

DCOOK

FREIDORA DE AIRE

FRITADEIRA SEM ÓLEO

AIR FRYER

FRUTEUSE À AIR CHAUD

FRIGGITRICE AD ARIA



MANUAL DE INSTRUCCIONES

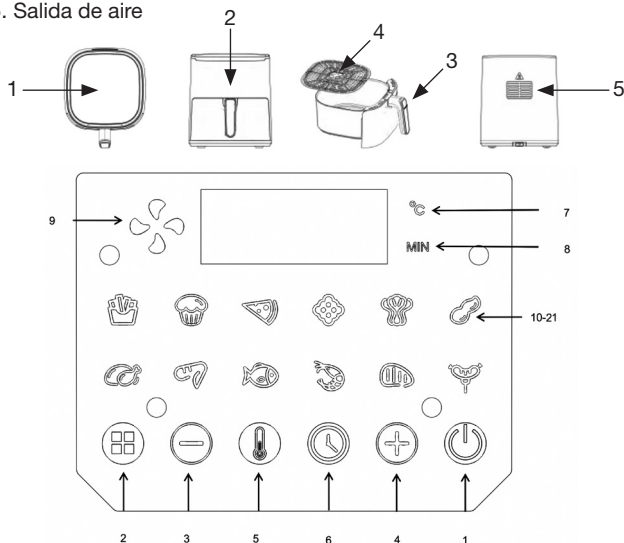
MANUAL DE INSTRUÇÕES • INSTRUCTION MANUAL
NOTICE D'UTILISATION • MANUALE DI ISTRUZIONI



FREIDORA DE AIRE

DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO

1. Panel de control
2. Cuerpo principal
3. Cubeta de cocción con asa
4. Rejilla
5. Salida de aire



- 1. Botón on/off
- 2. Selector programas predeterminados
- 3. y 4. Incremento o disminución de temperatura o tiempo de cocción
- 5. Selector de temperatura de cocción
- 6. Selector de tiempo de cocción
- 7. y 8. Indicadores de temperatura/temporizador
- 9. Indicador de ventilador
- 10. a 21. Programas predeterminados

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- **Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y siga siempre las instrucciones de seguridad y funcionamiento.**

- **IMPORTANTE:** Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha proporcionado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que implica.

- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados. Nunca deje el aparato y su cable sin supervisión y al alcance de niños menores de 8 años o personas irresponsables, especialmente cuando está enchufado a la

red eléctrica o cuando se está enfriando.

- Compruebe que la tensión de red corresponda con la indicada en el aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en uso.
- De vez en cuando revise el aparato por daños. Nunca utilice el aparato si el cable o el aparato están dañados. En ese caso, las reparaciones deben ser realizadas por un electricista cualificado (*). Si se daña el cable, debe ser reemplazado por un electricista cualificado (*) para evitar cualquier tipo de peligro.
- Utilice el aparato únicamente para fines domésticos y de la forma indicada en estas instrucciones.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido por ningún motivo. Nunca introduzca el aparato en el lavavajillas.
- Nunca utilice el aparato cerca de superficies calientes.

* Electricista cualificado competente: cualquier persona que esté cualificado, aprobada y sea competente para realizar este tipo de reparaciones con el fin de evitar todo peligro.

- Siempre desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso, especialmente si deja el aparato sin supervisión o si lo ensambla o desmonta o antes de limpiarlo.
- Nunca utilice el aparato en el exterior y siempre colóquelo en una superficie plana.
- Nunca utilice accesorios que no sean recomendados por el fabricante. Podrían constituir un peligro para el usuario y dañar el aparato.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable. Asegúrese de que el cable no pueda engancharse de ninguna manera para evitar que se caiga el aparato.
- Procure no rayar el acabado especial de la cubeta de cocción, ya que algunas partículas de este revestimiento podrían pasar a la comida. Use una espátula de madera o una de plástico resistente al calor.
- Use exclusivamente el aparato para alimentos aptos para ser cocinados.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento, ya

que entra en contacto directo con los alimentos. Consulte la sección “Limpieza” en el manual de instrucciones.

