez o abra la puerta.
- ¿Puedo verificar los alimentos durante el proceso de cocción?
Puede retirar la cesta de red giratoria en cualquier momento durante la cocción. Durante este tiempo, puede voltear el contenido de las rejillas de flujo de aire, si es necesario, para garantizar una cocción uniforme. El tiempo y la temperatura se reanudarán en el punto en que se detuvo.
- ¿La freidora sin aceite puede ser lavada en el lavavajillas?
Sólo los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas.
La unidad en sí, que contiene la bobina de calentamiento y los componentes electrónicos, nunca debe ser sumergida en líquidos de ningún tipo ni limpiada con algo más que un paño caliente y húmedo o una esponja no abrasiva con una pequeña cantidad de detergente suave.
- ¿Qué sucede si la unidad sigue sin funcionar después de que he intentado todas las sugerencias de resolución de problemas?
Nunca intente realizar una reparación en casa.
Contacte al fabricante y siga los procedimientos establecidos por la garantía. Si no lo hace, su garantía puede ser anulada.
- ¿La puerta puede soltarse?
Sí, puede. Abra ligeramente la puerta (aproximadamente 2,5 cm de la posición cerrada) y levante suavemente la bisagra de la puerta. Las juntas se deslizarán hacia fuera. Puede limpiar la unidad y las ventanas más fácilmente. Para volver a colocar la puerta, mantenga la puerta ligeramente abierta como antes y luego alinee la bisagra, de modo que las juntas encajen en las ranuras. Luego, cierre la puerta.

Índice

Importantes garantias	29-30
Peças e acessórios	30-32
Utilizar os acessórios	32-34
Utilização do painel de controlo digital	34-35
Predefinições de cozinha	35-36
Instruções gerais de funcionamento	36-38
Tabela de cozedura	38-39
Limpeza e armazenamento	39
Resolução de problemas	39-40
Perguntas mais frequentes	40

Fritadeira de circulação de ar, assador, desidratador e muito mais

Antes de começar

É muito importante que leia todo este manual, certificando-se de que está completamente familiarizado com o funcionamento e as precauções da unidade.

A fritadeira sem óleo

Pode cozinhar os seus alimentos fritos favoritos - também grelha e coze outros favoritos, como hambúrgueres fritos, calzones e rosquinhas. Existem oito predefinições de um só toque para definir o tempo e a temperatura - ótimo para camarões estaladiços, batatas fritas e frango. Existe uma predefinição de assador e desidratador, que conserva frutos frescos e outros alimentos para utilização futura.

Todos nós gostamos de comida frita

Frango frito crocante, batatas fritas, camarão de coco, frango parmesão, asas picantes e muito mais. Até agora, era impossível obter aquele estaladiço e sabor a frito sem fritar em gordura ou óleo.

GARANTIAS IMPORTANTES

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

-NUNCA IMERGIR a caixa da unidade principal, que contém componentes eléctricos e elementos de aquecimento, em água. Não lavar com água da torneira.

-Para evitar choques eléctricos, NÃO coloque qualquer tipo de líquido no compartimento da unidade principal que contém os componentes eléctricos.

Este aparelho tem uma tomada polarizada (uma lâmina é mais larga do que a outra). Para REDUZIR O RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO, esta tomada destina-se a encaixar numa tomada polarizada apenas de uma forma. Se a tomada não encaixar totalmente na tomada, inverta a posição da tomada. Se continuar a não encaixar, contacte um electricista qualificado.

NÃO TENTE modificar a tomada de forma alguma.

CERTIFIQUE-SE de que o aparelho está ligado a uma tomada de parede. Certifique-se sempre de que a tomada está corretamente inserida na tomada de parede.

-Para evitar o contacto dos alimentos com o filtro superior interior e o elemento de aquecimento, NÃO ENCHA DEMAIS o cesto de rede rotativo.

-NÃO COBRIR o respiradouro de entrada de ar ou o respiradouro de saída de ar enquanto a fritadeira sem óleo estiver a funcionar. Se o fizer, impedirá uma cozedura uniforme e poderá danificar a unidade ou provocar o seu sobreaquecimento.

-NUNCA DEITAR óleo no cesto de rede rotativo. Poderá ocorrer um incêndio e ferimentos pessoais.

-Durante a cozedura, a temperatura interna do aparelho é muito elevada. Para evitar lesões corporais, nunca coloque as mãos dentro do aparelho sem que este esteja completamente arrefecido.

-Este aparelho NÃO SE DESTINA A SER UTILIZADO por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se estiverem SOB A SUPERVISÃO de uma pessoa responsável ou se tiverem recebido instruções adequadas sobre a utilização do aparelho. Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças.

-Ao cozinhar, NÃO COLOCAR o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixar um espaço livre de pelo menos 10 cm na parte de trás, nos lados e por cima do aparelho. Não colocar nada em cima do aparelho.

