



IN220800633V02_ES

800-094V90



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Freidora de aire digital

(220-240V 1700W 5.5L)

Manufacturero: Zhejiang Tianxi Kitchen Appliance Co., Ltd



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY INSTRUCTION

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea cuidadosamente y completamente el manual de instrucciones antes de utilizar la freidora y guarde bien todo el manual para las referencias futuras.
¡Precaución! Evite contactar las superficies calientes dentro de la freidora cuando esté encendido.
- Nunca cubra las aberturas de entrada y salida de aire al utilizar la freidora.
- Siempre coloque los ingredientes a freír en la cesta con el fin de evitar que entren en contacto con los elementos de calentamiento.
- Nunca llene la freidora con aceite, de lo contrario, esto podría provocar el riesgo de incendio.
- Nunca sumerja la freidora, el cable o el enchufe en agua.
- Utilice esta freidora únicamente para los fines indicados en este manual de instrucciones.
- Conecte la freidora únicamente a corriente alterna, a una toma de corriente de pared conectada a tierra, con una tensión principal que se corresponda con la información marcada en la placa de especificación de la freidora.
- Mantenga la freidora alejada de los niños. Los niños no ven los peligros al operar los aparatos eléctricos. Por eso, nunca permita que los niños utilicen los aparatos eléctricos sin supervisión de adulto. Mantenga la freidora y el cable alejados de los niños menores de 8 años.
- La freidora se puede utilizar por los niños mayores de 8 años y personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o que faltan de experiencia o conocimiento, sólo pueden utilizar la freidora bajo supervisión de una persona responsable, o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro y comprendan los peligros involucrados.
- Los niños no pueden jugar con la freidora.
- Los niños no pueden limpiar ni mantener la freidora, a menos que lo hagan bajo supervisión de adulto responsable.
- No utilice la freidora si el enchufe, el cable o el electrodoméstico están dañados, si la freidora ya no funciona de manera correcta o si está dañado de alguna manera. En dicho caso, póngase en contacto con nuestro centro de servicio técnico. Nunca reemplace el enchufe o el cable usted mismo. Las reparaciones de la freidora solo deben ser realizadas por los técnicos profesionales.
- Las reparaciones incorrectas pueden provocar peligros considerables al usuario. No utilice las piezas no recomendadas o proporcionadas por el fabricante para la freidora.
- No doble el cable de alimentación bruscamente ni permita que pase el cable por las partes calientes.
- Conecte la freidora sólo a una toma de tierra. Siempre compruebe si el enchufe está insertado en la toma de corriente de manera correcta.
- No tire del cable y / o de la freidora con el fin de quitar el enchufe de la toma de corriente. No toque la freidora con las manos mojadas o húmedas.
- Por motivo de evitar peligros, no conecte la freidora a un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No coloque la freidora cerca de aparatos que emitan calor, por ejemplo, los hornos, cocinas de gas, fogones, etc. Mantenga la freidora alejada de paredes u otros objetos que son fáciles de encender, por ejemplo, las cortinas, toallas (algodón o papel, etc.) .
- Coloque la freidora sobre una superficie plana, nivelada y resistente, asegúrese de que haya suficiente espacio al alrededor de la freidora para que mejore la ventilación. Se requiere un espacio mínimo de 10 cm entre la freidora y las paredes. No coloque nada encima de la freidora.

- No deje la freidora sin supervisión cuando esté funcionando.
- ¡Precaución! Se sale mucho vapor por las aberturas de salida cuando la freidora esté friendo. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor que sale por las aberturas de salida. Tenga cuidado con el vapor cuando retire la sartén de la freidora.
- Después del uso, el interior de la freidora está muy caliente. Por eso, evite contactar con el interior.
- Siempre asegúrese de que la freidora esté colocada sobre una superficie plana, lisa y nivelada. La freidora sólo se puede utilizar en interiores.
- Esta freidora sólo está diseñada para uso doméstico y no para utilizarse:
 - en cocinas de cafetería del personal, tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - por los huéspedes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
 - en ambientes tipo Bed & Breakfast (Cama y desayuno)
 - granjas
- Si la freidora no se está utilizando o se está limpiando, apáguela y retire el enchufe de la toma de corriente.
- Deje que la freidora se enfríe durante 30 minutos antes de almacenarla o realizar limpieza para ella.
- Asegúrese de que los ingredientes que se están cocinando en la freidora sean de un color marrón dorado y no oscuro ni marrón. Retire las partes quemadas.
- En caso de avería, no realice las reparaciones usted mismo; el dispositivo de seguridad estropeado en la freidora podría indicar un defecto que no se puede resolver quitando o reemplazando este dispositivo de seguridad simplemente. Sólo debe utilizar las piezas originales.
- Esta freidora sólo es adecuada para uso doméstico. Si la freidora se utiliza para cualquier otro propósito que no sea el previsto, no se pueden reclamar indemnizaciones en caso de defectos y la garantía queda anulada.

SISTEMA DE SEGURIDAD SOBRE CALENTAMIENTO

La freidora de aire caliente está equipada con un sistema de seguridad contra sobrecalentamiento. Si la temperatura interior es demasiado alta, el sistema de seguridad apaga la freidora de manera automática. En dicho caso, la freidora ya no se puede utilizar. Retire el enchufe de la toma de corriente, deje que la freidora se enfríe y comuníquese con el centro de servicio o su distribuidor.