- Asegúrese que el cable nunca entra en contacto con las partes calientes del aparato.
- Asegúrese que el aparato nunca entra en contacto con materiales inflamables, como cortinas, trapos, etc... cuando está en uso, se podría producir fuego.
- Asegúrese, de desenchufar el aparato antes de limpiarlo.
- Asegúrese que el aparato se ha enfriado antes de limpiarlo y de guardarlo.
- Nunca debe encender el aparato por medio de un temporizador externo o por medio de ningún tipo de sistema de control remoto independiente.
- Tenga en cuenta que si el símbolo  se indica en alguna superficie, hay que tener cuidado cuando se maneje el producto. Este símbolo significa: **PRECAUCIÓN, es posible que esta superficie se caliente mucho durante el uso.**

- El símbolo  se indica siempre en la superficie con la mayor temperatura. Sin embargo, las otras superficies metálicas y no-metálicas también pueden calentarse mucho durante el uso y, por consiguiente, se recomienda tener cuidado al manipularlas y, si es posible, usando unos guantes isotérmicos u otro tipo de protección térmica. En caso de duda en cuanto a la temperatura de una determinada superficie, siempre es preferible protegerse.
- No llene la cubeta con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la cocción con aire caliente.

MODO DE EMPLEO

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada, No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
- Antes de un primer uso, se aconseja usar el aparato en vacío, para eliminar el olor a nuevo. NO causa daño y este olor desaparecerá al poco tiempo.
- Cuando vaya a usarla por primera vez, limpie la cubeta de cocción y la rejilla, bajo el agua del grifo con jabón y déjelo secar, para eliminar cualquier impureza o resto de la fabricación.

- Use siempre la rejilla suministrada con la cubeta de cocción, es fundamental su uso, para una correcta circulación del aire.
- Conecte el aparato a la red eléctrica, a continuación, el aparato emitirá una señal acústica y el botón  se visualizará en el panel de control.
- Retire con cuidado la cubeta de cocción de la freidora de aire caliente y ponga los alimentos que desea freír. Puede añadir una cucharada de aceite para que queden mas crujientes.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire caliente.
- **PRECAUCIÓN: No toque la cubeta de cocción durante y después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete siempre la cubeta por el asa.**
- Seleccione el tiempo de preparación requerido para los alimentos de la siguiente forma.
- Si presiona esta tecla  durante 3 segundos, aparecerá la temperatura predeterminada a 200°C y el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos, si presiona otra vez la tecla  comenzará el proceso de cocción.
- Presionando la tecla de encendido durante 3 segundos el aparato se apaga mostrando en el display OFF, y emitiendo una señal acústica, el ventilador deja de funcionar 20 segundos después y todo el dispositivo deja de funcionar por completo.
- **NOTA: si la cubeta no está bien puesta y encajada en el cuerpo motor, no se puede accionar la freidora.**
- Para usar los programas establecidos, debe presionar el botón .
- Este botón le trasladará cada vez que lo presione de un programa a otro programa, indicando en cada momento, el tiempo y la temperatura predeterminada.

- Este artículo incorpora 12 programas establecidos, ver tabla adjunta:

ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO-MÁXIMO	TIEMPO	TEMPERATURA
	(gr)	(min)	(°C)
 Patatas	100-400	25	190
 Pastel	100-400	15	170
 Pizza	100-400	30	190
 Galletas	100-400	15	170
 Vegetales	100-400	15	180
 Cacahuetes	100-400	10	190
 Pollo	100-400	25	190
 Alitas de pollo	100-400	20	170
 Pescado	100-400	20	190
 Gambas	100-400	20	160
 Filete carne	100-400	20	170
 Salchichas	100-400	20	190

• **Nota:** tenga en cuenta que estas configuraciones son indicaciones. Como los alimentos difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus alimentos.

• Si usted lo desea puede programar sus propios tiempos y temperaturas a través de estas teclas  

• Presionando la tecla  temperatura, la temperatura se mostrará parpadeando y con las teclas  y  le permiten aumentar o

disminuir la temperatura de cocción en 5°C a la vez. Si mantiene pulsada la tecla, la temperatura cambiará rápidamente.