-NÃO UTILIZAR este aparelho se a tomada, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados de alguma forma.

-NÃO COLOCAR o aparelho sobre superfícies de fogão.

-Se o cabo de alimentação estiver danificado, DEVE SER SUBSTITUÍDO pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, de modo a evitar riscos.

-Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças quando estiver a funcionar ou em processo de arrefecimento.

-Manter o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes. NÃO LIGUE o cabo de alimentação nem utilize os controlos da unidade com as mãos molhadas.

-NUNCA LIGUE este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto separado.

-NUNCA UTILIZAR este aparelho com um cabo de extensão de qualquer tipo.

-NÃO OPERE o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, tais como toalhas de mesa e cortinas.

-NÃO UTILIZAR o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual.

-NUNCA OPERAR o aparelho sem vigilância.

-Quando estiver em funcionamento, o ar é libertado através do respiradouro de saída de ar. MANTENHA AS MÃOS E O ROSTO a uma distância segura do orifício de saída de ar. Evite também o ar quando retirar o cesto de rede rotativo do aparelho.

-As superfícies exteriores da unidade podem ficar quentes durante a utilização. O cesto de rede rotativo O CESTO DE REDE ROTATIVA ESTARÁ QUENTE.

UTILIZAR LUVAS DE FORNO ou utilizar a ferramenta Fetch quando manusear componentes quentes. Usar luvas de forno quando manusear superfícies quentes.

- Se a unidade emitir fumo negro, DESLIGAR IMEDIATAMENTE e esperar que o fumo pare antes de retirar o conteúdo do aparelho.
- Quando o tempo se esgotar, a cozedura pára, mas a ventoinha CONTINUA A FUNCIONAR durante 15 segundos para arrefecer o aparelho.
- Utilizar sempre o aparelho numa superfície horizontal, nivelada, estável e não combustível.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica normal. Não se destina a ser utilizado em ambientes comerciais ou de comércio a retalho.
- Se a Fritadeira sem Óleo for utilizada de forma incorrecta ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for utilizada de acordo com as instruções do manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e o fabricante não poderá ser responsabilizado por danos.
- Desligue sempre o aparelho da tomada após a utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 30 minutos antes de o manusear, limpar ou guardar.
- Certifique-se de que os ingredientes preparados neste aparelho ficam cozinhados com uma cor amarela dourada em vez de escura ou castanha. Remova os restos queimados.
- A placa de cozinhar pode deitar fumo na primeira vez que é utilizada. Não se trata de um defeito e o fumo desaparece em poucos minutos.

Importante

- Antes e depois da utilização, lavar à mão o cesto de rede rotativo e os outros acessórios de cozedura. Limpe o exterior e o interior da unidade, utilizando um pano quente e húmido e um detergente suave. Pré-aqueça o forno de ar por alguns minutos para queimar qualquer resíduo.

Energia eléctrica

- Se o circuito eléctrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, a unidade pode não funcionar corretamente. Deve ser utilizado num circuito eléctrico dedicado.

Desligamento automático

Este aparelho tem um dispositivo 'power off' integrado, que desliga automaticamente a unidade quando o temporizador chega a zero. Você pode desligar manualmente o aparelho segurando o botão liga / desliga por dois segundos.

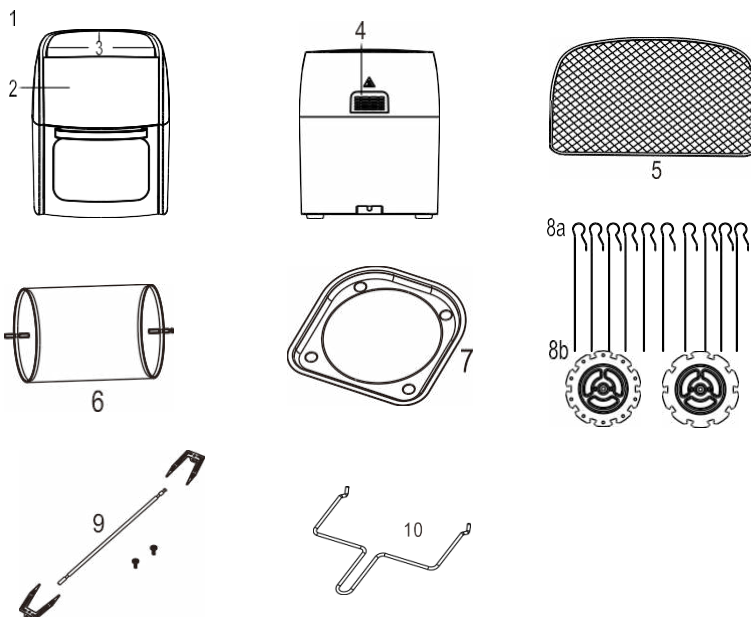
Campos electromagnéticos (EMF)

- Este aparelho está em conformidade com todas as normas relativas aos campos electromagnéticos (EMF). Se for manuseado corretamente e de acordo com as instruções deste manual do utilizador, o aparelho é seguro para utilização.