DESACTIVACIÓN AUTOMÁTICA

Esta freidora está equipada con un temporizador. Una vez que el temporizador llega a "0", se emite un pitido, luego la freidora se apaga de manera automática. Si quiere apagar la freidora manualmente, presione la tecla de encendido y apagado ① una vez para detener el proceso de fritura, y puede presionar la tecla de encendido y apagado ① por la segunda vez con el fin de apagar la pantalla.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (CEM)

Esta freidora cumple con todos los requisitos vinculados con campos electromagnéticos (CEM).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Panel de operación

2. Cesta

3. Asa de cesta

4. Sartén

5. Abertura de entrada de aire

6. Elemento de calentamiento



2. Cesta

3. Asa de cesta

4. Sartén

7. Botón de liberación de cesta



8. Teclas “+” y “-” para ajustar la temperatura

9. Perilla giratoria de menú de fácil control

10. Menús automáticos

11. Tecla de espera y de encendido y apagado

12. Teclas “+” y “-” para configurar el tiempo

13. Pantalla de visualización (temperatura y tiempo de cocción)

14. Indicador de termostato



ANTES DEL PRIMER USO DE LA FREIDORA

Antes de utilizar la freidora por primera vez, debe operar de la manera a continuación: Desembale cuidadosamente la freidora de aire y retire todo el material de embalaje y las pegatinas promocionales.

Mantenga el embalaje (bolsas de plástico y cartón) alejado de los niños. Después de desembalar la freidora, inspeccione si haya daños externos que puedan haber ocurrido durante el transporte. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.

Los botones utilizados para operar la freidora de aire son controles táctiles, y cuenta con una perilla giratoria de fácil control. Toque cuidadosamente los controles táctiles con un dedo para activarlos. Cada vez que se toca el control táctil y se gira la perilla giratoria, se emite una señal de sonido de la freidora.

MODO DE ESPERA

Tan pronto como inserte el enchufe en una toma de corriente, la freidora de aire entrará en el modo de espera, y la tecla de espera^① se enciende.

En las siguientes situaciones, la freidora de aire cambia automáticamente al modo de espera: ^①

- Cuando inserta el enchufe en la toma de corriente
- Cuando se haya transcurrido el tiempo configurado
- Cuando presiona la tecla del modo de espera^① durante 4 segundos

ENCENDIDO Y APAGADO

Encienda la freidora de aire con la tecla del modo de espera^①

- La freidora de aire sólo puede funcionar si la cesta se ha colocado en la sartén de manera correcta.
- Una vez que se haya transcurrido el tiempo configurado, la freidora de aire cambia automáticamente al modo de espera: El ventilador no continúa funcionando por motivo de que la freidora de aire se enfríe. Después de 20 segundos más o menos, se emitirán 5 pitidos de la freidora y el indicador del termostato se apagará.
- Atención: Durante el enfriamiento, es imposible operar la pantalla de visualización.

ANTES DEL PRIMER USO DE LA FREIDORA

Asegúrese de que el voltaje en su hogar se corresponde con lo indicado en la placa de especificación, e inserte el enchufe en una toma de tierra. El elemento de calentamiento está provisto de una capa protectora que debe ser quitada antes de utilizar la freidora por primera vez. Esto se hace colocando la freidora de aire en la posición máxima durante 10 minutos más o menos sin ningún alimento en ella. Se puede generar un poco de humo debido a que la capa protectora se quema del elemento de calentamiento. Por eso, asegúrese de que haya suficiente ventilación en la habitación. Después de quemar la capa protectora, debe apagar la freidora de aire.

Retire el enchufe de la toma de corriente. Deje que la freidora de aire se enfríe de manera adecuada y correcta, luego limpie los componentes sueltos antes de utilizar la freidora de aire. Limpie la cesta y la sartén con agua tibia, jabón para platos suave y una esponja suave.

Consejo: Estos componentes se pueden limpiar en el lavavajillas también.

Limpie el interior y el exterior de la freidora con un paño húmedo.

Esta freidora funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír.

- Coloque la freidora de aire sobre una superficie nivelada y resistente al calor.
- Coloque la cesta en la sartén de manera correcta.
- Coloque la sartén en la freidora de aire adecuadamente.
¡PRECAUCIÓN! Coloque la sartén en la freidora de aire caliente de manera correcta; de lo contrario, la freidora no funcionará.
- No llene la sartén con aceite u otros tipos de líquidos.
- No coloque nada encima de la freidora de aire.
- No coloque nada sobre las aberturas de entrada de aire, de lo contrario, esto interrumpirá la circulación del aire y tendrá un efecto negativo en el resultado de cocción.

AJUSTE DE TEMPERATURA Y TIEMPO

Utilice las teclas “+” y “-” para configurar la temperatura (° C) y el tiempo (MIN). La pantalla de visualización cambia cada 5 segundos si no se pulsa ninguna tecla.

FRITURA AL AIRE CALIENTE

La freidora de aire se puede utilizar para preparar varios platos.

1. Compruebe si el voltaje de su hogar se corresponde con lo indicado en la placa de especificación e inserte el enchufe en una toma de corriente conectada a tierra. Luego, la pantalla de visualización se enciende brevemente y la freidora de aire entra en el modo de espera ① , y la tecla del modo de espera se enciende.
2. Retire cuidadosamente la sartén de la freidora de aire con el asa.
3. Coloque los ingredientes de alimento en la cesta. Precaución: Nunca exceda la cantidad recomendado y nunca exceda la marca de capacidad máxima que está en la parte superior de la cesta, de lo contrario, los ingredientes de alimento podrían entrar en contacto con el elemento de calentamiento.
4. Deslice la sartén hacia atrás en la freidora de aire de manera correcta. No utilice la sartén sin la cesta. Si la sartén no se coloca en la freidora de aire de manera correcta, la freidora no podrá funcionar.

Precaución: no toque la sartén durante y poco después de su uso, porque se calienta mucho.

Sujete la sartén sólo por el asa.