- Presionando la tecla  tiempo de cocción, el tiempo se mostrará parpadeando y con las teclas  y  le permiten

aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Si mantiene pulsada la tecla, el tiempo cambiará rápidamente.

- Una vez tenga seleccionados los tiempos deseados presione el botón  y el aparato empezará a funcionar.

- **Nota:** durante la cocción, usted puede abrir y cerrar la cubeta de alimentos para verificar el estado de cocción o agitar los alimentos, una vez vuelva a introducir de forma correcta la cubeta de alimentos en el cuerpo motor, el aparato seguirá con la misma temperatura y el tiempo de cocción restante, hasta finalizarlo.

- Cuando el aparato llegue al final del tiempo de cocción, el aparato emitirá una señal acústica y se apagará, en ese momento verifique si los alimentos están listos o no, Si los alimentos aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la cubeta de cocción en el cuerpo motor y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.

- Para retirar los alimentos que ya estén listos (p. ej., patatas fritas), saque la cubeta de cocción de la freidora de aire caliente y colóquela en un lugar donde soporte altas temperatura y vacíe la cubeta en un bol o en un plato.

- No voltee la cubeta boca abajo con la rejilla todavía unida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la cubeta se derramará sobre los alimentos.

- **CUIDADO: la cubeta y los alimentos están calientes, puede salir vapor de la cubeta dependiendo del tipo de alimentos en la freidora.**

CONSEJOS PARA LOS MEJORES RESULTADOS

- Precaliente siempre antes de usar.
- Los alimentos más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los alimentos más grandes.
- Una mayor cantidad de alimentos solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad más pequeña de alimentos solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los alimentos más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los alimentos se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus alimentos en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para horno o una fuente de horno en la cubeta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír alimentos frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar alimentos. Para recalentar los alimentos, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza, desenchufe el aparato y espere hasta que se enfríe.
- Limpie la parte exterior solamente con un paño ligeramente húmedo y asegúrese de que no se cuele nada de humedad, aceite o grasa en el interior del aparato.

- No use estropajos abrasivos o lana de acero para limpiar la rejilla o cubeta de cocción, ya que dañaría el revestimiento.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún líquido.
- Limpie la cubeta y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
- Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.
- **CONSEJO: si hay suciedad adherida a la rejilla o al fondo de la cubeta de cocción, llénela con 3 dedos de agua caliente y un poco de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla en la cubeta y deje la cubeta y la rejilla en remojo durante aproximadamente 10 minutos.**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: 5425845

Tensión nominal: 220-240V ~ 50-60Hz

Potencia: 1450W

Capacidad de la cubeta con rejilla 4.6L

Este aparato está conforme con la Directiva 2014/35/EU de Baja tensión y con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19 / UE



Con el fin de preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud, los residuos de equipos eléctricos y electrónicos deben eliminarse de acuerdo con normas específicas con la implicación de proveedores y usuarios.

El símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no debe eliminarse junto con residuos domésticos corrientes. El usuario debe llevar el producto a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe estar de acuerdo con el reglamento local vigente. Consulte a las autoridades regionales o municipales sobre las opciones para la eliminación de residuos.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Es de aplicación a este producto la garantía legal conforme a la legislación vigente. Durante el período legal, todos los defectos materiales y de fabricación están cubiertos por la garantía.

No se aceptarán reclamaciones por accesorios rotos o defectos debidos a un uso o cuidado inapropiados, desgaste excesivo debido al uso intensivo no doméstico, uso incorrecto debido a la falta de cumplimiento del manual de instrucciones o desgaste normal. Si se utiliza este aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semi profesionales o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada.

No se aceptarán reclamaciones de garantía si el aparato ha sido modificado o si se han hecho intentos para repararlo fuera de los servicios de asistencia técnica oficiales. En tal caso, se rechaza cualquier responsabilidad en caso de accidentes.