Peças e acessórios

NOTA: Desembale todos os conteúdos listados da embalagem. Varia de acordo com o modelo. Remova qualquer película de proteção transparente ou azul dos componentes.

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Unidade principal | |
| 2. Painel de controlo | 7. Bandeja de gotejamento |
| 3. Ventiladores de entrada de ar | 8a*. Espetos (10) |
| 4. Orifícios de saída de ar quente | 8b*. Prateleiras ajustáveis para espetos (2) |
| 5. Prateleiras de fluxo de ar | 9. Eixo do espeto rotativo, forquilha e parafusos de fixação |
| 6. Cesto de rede rotativo | 10. Ferramenta para retirar o espeto rotativo |



5. Estantes de fluxo de ar

Pode ser utilizado para desidratar, cozinhar snacks crocantes ou reaquecer alimentos como a pizza.

6. Cesto de rede rotativo

Ótimo para batatas fritas, frutos secos torrados e outros snacks. Utilize a ferramenta de busca para colocar o cesto na unidade.

7. Bandeja de gotejamento

Cozinhe com a bandeja no lugar, para que seja fácil limpar os resíduos.

8a. Espetos (*opcional)

Ótimo para kebabs, carne, peixe e legumes.

8b. Suportes para espetos ajustáveis (*opcional)

Utilizado para fazer kebabs. Os suportes para espetos encaixam-se no eixo e fixam-se com parafusos de fixação.

9. Eixo do espeto rotativo, forquilha e parafusos de fixação

Utilizar para assados e frangos inteiros. Certifique-se de que a haste está no sentido do comprimento, através da carne e no centro. Introduzir os garfos na haste a partir de cada extremidade, na carne - fixar com parafusos de fixação. Existem indicações no eixo para os parafusos de fixação. Pode ajustar os parafusos para mais perto do meio, se for necessário - não pode ser ajustado para fora em direção às extremidades.

NOTA: Certifique-se de que o assado ou o frango não é demasiado grande, para que possa rodar livremente dentro da fritadeira. O peso máximo do frango ou do assado deve ser de 1000-1500g.

10. Ferramenta para retirar o espeto rotativo

Utilizar para retirar assados e frangos cozinhados, que tenham sido preparados utilizando o método do assador ou do espeto. Coloque debaixo do eixo do assador e levante (primeiro o lado esquerdo), depois extraia suavemente os alimentos.

Importante

Verifique se todos os componentes estão presentes antes de os utilizar. Se houver peças em falta ou danificadas, não utilize este produto. Utilize o número do serviço de assistência ao cliente, localizado na parte de trás do manual, para contactar o expedidor.

NOTA: Alguns acessórios podem não estar incluídos na compra.

Advertência

Os garfos, os espetos e outras peças metálicas são afiados e ficam extremamente quentes durante a utilização.

Tenha muito cuidado para evitar ferimentos. Use luvas de proteção para forno ou luvas.

Utilização de acessórios

Colocação das grelhas de fluxo de ar na unidade:

1. Coloque a bandeja de gotejamento na parte inferior da unidade.
2. Coloque as grelhas de fluxo de ar na unidade, fazendo-as deslizar através das ranhuras laterais e sobre o rebordo posterior (fig. A).
3. Para uma cozedura mais rápida e mais crocante, coloque as grelhas de fluxo de ar mais perto do topo (fig. B).
4. Rodar as grelhas de fluxo de ar a meio do ciclo para uma cozedura uniforme.

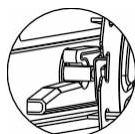


FIG.A

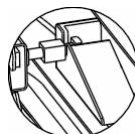
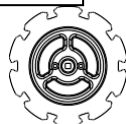
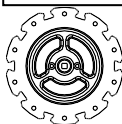


FIG.B

Componentes



GRELHA DE ESPETO
VISTA FRONTAL

FRONTAL VIEW



EIXO DO ASSADOR LADO
ESQUERDO LADO DIREITO



ESCAVADEIRAS (x10)

(x10)



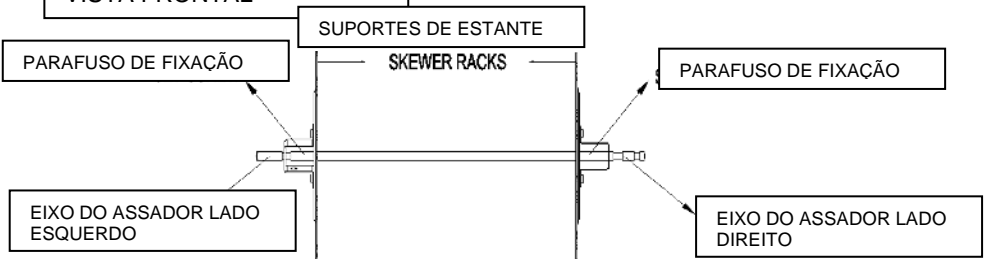
PARAFUSOS DE
AJUSTE (x2)