5. Presione la tecla del modo de espera para ① encender la freidora de aire. La pantalla de visualización muestra la temperatura y el tiempo pre-ajustados de 190 ° C y 15 minutos.
6. Seleccione un menú automático con la perilla giratoria de menú de control fácil o configure el tiempo de cocción MIN (1 - 60 minutos) y la temperatura ° C (80 - 200 ° C) usted mismo presionando las teclas “+” y “-”.

Consejo: Agregue 3 minutos al tiempo de cocción cuando la freidora de aire esté fría.

7. Entonces presione la perilla giratoria de menú de control fácil para encender la freidora de aire.

- La pantalla de visualización alterna entre el tiempo de cocción configurado y la temperatura configurada.
- La pantalla de visualización muestra el tiempo de cocción restante. Durante la fritura con aire caliente, el tiempo de cocción y la temperatura se pueden ajustar presionando las teclas “+” o “-”.
Durante la fritura con aire caliente, el indicador del termostato parpadea.
- El exceso de aceite que gotea de los ingredientes de alimento se recoge en la sartén.







8. Algunos ingredientes de alimento se deben agitar a la mitad del tiempo de cocción. Saque la sartén de la freidora de aire por el asa, luego coloque la sartén sobre una superficie resistente al calor, por ejemplo, una almohadilla resistente al calor. Presione el botón de liberación del asa y levante la cesta de la sartén. Agite la canasta con los ingredientes de alimento encima de la sartén por motivo de evitar fugas, luego encaje la cesta a la sartén nuevamente. Cuando retire la sartén de la freidora de aire, se interrumpe el proceso de fritura con aire caliente.
Atención: La pantalla de visualización se apaga completamente si la sartén no está en la freidora. Cuando vuelva a colocar la sartén en la freidora de aire, la pantalla de visualización se enciende y la fritura con aire caliente se reanuda de manera automática.
9. Entonces, deslice la sartén hacia atrás en la freidora de aire para continuar la cocción. Cuando vuelva a colocar la sartén en la freidora de aire; la pantalla de visualización se enciende y la fritura con aire caliente se reanuda de manera automática.
10. Tan pronto como haya transcurrido el tiempo de cocción configurado, la freidora de aire cambia al modo de espera de manera automática: El ventilador continúa funcionando para dejar que la freidora de aire se enfríe. Después de 20 segundos más o menos, se emitirán 5 pitidos y el indicador del termostato se apagará. Saque la sartén de la freidora de aire por el asa, luego coloque la sartén sobre una superficie resistente al calor, por ejemplo, una almohadilla resistente al calor.
Compruebe si los ingredientes de alimento estén cocidos bien.
Si los ingredientes de alimento aún no están cocidos bien, vuelva a colocar la sartén en la freidora de aire ; configure unos minutos adicionales al temporizador, y presione la perilla giratoria de menú de control fácil para funcionar la freidora nuevamente.
11. Por motivo de quitar los ingredientes de alimento pequeños (por ejemplo, las papas fritas), presione el botón del asa y levante la cesta de la sartén.
No sostenga la cesta boca abajo cuando la sartén aún esté colocada en la freidora de aire, de lo contrario, el exceso de grasa acumulada en el fondo de la sartén se esparcirá por todos los ingredientes de alimento.
Después de freír los ingredientes de alimento con aire caliente, la sartén y los ingredientes de alimento están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes de alimento, es posible que salga vapor de la sartén.
Después de la fritura con aire caliente, la sartén y el interior de metal están muy calientes, no toque estos componentes.
12. Vacíe los ingredientes de alimento de la cesta a un plato o platillo. En caso de ingredientes grandes, utilice pinzas.

PAUSA

- Presione la perilla giratoria del menú de control fácil para pausar el proceso de fritura. Presione la perilla giratoria del menú de control fácil una vez más para reanudar el proceso de fritura.
- El proceso de fritura con aire caliente también se puede detener cuando se retira la sartén de la freidora de aire.
Atención: La pantalla de visualización se apaga completamente si la sartén no está en la freidora.
Cuando vuelva a colocar la sartén en la freidora de aire; la pantalla de visualización se enciende y se reanuda el proceso de fritura.

MENÚS AUTOMÁTICOS

Gire la perilla giratoria del menú de control fácil para seleccionar las siguientes funciones:

Menú preestablecido		Temperatura configurada	Tiempo de cocción configurado
Configuración estándar		190°C	15 minutos
Papas fritas		200°C	12 minutos
Pollo		180°C	20 minutos
Filete		200°C	9 minutos
Pescado		200°C	10 minutos
Horneando		170°C	3 minutos
Bocadillos congelados		200°C	12 minutos
Verduras		150°C	16 minutos
Camarones		200°C	8 minutos
Precalentamiento	P	200°C	10 minutos
Rápido 5	5	190°C	5 (5-30) minutos

Las temperaturas y los tiempos de cocción indicados en la tabla son indicaciones. Dependiendo del tamaño y el peso de los ingredientes de alimento, tal vez se necesite ajustar el tiempo de cocción y la temperatura.

Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción configurados en los menús automáticos presionando las teclas “+” y “-”.

Después de seleccionar un menú automático, presione la perilla giratoria del menú de control fácil para funcionar la freidora de aire.

El tiempo en el menú “Rápido 5” sólo se puede ajustar en 5 minutos: 5-10-15-20-25-30 minutos.