(x2)

Eixo para espeto rotativo e grelhas para espetos

1. Coloque dois suportes para espetos em cada extremidade do eixo do espeto rotativo. Certifique-se de que os parafusos de ajuste estão no lado exterior do eixo.
2. Aperte ligeiramente os parafusos de fixação. Não apertar demasiado - pode ser necessário ajustar o aperto depois de inserir os espetos.

3. Espete cuidadosamente os espetos nos alimentos.
MONTAGEM FINAL
VISTA FRONTAL



Utilizar os acessórios
Montagem do espeto do
assador

1. Insira cada ponta de espeto através dos orifícios da grelha de espetos (fig. C).
2. Aperte a extremidade do clipe de cada espeto à medida que o insere na ranhura oposta da grelha de espetos para o fixar.
3. Solte o clipe para que fique bem assente na ranhura, conforme ilustrado (Fig. D).
4. Repita os passos 1-3 à volta da grelha de espetos. Certifique-se de que os espetos estão uniformemente espaçados.
5. Aperte os parafusos de fixação, certificando-se de que estão bem colocados.
6. Tenha cuidado ao inserir o espeto na unidade para evitar ser espetado pelas pontas dos espetos.

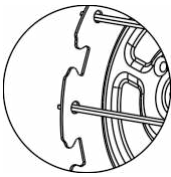
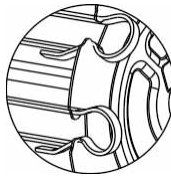


FIG. C - LADO ESQUERDO



MONTAGEM FINAL

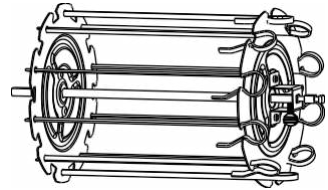


FIG. D - LADO DIREITO

Colocação do espeto para assar ou do cesto de rede rotativo na unidade

1. Introduzir o lado esquerdo do espeto ou do cesto montado no encaixe do eixo do espeto rotativo. Certifique-se de que o eixo do espeto rotativo está no lugar para a rotação (fig. E).
2. Colocar o lado direito no gancho (Fig. F).

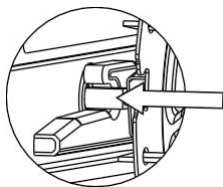
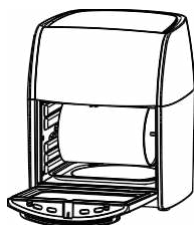


FIG. E – LADO ESQUERDO

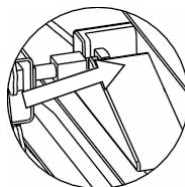


FIG. E – LADO DIREITO

IMPORTANTE

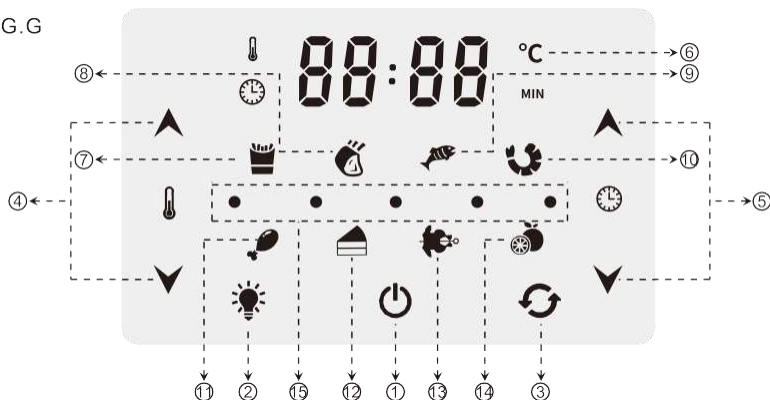
Consulte o diagrama de montagem final (página 5) para identificar os lados esquerdo e direito do eixo da série rotativa. O lado do eixo tem dois entalhes, o lado esquerdo tem um.

Retirar o espeto do assador ou o cesto rotativo da unidade

1. Abra a porta da unidade para parar de cozinhar - desligue a unidade pressionando o botão liga / desliga.
2. Inserir a ferramenta de recolha do espeto rotativo por baixo do eixo.
3. Levante o lado direito da ferramenta de recolha num ligeiro ângulo para afastar o suporte.
4. Retirar cuidadosamente os alimentos da friteira sem óleo.