CONSEJOS

- En general, los ingredientes más pequeños se requieren cocinar con tiempo un poco más corto.
- Si la cantidad de ingredientes de alimento es mayor, se requiere un poco más de tiempo de cocción, si la cantidad de ingredientes de alimento es menor, se requiere un poco menos de tiempo de cocción.
- Agitar los ingredientes más pequeños varias veces durante el proceso de cocción para que logre un resultado final mejor y más uniforme.
- No cocine los ingredientes de alimento extremadamente grasos con la freidora de aire, por ejemplo, las salchichas.
- Los bocadillos que se pueden cocinar en el horno, también se pueden cocinar con la freidora de aire.
- La cantidad óptima para freir patatas fritas crujientes es de 1500g. La cantidad máxima es 2000g.
- Si es necesario, utilice un poco de aceite en aerosol para engrasar ligeramente los ingredientes de alimento y hacerlos más crujientes.
- Utilice la masa de los bocadillos rellenos ya preparada para cocinar más rápidamente y sencillamente. La masa ya preparada se puede cocinar más rápidamente que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o un plato para horno en la cesta si usted quiere hacer pastel o tortilla, o si usted quiere cocinar los ingredientes de alimento delicados o rellenos.
- La freidora de aire también se puede utilizar para recalentar los ingredientes. En este caso, ajuste la temperatura de cocción a 150 ° C durante 10 minutos aproximadamente.
- Agregue 3 minutos al tiempo de cocción si la freidora aún está fría.
- Como la tecnología turbo de aire caliente recalienta el aire de la freidora de manera inmediata, retirar brevemente la sartén de la freidora de aire no afecta en el resultado final de la cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie la freidora de aire después de cada uso.

Antes de realizar limpieza para la freidora de aire, deje que se enfríe por completo.

No toque el interior metálico de la freidora de aire para limpiarlo, cuando se acaba de freír los ingredientes de alimento.

Cuando limpia la sartén y la cesta de la freidora de aire, no utilice los utensilios de cocina metálicos ni agentes abrasivos, de lo contrario, podrían dañar el revestimiento antiadherente de la freidora de aire.

1. Quite el enchufe de la toma de corriente y deje que la freidora de aire se enfríe por completo.

Consejo: Retire la sartén de la freidora de aire por motivo de permitir que se enfríe de forma más rápida.

2. Limpie el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.

3. Limpie la sartén y la cesta con agua caliente que contenga un poco de jabón para platos y una esponja. La sartén y la cesta se pueden lavar en el lavavajillas también.

Puede utilizar un desengrasante con el fin de eliminar la suciedad restante.

Consejo: Llene la sartén con agua caliente y un poco de jabón para platos y déjela en remojo durante 10 minutos aproximadamente con el fin de eliminar la suciedad persistente.

4. Limpie el interior de la freidora de aire con agua caliente y una esponja suave.

5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo suave para fregar y eliminar los restos de comida.

Tenga mucho cuidado limpiar la freidora de aire con el detergente líquido, por lo que podría quedar en el elemento de calentamiento y dar un sabor extraño a los ingredientes a freír.

Nunca sumerja la freidora, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.

Antes de almacenar o guardar la freidora de aire caliente; deje que se enfríe por completo y retire el enchufe de la toma de corriente. Compruebe si todos los componentes estén limpios y secos. Almacene la freidora de aire en un lugar limpio y seco.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problemas	Causa posible	Soluciones
La freidora de aire no funciona.	El enchufe no está en una toma de corriente.	Inserte el enchufe en una toma de corriente conectada a tierra.
	La sartén no está colocada en la freidora de manera correcta.	Deslice la sartén en la freidora de aire de manera correcta.
Los ingredientes de alimento no están cocinados.	La cantidad de ingredientes de alimento en la cesta es demasiada.	Reduzca la cantidad de ingredientes de alimento en la cesta. Las porciones más pequeñas se pueden freír más uniformemente.
	La temperatura configurada es demasiado baja.	Establezca una temperatura de cocción más alta para la freidora de aire.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Establezca el tiempo de cocción más largo.
Los ingredientes no se fríen de manera uniforme.	Se debe agitar los ciertos ingredientes de alimento a la mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes de alimento que se encuentran uno encima del otro (por ejemplo, las papas fritas), se deben agitar a la mitad del tiempo de cocción.
Los bocadillos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Los bocadillos no son adecuados para ser cocinados por la freidora de aire ; pero se deben freír en aceite.	Puede cocinar los bocadillos para horno o cubrir los bocadillos con un poco de aceite para lograr un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la sartén en la freidora de aire de manera correcta.	La cesta está demasiado llena.	No llene la cesta demasiado que exceda la marca de capacidad máxima, observe las cantidades recomendadas para freír.
	La cesta no está colocada en la sartén de manera correcta.	Presione la cesta en la sartén hasta que se encaje en su lugar y escuche un sonido de "clic".
Sale humo blanco de la freidora de aire.	Los ingredientes de amilento que usted está cocinando son grasosos.	Cuando se cocinan los ingredientes grasosos en la freidora de aire, tal vez que gotee mucha grasa en la sartén. La grasa en la sartén genere humo blanco.
	La sartén todavía contiene restos de grasa de los ingredientes de alimento que se cocinan anterior.	Limpie la sartén después de cada uso. Cuando se calientan los restos de grasa, pueden generar humo blanco.
Las patatas fritas frescas no se fríen de manera uniforme en la freidora de aire.	Se ha utilizado una variedad de patata inadecuada.	Utilice patatas frescas que estén un poco harinosas cuando estén cocidas.
	Las patatas fritas no se han enjuagado de manera correcta antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas fritas cortadas con el fin de eliminar el almidón.

ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS



- Este símbolo significa que este producto no se debe desechar junto con la basura doméstica normal.
- Siga todas las reglas de su país por motivo de realizar la recolección separada de productos eléctricos y electrónicos. La eliminación correcta puede ayudar a prevenir consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

ES

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, N° 15. 08550, ELS HOSTALETS DE
BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
WWW.AOSOM.ES
ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES
TEL: 931294512
HECHO EN CHINA



IN220800633V02_PT

800-094V90



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Fritadeira de ar digital

(220-240V 1700W 5.5L)

Manufacturero: Zhejiang Tianxi Kitchen Appliance Co., Ltd



IMPORTANTE, RETER PARA REFERÊNCIA FUTURA: LER ATENTAMENTE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia o manual de instruções cuidadosamente e por completo antes de utilizar a fritadeira e guarde o manual completo para referência futura. Cuidado! Evitar o contacto com superfícies quentes no interior da fritadeira quando esta é ligada.
- Nunca cubra as aberturas de entrada e saída de ar quando utilizar a fritadeira.
- Colocar sempre os ingredientes a fritar no cesto a fim de evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
- Nunca encher a fritadeira com óleo, caso contrário isto poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca mergulhar a fritadeira, cabo ou ficha em água.
- Utilizar esta fritadeira apenas para os fins indicados no presente manual de instruções.
- Ligar a fritadeira apenas à corrente alternada, a uma tomada de parede aterrada, com uma tensão principal correspondente à informação marcada na placa de classificação da fritadeira.
- Manter a fritadeira afastada das crianças. As crianças não vêem os perigos de operar aparelhos eléctricos. Por conseguinte, nunca permitir que as crianças utilizem aparelhos eléctricos sem a supervisão de um adulto. Manter a fritadeira e o cordão longe de crianças com menos de 8 anos de idade.
- A fritadeira pode ser utilizada por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento, que só podem utilizar a fritadeira sob supervisão de uma pessoa responsável, ou que tenham recebido instruções de utilização segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não estão autorizadas a brincar com a fritadeira.
- As crianças não podem limpar ou manter a fritadeira a menos que estejam sob a supervisão de um adulto responsável.
- Não utilizar a fritadeira se a ficha, cabo ou aparelho estiver danificado, se a fritadeira já não funcionar correctamente ou se estiver danificada de alguma forma. Em tal caso, por favor contacte o nosso centro de serviços. Nunca substitua você mesmo a ficha ou o cabo. As reparações na fritadeira só devem ser efectuadas por técnicos profissionais.
- Reparações incorrectas podem causar um perigo considerável para o utilizador. Não utilizar peças não recomendadas ou fornecidas pelo fabricante para a fritadeira.
- Não dobrar o cabo de alimentação de forma brusca nem permitir que o cabo passe por cima de peças quentes.
- Apenas ligar a fritadeira a uma tomada ligada à terra. Verificar sempre se a ficha está inserida correctamente na tomada.
- Não puxar o cabo e/ou a fritadeira para remover a ficha da tomada. Não tocar na fritadeira com as mãos molhadas ou húmidas.
- Para evitar perigos, não ligar a fritadeira a um temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto separado.
- Não colocar a fritadeira perto de aparelhos que emitam calor, por exemplo, fornos, fogões a gás, fogões de cozinha, etc. Manter a fritadeira longe de paredes ou outros objectos fáceis de acender, por exemplo cortinas, toalhas (algodão ou papel, etc.).
- Coloque a fritadeira sobre uma superfície plana, plana e resistente, certifique-se de que há espaço suficiente à volta da fritadeira para melhorar a ventilação. É necessário um espaço mínimo de 10 cm entre a fritadeira e as paredes. Não colocar nada em cima da fritadeira.

- Não deixar a fritadeira desacompanhada quando em funcionamento.
- Cuidado! Muito vapor escapa das aberturas de saída quando a fritadeira está a fritar. Mantenha as mãos e a cara longe do vapor que sai das aberturas de saída. Cuidado com o vapor ao retirar a frigideira da fritadeira.
- Após a utilização, o interior da fritadeira está muito quente. Portanto, evite o contacto com o interior da fritadeira.
- Certifique-se sempre de que a fritadeira é colocada sobre uma superfície plana, lisa e nivelada. A fritadeira só pode ser utilizada dentro de casa.
- Esta fritadeira foi concebida apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizada:
 - em cozinhas de cantinas, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho do pessoal.
 - por hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.
 - em cenários de Bed & Breakfast (Bed & Breakfast)
 - farms
- Se a fritadeira não estiver a ser utilizada ou estiver a ser limpa, desligue-a e retire a ficha da tomada.
- Deixar a fritadeira arrefecer durante 30 minutos antes de a armazenar ou limpar.
- Certificar-se de que os ingredientes a serem cozinhados na fritadeira são de cor castanha dourada e não escuros ou castanhos. Remover as peças queimadas.
- Em caso de falha, não efectuar reparações por conta própria; o dispositivo de segurança defeituoso na fritadeira pode indicar um defeito que não pode ser resolvido pela simples remoção ou substituição deste dispositivo de segurança. Só devem ser utilizadas peças originais.
- Esta fritadeira é apenas adequada para uso doméstico. Se a fritadeira for utilizada para qualquer outro fim que não seja a sua utilização prevista, não poderá ser reclamada qualquer compensação em caso de defeitos e a garantia é nula.

SISTEMA DE SEGURANÇA DE SOBREAQUECIMENTO

A fritadeira de ar quente está equipada com um sistema de segurança contra sobreaquecimento. Se a temperatura interna for demasiado elevada, o sistema de segurança desliga automaticamente a fritadeira. Neste caso, a fritadeira já não pode ser utilizada. Retire a ficha da tomada, deixe a fritadeira arrefecer e contacte o centro de serviço ou o seu revendedor.

DESACTIVAÇÃO AUTOMÁTICA

Esta fritadeira está equipada com um temporizador. Quando o temporizador atinge "0", soa um sinal sonoro, depois a fritadeira desliga-se automaticamente. Se quiser desligar a fritadeira manualmente, carregar uma vez no on/off key ① para parar o processo de fritura, e pode carregar no on/off key ① pela segunda vez a fim de desligar o visor.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (EMF)

Esta fritadeira cumpre com todos os requisitos relacionados com campos electromagnéticos (CEM).

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Painel de operação
2. cesto
3. cabo de cesto
4. Frigideira
5. Abertura da entrada de ar
6. Elemento de aquecimento



2. Cesto
3. Pega do cesto
4. Frigideira
7. Botão de libertação de cesto



8. Teclas "+" e "-" para ajuste de temperatura
9. Botão de menu rotativo fácil de controlar
10. Menus automáticos
11. Chave de standby e ligar/desligar
12. Teclas "+" e "-" para a definição do tempo
13. Ecrã de visualização (temperatura e tempo de cozedura)
14. Indicador termostático



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA FRITADEIRA

Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, deverá operar da seguinte forma: Desembrulhe cuidadosamente a fritadeira e retire todo o material de embalagem e os autocolantes promocionais.

Manter as embalagens (sacos de plástico e cartão) afastadas das crianças. Depois de desempacotar a fritadeira, inspeccioná-la para detectar danos externos que possam ter ocorrido durante o transporte. Colocar a fritadeira sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.

Os botões utilizados para operar a fritadeira são comandos tácteis, e tem um botão rotativo fácil de controlar. Tocar cuidadosamente nos controlos tácteis com um dedo para os activar. Cada vez que o controlo de toque é tocado e o botão rotativo é rodado, um sinal sonoro é emitido pela fritadeira.

MODELO STANDBY

Assim que inserir a ficha numa tomada, a fritadeira entrará em modo de espera, e o modo de espera key^① acende-se.

Nas situações seguintes, a fritadeira muda automaticamente para o modo standby:

①

- Ao inserir a ficha na tomada de alimentação
- Quando o tempo configurado tiver decorrido
- Ao premir o modo standby key^① durante 4 segundos

LIGADO E DESLIGADO

Ligar a fritadeira com o botão de espera^①

- A fritadeira só pode funcionar se o cesto tiver sido colocado correctamente na frigideira.
- Uma vez decorrido o tempo definido, a fritadeira muda automaticamente para o modo standby: A ventoinha não continua a funcionar para que a fritadeira arrefeça. Após cerca de 20 segundos, a fritadeira apitará 5 vezes e o indicador do termóstato sairá.
- Atenção: Durante o arrefecimento, é impossível operar o ecrã de visualização.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA FRITADEIRA

Certifique-se de que a voltagem na sua casa corresponde à indicada na placa de classificação, e insira a ficha numa tomada ligada à terra. O elemento de aquecimento é fornecido com um revestimento protector que deve ser removido antes de se utilizar a fritadeira pela primeira vez. Isto é feito colocando a fritadeira na posição máxima durante cerca de 10 minutos sem qualquer alimento nela contido. Algum fumo pode ser gerado devido à queima do revestimento protector do elemento de aquecimento. Portanto, certifique-se de que há ventilação suficiente na sala. Após a camada protectora ter ardido, a fritadeira de ar deve ser desligada.

Retirar a ficha da tomada. Deixar a fritadeira a ar arrefecer correcta e correctamente, depois limpar os componentes soltos antes de utilizar a fritadeira a ar. Limpar o cesto e a frigideira com água quente, sabonete suave e uma esponja macia.

Dica: Estes componentes também podem ser limpos na máquina de lavar loiça. Limpar o interior e o exterior da fritadeira com um pano húmido.

Esta fritadeira funciona com ar quente. Não encher a frigideira com óleo ou gordura para fritar.

- Colocar a fritadeira a ar sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
- Colocar o cesto na frigideira da forma correcta.
- Colocar correctamente a frigideira na fritadeira de ar.
CUIDADO! Coloque a frigideira na fritadeira de ar quente da forma correcta, caso contrário a fritadeira não funcionará.
- Não encher a frigideira com óleo ou outros líquidos.
- Não colocar nada em cima da fritadeira de ar.
- Não colocar nada sobre as aberturas de entrada de ar, caso contrário isso perturbará a circulação de ar e terá um efeito negativo sobre o resultado da cozedura.

REGULAÇÃO DE TEMPERATURA E TEMPO

Utilizar as teclas "+" e "-" para definir a temperatura (° C) e o tempo (MIN). O visor muda a cada 5 segundos se nenhuma tecla for premida.

AR QUENTE FRENTE

A fritadeira de ar pode ser utilizada para preparar vários pratos.

1. Verifique se a tensão do seu agregado familiar corresponde à indicada na placa de classificação e insira a ficha numa tomada com ligação à terra. Depois, o ecrã de visualização acende-se brevemente e a fritadeira entra em modo de espera ①, e a tecla de modo de espera acende-se.
2. Retirar cuidadosamente a frigideira da fritadeira com a pega.
3. Colocar os ingredientes alimentares no cesto. Atenção: Nunca exceder a quantidade recomendada e nunca exceder a marca de capacidade máxima no topo do cesto, caso contrário, os ingredientes alimentares podem entrar em contacto com o elemento de aquecimento.
4. Deslize a frigideira de volta para a fritadeira de ar da forma correcta. Não utilizar a frigideira sem o cesto. Se a frigideira não for colocada na fritadeira a ar da forma correcta, a fritadeira a ar não funcionará.

Atenção: Não tocar na frigideira durante e pouco depois da utilização, pois fica muito quente.

Segurar a frigideira apenas pela pega.

5. Prima a tecla de modo de espera para ① ligar a fritadeira a ar. O visor mostra a temperatura e o tempo pré-definidos de 190°C e 15 minutos.
6. Seleccione um menu automático com o botão de menu rotativo de fácil controlo ou defina você mesmo o tempo de cozedura MIN (1 - 60 minutos) e a temperatura ° C (80 - 200 ° C) premindo as teclas "+" e "-".