Utilizar o painel de controlo digital

FIG. G



1. Botão de energia

Quando estiver ligado à corrente, o botão de energia acender-se-á. Manter o botão de alimentação premido durante dois segundos fará com que o painel completo se ilumine. Se premir o botão de alimentação pela segunda vez, inicia-se o processo de cozedura a uma temperatura predefinida de 185°C (185°F) - durante 15 minutos. Durante a cozedura, prima o botão de alimentação para colocar o aparelho em pausa. Manter premido o botão de alimentação durante dois segundos para desligar o aparelho. Quando no ecrã aparece a indicação "OFF", o motor pára de funcionar após 15 segundos - o aparelho emite três bips.

2. Luz interior

Premir este botão permite-lhe verificar a sua comida.

NOTA: Se abrir a porta durante a cozedura, o aparelho pára. A luz interior acende-se se as portas estiverem abertas.

3. Botão de rotação

- Prima este botão quando cozinhar qualquer coisa utilizando o modo de assar. A função pode ser utilizada com qualquer predefinição. O ícone fica intermitente durante a utilização.

4. Controlo da temperatura

- Prima estes botões para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em 5°C/°F, variando entre 65°C (150°F) e 200°C (400°F). A desidratação varia entre 30°C (90°F) e 80°C (175°F).

5. Controlo do tempo

- Estes botões permitem-lhe escolher o tempo de cozedura ao minuto exato, de 1 a 60 minutos. Todos os modos (exceto a desidratação, que utiliza 0,5 horas), intervalos e tempos de funcionamento variam de 2 a 24 horas.

6. Ecrã digital LED

- Durante a cozedura, o visor numérico alterna entre a temperatura e o tempo restante.

7-14. Predefinições de cozedura

- Ao seleccionar qualquer uma destas opções, obterá um tempo e uma temperatura predefinidos para diferentes alimentos. Pode substituir estas predefinições com os botões de tempo e temperatura. Veja as predefinições na página seguinte. Durante a utilização, o menu de funções permite-lhe alterar as suas definições.

15. Luzes de circulação

Estas luzes piscam em sequência durante a cozedura. Quando a unidade é desligada, as luzes continuam a piscar durante um máximo de 15 segundos.

Predefinições de cozedura

Tabela de cozedura predefinida

* O tempo de cozedura de um frango assado inteiro varia em função do peso. Utilize um termómetro de carne para verificar a temperatura interna de acordo com a tabela abaixo.

Botão de predefinição	Temperatura	Tempo
7. Batatas fritas	400°F (200°C)	15 mins
8. Bifes/Costeletas	370°F (185°C)	25 mins
9. Peixe	390°F (200°C)	15 mins.
10. Camarão	320°F (160°C)	12 mins.
11. Frango	370°F (185°C)	40 mins
12. Cozedura	350°F (175°C)	30 mins
13. Assador	400°F (200°C)	30 mins*
14. Desidratador *	90°F (30°C)	4hrs (2-24hrs)

Utilizar a fritadeira sem óleo sem predefinições

Depois de se familiarizar com a unidade, pode fazer experiências com o seu próprio tempo e temperatura.

Advertência

Nunca utilize um recipiente de cozedura cheio de óleo ou outro líquido com esta unidade. Isto pode causar um risco de incêndio ou ferimentos pessoais.

Tabela de temperatura interna da carne

Utilize esta tabela para verificar a temperatura interna das carnes cozinhadas.

LEMBRETE: Estes dados devem ser utilizados apenas como referência.

Alimentação	Tipo	Temperatura interna
Beterraba e vitela	Alimentos moídos Bifes, assados bifes médios, assados: mal passados	160°F (70°C)
		160°F (70°C)
		145°F (63°C)
Frango e peru	Seios Moídos, recheados Coxas, coisas e asas de aves	165°F (75°C)
		165°F (75°C)
		165°F (75°C)
Peixe e marisco	Qualquer tipo	145°F (63°C)
Cordeiro	Alimentos moídos Bifes, assados, médios Bifes, assados, mal passados	160°F (70°C)
		160°F (70°C)
		145°F (63°C)
Porco	Costeletas, moídos, costelas, assados Totalmente cozinhado	160°F (70°C)
		140°F (60°C)

Instruções gerais de funcionamento

Antes de utilizar pela primeira vez:

1. Ler todas as instruções, advertências e etiquetas.
2. Retirar todas as embalagens, etiquetas e adesivos.
3. Lave todas as peças e acessórios com água morna e sabão. NOTA: Apenas os acessórios podem ser utilizados na máquina de lavar loiça.
4. Com um pano limpo e húmido, limpe o interior e o exterior da unidade.

NOTA: Nunca lavar ou submergir este aparelho em água.

NOTA: Quando utilizar este aparelho, nunca o encha com óleo ou qualquer outro líquido. Este aparelho cozinha apenas com ar quente.

Preparação para a utilização

1. Colocar o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
2. Escolha o acessório de cozedura para a sua receita.

Um aparelho versátil

Esta fritadeira sem óleo pode cozinhar uma grande variedade de alimentos. Os gráficos e a tabela são um guia para obter os melhores resultados. Consulte estas informações para saber as definições de tempo/temperatura e as quantidades adequadas de alimentos.

Advertência

- Nunca colocar nada em cima do aparelho.
- Nunca cubra as saídas de ar na parte superior e posterior da unidade.
- Nunca coloque o cesto cheio de alimentos na porta do aparelho. O cesto pode danificar a porta ou fazer com que a unidade tombe, resultando em ferimentos pessoais.
- Utilize sempre luvas de forno quando retirar as grelhas.

Instruções gerais de funcionamento

Cozinhar com a fritadeira sem óleo

1. Coloque os ingredientes numa grelha de fluxo de ar, num dos acessórios do assador ou no cesto de rede rotativo.
2. Colocar a grelha de fluxo de ar, o cesto de rede rotativo ou o espeto para assar na unidade - fechar a porta do forno. Ligar o cabo de alimentação à tomada (a potência fornecida deve corresponder à potência nominal do produto).
3. Quando o cesto ou a assadeira e os alimentos estiverem no lugar, prima o botão de energia uma vez (pag. 6, fig. G1).
4. Selecionar uma função predefinida (pag 6, Fig G7-14) ou definir manualmente a temperatura e a hora (pag 6, Fig. G4-5). Consultar as instruções do painel de controlo na página 6.
5. Depois de ter selecionado uma função, o aparelho começa a cozinhar automaticamente após alguns segundos. Também pode premir o botão de energia para começar a cozinhar imediatamente, uma vez seleccionados o tempo e a temperatura desejados.

NOTA: É possível abrir a porta do aparelho para verificar o progresso da cozedura.

NOTA: Para se certificar de que tem as configurações correctas, consulte um livro de receitas ou as tabelas deste manual.

Dicas

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de cozedura mais curto.
- Grandes quantidades de alimentos requerem um tempo de cozedura mais longo.
- Vire os alimentos mais pequenos a meio da cozedura, garantindo que todos os pedaços ficam fritos uniformemente.
- Sugere-se a adição de um pouco de óleo vegetal às batatas frescas para obter um resultado mais crocante. Adicione o óleo imediatamente antes de cozinhar.
- Os snacks normalmente cozinhados num forno podem ser cozinhados na fritadeira sem óleo.
- Utilize massa pronta para preparar snacks recheados de forma rápida e fácil. A massa pronta requer um tempo de cozedura mais curto.
- Ao cozer um bolo ou uma quiche, coloque uma forma ou um prato de forno na fritadeira sem óleo. Sugere-se a utilização de uma forma ou prato para cozinhar alimentos frágeis ou recheados.
- Pode utilizar a fritadeira sem óleo para reaquecer alimentos. Defina a temperatura para 150°C (300°F) durante um máximo de 10 minutos.

Importante

Remoção de alimentos cozinhados ou quentes

Para retirar os alimentos cozinhados ou quentes, utilize a ferramenta de recolha (Fig. H) ou use luvas de forno. A ferramenta de recolha também pode ser utilizada com o espeto para assar.



Advertência

- Durante a cozedura, o cesto e outros acessórios ficarão muito quentes. Quando o retirar, certifique-se de que tem uma base ou uma superfície resistente ao calor por perto para o pousar. Nunca coloque o cesto de rede rotativo diretamente sobre uma bancada ou mesa.
- Os acessórios de cozinha ficam quentes durante o processo de fritura a ar quente. Use luvas de forno e manuseie com cuidado para evitar ferimentos.