Sugestão: Adicionar 3 minutos ao tempo de cozedura quando a fritadeira estiver fria.

7. Em seguida, pressionar o botão rotativo do menu de controlo fácil para ligar a fritadeira a ar.
 - O visor alterna entre o tempo de cozedura definido e a temperatura definida.
 - O visor mostra o tempo de cozedura restante. Durante a fritura com ar quente, o tempo de cozedura e a temperatura podem ser ajustados pressionando as teclas "+" ou "-".
Durante a fritura por ar quente, o indicador do termóstato pisca.
 - O excesso de óleo que escorre dos ingredientes alimentares é recolhido na frigideira.









8. Alguns ingredientes alimentares devem ser mexidos a meio do tempo de cozedura. Retirar a frigideira da fritadeira pelo cabo, depois colocar a frigideira sobre uma superfície resistente ao calor, por exemplo, uma almofada resistente ao calor. Premir o botão de soltar a pega e levantar o cesto para fora da frigideira. Sacudir o cesto com os ingredientes alimentares em cima da frigideira para evitar fugas, depois voltar a encaixar o cesto na frigideira. Quando se retira a frigideira do ar, o processo de fritura por ar quente é interrompido.
Cuidado: O ecrã de visualização desliga-se completamente se a frigideira não estiver na fritadeira. Quando se coloca a frigideira de volta na fritadeira a ar, o ecrã de visualização acende-se e a fritura a ar quente recomeça automaticamente.
9. Em seguida, deslizar a frigideira de volta para dentro da fritadeira para continuar a cozinhar. Quando se desloca a frigideira de volta para a fritadeira a ar; o ecrã de visualização acende-se e a fritura a ar quente recomeça automaticamente.
10. Assim que o tempo de cozedura definido tiver decorrido, a fritadeira muda automaticamente para o modo de espera: A ventoinha continua a funcionar para deixar a fritadeira arrefecer. Após cerca de 20 segundos, soarão 5 bips e o indicador do termóstato apagar-se-á. Retirar a frigideira da fritadeira pelo cabo, depois colocar a frigideira sobre uma superfície resistente ao calor, por exemplo, uma almofada resistente ao calor.
Verificar se os ingredientes alimentares estão bem cozinhados.
Se os ingredientes alimentares ainda estiverem mal cozidos, devolver a frigideira à fritadeira; colocar alguns minutos extra no temporizador, e premir o botão rotativo do menu de controlo fácil para operar novamente a fritadeira.
11. Para remover pequenos ingredientes alimentares (por exemplo, batatas fritas), pressionar o botão da pega e levantar o cesto para fora da frigideira.
Não segurar o cesto de cabeça para baixo quando a frigideira ainda estiver no ar, caso contrário o excesso de gordura acumulada no fundo da frigideira espalhar-se-á por todos os ingredientes alimentares.
Depois de fritar os ingredientes alimentares com ar quente, a frigideira e os ingredientes alimentares estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes alimentares, o vapor pode escapar da panela.
Após a fritura por ar quente, a frigideira e o interior metálico estão muito quentes, não tocar nestes componentes.
12. Esvaziar os ingredientes alimentares do cesto para um prato ou para um pires. Para ingredientes grandes, utilizar tenazes.

PAUSA

- Prima o botão rotativo do menu de controlo fácil para fazer uma pausa no processo de fritura. Pressione mais uma vez o botão rotativo do menu de controlo fácil para retomar o processo de fritura.
- O processo de fritura por ar quente também pode ser parado quando a frigideira é retirada da frigideira por ar quente.
Cuidado: O ecrã de visualização desliga-se completamente se a frigideira não estiver na fritadeira.
Quando se volta a colocar a frigideira no ar, o ecrã de visualização acende-se e o processo de fritura é retomado.

MENUS AUTOMÁTICOS

Rodar o botão rotativo no menu de controlo fácil para seleccionar as seguintes funções:

Menu pré-definido		Temperatura definida	Tempo de cozedura definido
Configuração padrão		190°C	15 minutos
Batatas fritas		200°C	12 minutos
Galinha		180°C	20 minutos
Filete		200°C	9 minutos
Peixes		200°C	10 minutos
Pastelaria		170°C	3 minutos
Petiscos congelados		200°C	12 minutos
Legumes		150°C	16 minutos
Camarão		200°C	8 minutos
Pré-aquecimento	P	200°C	10 minutos
Rápido 5	5	190°C	5 (5-30) minutos

As temperaturas e os tempos de cozedura dados na tabela são indicações. Dependendo do tamanho e do peso dos ingredientes alimentares, o tempo de cozedura e a temperatura podem ter de ser ajustados.

Pode ajustar a temperatura e o tempo de cozedura definidos nos menus automáticos premindo as teclas "+" e "-".

Após seleccionar um menu automático, prima o botão rotativo do menu de controlo fácil para accionar a fritadeira a ar.

O tempo no menu "Fast 5" só pode ser definido para 5 minutos: 5-10-15-20-25-25-30 minutos.

CONSELHO

- Em geral, os ingredientes mais pequenos requerem tempos de cozedura ligeiramente mais curtos.
- Se a quantidade de ingredientes alimentares for maior, é necessário um pouco mais de tempo de cozedura, se a quantidade de ingredientes alimentares for menor, é necessário um pouco menos de tempo de cozedura.
- Agitar os ingredientes mais pequenos várias vezes durante o processo de cozedura para obter um resultado final melhor e mais uniforme.
- Não cozinhar ingredientes alimentares extremamente gordurosos com a fritadeira ao ar, por exemplo, salsichas.
- Os aperitivos que podem ser cozinhados no forno também podem ser cozinhados na fritadeira ao ar.
- A quantidade ideal para fritar batatas fritas é de 1500g. A quantidade máxima é de 2000g.
- Se necessário, utilizar um pouco de spray de óleo para untar ligeiramente os ingredientes alimentares e torná-los mais estaladiços.
- Utilizar massa de sanduíche pronta para uma cozedura rápida e fácil. A massa pronta pode ser cozinhada mais rapidamente do que a massa caseira.
- Colocar uma assadeira ou prato no cesto se quiser fazer bolo ou omelete, ou se quiser cozinhar ingredientes alimentares delicados ou recheios.
- A fritadeira também pode ser utilizada para reaquecer os ingredientes. Neste caso, ajustar a temperatura de cozedura para 150°C durante cerca de 10 minutos.
- Acrescentar 3 minutos ao tempo de cozedura se a fritadeira ainda estiver fria.
- Como a tecnologia do turbo de ar quente reaquece imediatamente o ar na fritadeira, a remoção breve da frigideira do ar não afecta o resultado final da cozedura.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpar a fritadeira de ar após cada utilização.

Antes de limpar a fritadeira de ar, deixá-la arrefecer completamente. Não tocar no interior metálico da fritadeira para limpeza quando os ingredientes alimentares tiverem acabado de ser fritos.

Ao limpar a frigideira e o cesto da fritadeira a ar, não utilizar utensílios de cozinha metálicos ou agentes abrasivos, caso contrário podem danificar o revestimento antiaderente da fritadeira a ar.

1. Retirar a ficha da tomada e permitir que a fritadeira arrefeça completamente. Dica: Retire a frigideira da fritadeira de ar para permitir o seu arrefecimento mais rápido.
2. Limpar o exterior da fritadeira de ar com um pano húmido.
3. Limpar a frigideira e o cesto com água quente contendo um pouco de sabonete e uma esponja. A frigideira e o cesto também podem ser lavados na máquina de lavar louça. Pode utilizar um desengordurante para remover a sujidade restante. Dica: Encha a panela com água quente e um pouco de sabonete e deixe-a de molho durante cerca de 10 minutos para remover a sujidade teimosa.
4. Limpar o interior da fritadeira de ar com água quente e uma esponja macia.
5. Limpar o elemento de aquecimento com uma escova de esfregar macia para remover resíduos alimentares.

Tenha muito cuidado em limpar a fritadeira com o detergente líquido, para que possa permanecer na resistência e dar um sabor estranho aos ingredientes a fritar.

Nunca mergulhar a fritadeira, cabo ou ficha em água ou outros líquidos.

Antes de armazenar ou armazenar a fritadeira de ar quente; deixar arrefecer completamente e retirar a ficha da tomada. Verificar se todos os componentes estão limpos e secos. Armazenar a fritadeira num local limpo e seco.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Problemas	Possível causa	Soluções
A fritadeira não funciona.	A ficha não se encontra numa tomada.	Inserir a ficha numa tomada com ligação à terra.
	A frigideira não está posicionada correctamente na fritadeira.	Deslize a frigideira para dentro da fritadeira de ar da forma correcta.
Os ingredientes alimentares não são cozinhados.	A quantidade de ingredientes alimentares no cesto é demasiada.	Reduzir a quantidade de ingredientes alimentares no cesto. As porções mais pequenas podem ser fritadas de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Definir uma temperatura de cozedura mais elevada para a fritadeira ao ar.
	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Definir o maior tempo de cozedura.
Os ingredientes não são fritos de forma homogénea.	Certos ingredientes alimentares devem ser mexidos a meio do tempo de cozedura.	Os ingredientes alimentares que estão em cima uns dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser abanados a meio do tempo de cozedura.
Os sanduíches fritos não são estaladiços quando saem da fritadeira.	As sandes não são adequadas para serem cozinhadas na fritadeira ao ar; devem ser fritadas em óleo.	Pode assar as sanduíches no forno ou revestir as sanduíches com um pouco de óleo para um resultado mais estaladiço.
A frigideira não pode ser deslizada correctamente para a fritadeira de ar.	O cesto está demasiado cheio.	Não encher demasiado o cesto para além da marca de capacidade máxima, observar as quantidades de fritura recomendadas.
	O cesto não está posicionado correctamente na frigideira.	Pressione o cesto para dentro da frigideira até que este clique se encaixe e ouça um som de "clique".
O fumo branco sai da fritadeira.	Os ingredientes do amilento que está a cozinhar são gordos.	Ao cozinhar ingredientes gordos na fritadeira ao ar, demasiada gordura pode pingar para dentro da frigideira. A gordura na frigideira gera fumo branco.
	A frigideira ainda contém vestígios de gordura dos ingredientes alimentares da cozedura anterior.	Limpar a frigideira após cada utilização. Quando os resíduos de gorduras são aquecidos, podem gerar fumo branco.
As batatas fritas frescas não são fritadas uniformemente na fritadeira ao ar.	Foi utilizada uma variedade de batata imprópria.	Usar batatas frescas que são um pouco farinhentas quando cozinhadas.
	As batatas fritas não foram enxaguadas correctamente antes da fritura.	Lavar bem as batatas fritas cortadas de modo a remover o amido.

ELIMINAÇÃO DOS APARELHOS ELÉCTRICOS



- Este símbolo significa que este produto não deve ser deitado fora com o lixo doméstico normal.
- Siga todas as regras do seu país para a recolha separada de produtos eléctricos e electrónicos. Uma eliminação correcta pode ajudar a evitar consequências negativas para o ambiente e a saúde humana.

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



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L

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

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

INFO@AOSOM.PT

WWW.AOSOM.PT