Tabela de cozedura

Alimentos	Min-Max	Tempo	Temperatura	Comentários
Batatas fritas congeladas finas	1 1/4 - 3 Copos	15-16mins	400°F(200°C)	
Batatas fritas congeladas grossas	1 1/4 - 3 Copos	15-20mins	400°F(200°C)	
Batatas fritas caseiras	1 1/4 - 3 1/4 Copos	10-16mins	400°F(200°C)	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas em pedaços caseiras	1 1/4 - 3 1/4 Copos	18-22mins	360°F(182°C)	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas em cubos caseiras	1 1/4 - 3 1/4 Copos	12-18mins	360°F(182°C)	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
batatas picadas e fritas	1 Copo	15-18mins	360°F(182°C)	
Gratinado de batata	2 Copos	15-18mins	400°F(200°C)	
Bife	1/4-1. 500g	8-12mins	360°F(182°C)	
Costeletas de porco	1/4-1. 500g	10-14mins	360°F(182°C)	
Hambúrguer	1/4-1. 500g	7-14mins	360°F(182°C)	
Enrolado de salsicha	1/4-1. 500g	13-15mins	400°F(200°C)	
Coxinhas de frango	1/4-1. 500g	18-22mins	360°F(182°C)	
Peito de frango	1/4-1. 500g	10-15mins	360°F(182°C)	
Rolinhos primavera	1/4-3/4 350g	15-20mins	400°F(200°C)	Utilizar o forno pronto
Nuggets de frango congelados	1/4-1. 500g	10-15mins	400°F(200°C)	Utilizar o forno pronto
Palitos de peixe congelados	1/4-1. 500g	6-10mins	400°F(200°C)	Utilizar o forno pronto
Palitos de mozzarella	1/4-1. 500g	8-10mins	360°F(182°C)	Utilizar o forno pronto
Legumes recheados	1/4-1. 500g	10 mins	320°F(160°C)	
Bolo	1 1/4 Copos	20-25mins.	320°F(160°C)	Utilizar uma forma
Quiche	1 1/2 Copos	20-22mins.	360°F(182°C)	Utilizar uma forma / assadeira
Muffins	1 1/4 Copos	15-18mins	400°F(200°C)	Utilizar uma forma
Lanches doces	1 1/2 Copos	20 mins	320°F(160°C)	Utilizar uma forma / assadeira
Anéis de cebola congelados	450g	15 mins	400°F(200°C)	

Tabela de cozedura

Configurações

Esta tabela (página 10) pode ajudá-lo a selecionar o tempo e a temperatura para obter os melhores resultados. À medida que se familiariza com o aparelho, pode ajustar estas configurações de acordo com o seu gosto pessoal.

NOTA: Tenha em atenção que estas configurações são apenas para referência. Uma vez que os ingredientes variam em termos de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir as melhores definições para os seus ingredientes.

Dicas

- Defina o temporizador, para que a máquina o alerte quando for a hora de preparar os alimentos. Quando ouvir a campainha, o tempo de preparação predefinido termina.
- Acrescente três minutos ao tempo de cozedura se o aparelho estiver frio.

Limpeza e armazenamento

Limpeza

- Limpar a fritadeira sem óleo após cada utilização.
 - O cesto e outros acessórios são feitos de aço inoxidável - podem ser utilizados na máquina de lavar loiça. Nunca utilize materiais ou utensílios de limpeza abrasivos nestas superfícies. Os alimentos que se acumularem devem ser mergulhados em água morna com sabão para facilitar a sua remoção.
 - Antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho da tomada e certifique-se de que este arrefeceu completamente.
1. Limpe o exterior do aparelho com água morna e sabão, utilizando um pano húmido e um detergente suave.
 2. Para limpar a porta do aparelho, retire-a levantando-a num ângulo de 80°, enquanto puxa suavemente para cima.
Limpe ambos os lados com água morna e sabão e um pano húmido. Não molhe nem submerja a porta em água. Não colocar a porta na máquina de lavar loiça.
 3. Limpar o interior do aparelho com água quente, detergente suave e uma esponja não abrasiva.
 4. Se for necessário, retire os resíduos de alimentos do ecrã superior com uma escova de limpeza.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente.
2. Assegurar que todos os componentes estão limpos e secos.
3. Colocar o aparelho num local limpo e seco.

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. O aparelho não está ligado à corrente eléctrica. 2. Não regulou o tempo de preparação e a temperatura. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ligar o cabo de alimentação a uma tomada de parede. 2. Com o cesto no lugar, definir a temperatura e o tempo. Certifique-se de que a porta está corretamente fechada.
Alimentos não cozeram	<ol style="list-style-type: none"> 1. O cesto de rede rotativo está demasiado cheio. 2. A temperatura está demasiado baixa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilize pequenas quantidades de alimentos para fritar mais uniformemente. 2. Aumentar a temperatura e continuar a cozedura.
Os alimentos não são fritos de forma homogénea.	Alguns alimentos devem ser virados durante a cozedura.	Ver "Operações gerais" na página 8.
Saída de fumo branco do aparelho.	<ol style="list-style-type: none"> 1. O óleo está sendo usado. 2. Os acessórios têm excesso de gordura de uma cozedura anterior. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpar para retirar o excesso de óleo. 2. Limpar o cesto de rede rotativo após cada utilização.

As batatas fritas não são fritas uniformemente	1. O tipo de batata utilizado é incorreto. 2. As batatas não são lavadas corretamente durante a preparação	1. Utilizar batatas frescas e firmes. 2. Utilize os pedaços cortados e seque-os para retirar o excesso de amido.
As batatas fritas não são crocantes	As batatas fritas cruas têm demasiada água.	Secar bem os pedaços de batata antes de os untar com óleo. Cortar os pedaços mais pequenos e adicionar um pouco mais de óleo.
A porta soltou-se	A porta saiu da dobradiça.	Quando a porta estiver ligeiramente aberta (cerca de 2,5 cm da posição fechada), alinhar a dobradiça de modo a que as juntas caiam nas ranhuras. Em seguida, fechar a porta.

Códigos de erro

Ecrã mostra	Causa possível	Solução
E1	Circuito avariado do sensor térmico	Contactar o Serviço de Apoio ao Cliente
E2	Curto-circuito do sensor térmico	Contactar o Serviço de Apoio ao Cliente

Perguntas frequentes

1. Posso preparar outros alimentos para além de pratos fritos com a minha fritadeira sem óleo?

Pode preparar uma variedade de pratos, incluindo bifés, costeletas, hambúrgueres e produtos de pastelaria. Ver Guia de Receitas da fritadeira sem óleo.

2. A fritadeira sem óleo é boa para preparar ou reaquecer sopas e molhos?

Nunca cozinhar ou reaquecer líquidos na fritadeira sem óleo.

3. O que devo fazer se o aparelho se desligar durante a cozedura?

Como característica de segurança, a fritadeira sem óleo tem um dispositivo de Desligamento Automático que evita danos por sobreaquecimento. Desligue a tomada e deixe a unidade arrefecer. Voltar a ligar a corrente e reiniciar com o botão de energia.

4. A unidade precisa de tempo para aquecer?

O pré-aquecimento é necessário quando se está a cozinhar a partir de um arranque a frio, adicione 3 minutos ao tempo de cozedura para compensar.

5. É possível desligar a unidade em qualquer momento?

Premir o botão de energia uma vez ou abrir a porta.

6. Posso verificar os alimentos durante o processo de cozedura?

Pode retirar o cesto de rede rotativo em qualquer momento durante a cozedura. Durante este tempo, pode virar o conteúdo das grelhas de fluxo de ar, se for necessário, para garantir uma cozedura uniforme. O tempo e a temperatura serão retomados no ponto em que parou.

7. A fritadeira sem óleo pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Apenas os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça. A unidade propriamente dita, que contém a serpentina de aquecimento e os componentes electrónicos, nunca deve ser mergulhada em líquidos de qualquer tipo ou limpos com algo mais do que um pano quente e húmido ou uma esponja não abrasiva com uma pequena quantidade de detergente suave.

8. O que acontece se a unidade continuar a não funcionar depois de eu ter tentado todas as sugestões de resolução de problemas?

Nunca tente efetuar uma reparação em casa.

Contacte o fabricante e siga os procedimentos estabelecidos pela garantia. Se não o fizer, a sua garantia poderá ser anulada.

9. A porta pode soltar-se?

Sim, pode. Abra ligeiramente a porta (cerca de 2,5 cm da posição fechada) e levante suavemente a dobradiça da porta. As juntas deslizarão para fora. Pode limpar a unidade e as janelas mais facilmente. Para voltar a colocar a porta, mantenha a porta ligeiramente aberta como anteriormente e, em seguida, alinhe a dobradiça, de modo a que as juntas se encaixem nas ranhuras. Em seguida, fechar a porta.

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:

 001-877-644-9366

 customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC


27150 SW Kinsman Rd Wilsonville, OR 97070 USA

MADE IN CHINA

US

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente.

Nuestros datos de contacto son los siguientes:

 0034-931294512

 atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L.

C/ ROC GROS, Nº 15. 08550, ELS HOSTALETES DE BALENYÀ, SPAIN.

B66295775


WWW.AOSOM.ES

HECHO EN CHINA

ES

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:

 416-792-6088

 customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.


7270 Woodbine Avenue, Unit 307, Markham, Ontario Canada L3R 4B9

MADE IN CHINA

CA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:

 416-792-6088

 customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.

7270 Woodbine Avenue, unité 307, Markham, Ontario Canada L3R 4B9


Fabriqué en Chine

PT

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente.

Os nossos dados de contacto são os seguintes:

 0034-931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)

 info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L


C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETES DE BALENYÀ

WWW.AOSOM.PT

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:

 0049-0(40)-88307530  service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE:

MH Handel GmbH

Wendenstraße 309

D-20537 Hamburg

Germany

IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti.

I nostri dettagli di contatto sono di seguito:

 0039-0249471447  clienti@aosom.it

IMPORTATO DA:

AOSOM Italy srl

Centro Direzionale Milanofiori

Strada 1 Palazzo F1

20057 Assago (MI)

P.I.: 08567220960

FATTO IN CINA

UK

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:

 0044-800-240-4004

 enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD

Unit 27, Perivale Park,

Horsenden lane South


Perivale, UB6 7RH

MADE IN CHINA

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:

 0033-1-84166106

 aosom@mhfrance.fr

Importé par:

MH France

2, rue Maurice Hartmann

92130 Issy-les-Moulineaux

France

Fabriqué en Chine