Las piezas sometidas a desgaste, así como la limpieza y el mantenimiento o el cambio de piezas desgastadas no están cubiertas por la garantía, siendo su sustitución por cuenta del comprador.

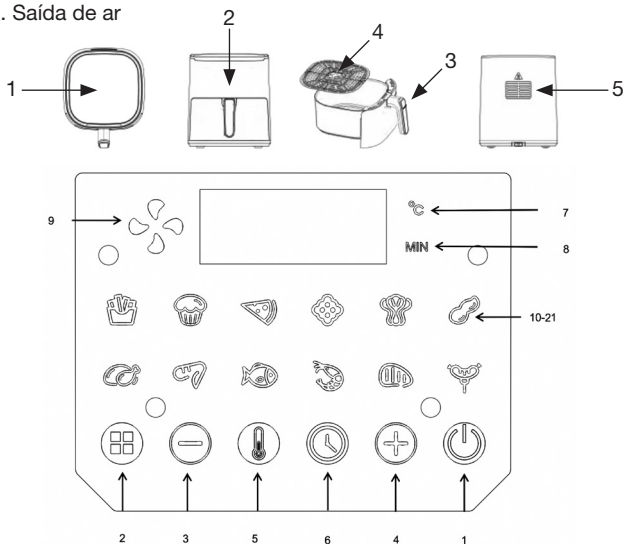
DESPUÉS DEL PERÍODO JURÍDICO DE GARANTÍA

Las reparaciones después del período de garantía serán por cuenta del propietario.

FRITADEIRA SEM ÓLEO

DESCRIÇÃO DO ARTIGO

1. Painel de controlo
2. Corpo principal
3. Cubo de cozedura com pega
4. Grelha
5. Saída de ar



- 1. Botão on/off
- 2. Seletor de programas predeterminados
- 3. y 4. Aumento ou diminuição para a temperatura ou tempo de cozedura
- 5. Seletor da temperatura de cozedura
- 6. Seletor do tempo de cozedura
- 7. y 8. Indicadores de temperatura/temporizador
- 9. Indicador de ventoinha
- 10. a 21. Programas predeterminados

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- **Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho e siga sempre as instruções de segurança e funcionamento.**

- **IMPORTANTE:** Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

- Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.

- As crianças não devem realizar a limpeza nem a manutenção do aparelho, salvo se tiverem mais de 8 anos e estejam a ser supervisionados. Nunca deixe o aparelho e o seu cabo sem supervisão e ao alcance de crianças com menos de 8 anos ou pessoas irresponsáveis, especialmente

quando estiver ligado à rede elétrica ou quando estiver a arrefecer.

- Verifique que a tensão de rede corresponda à indicada no aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em uso.
- De vez em quando, verifique o aparelho relativamente a danos. Nunca utilize o aparelho se o cabo ou o aparelho apresentarem sinais de danos. Nesse caso, as reparações devem ser realizadas por um eletricista qualificado (*). Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído por um eletricista qualificado (*) para evitar qualquer perigo.
- Utilize o aparelho apenas para fins domésticos e da forma indicada nestas instruções.
- Nunca submerja o aparelho em água nem em qualquer outro líquido por motivo algum. Nunca introduza o aparelho na máquina de lavar loiça.
- Nunca utilize o aparelho perto de

* Eletricista qualificado competente: Qualquer pessoa que esteja qualificada, aprovada e seja competente para realizar este tipo de reparações com a finalidade de evitar qualquer perigo.

superfícies quentes.

- Desligue sempre o aparelho da rede elétrica quando não estiver em uso, especialmente se deixar o aparelho sem supervisão ou se o montar ou desmontar ou antes de o limpar.
- Nunca utilize o aparelho no exterior e coloque-o sempre numa superfície plana.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante. Poderiam constituir um perigo para o utilizador e danificar o aparelho.
- Nunca mova o aparelho puxando pelo cabo. Certifique-se de que o cabo não possa ficar preso de nenhuma maneira para evitar que o aparelho caia.
- Tente não riscar o acabamento especial do cesto de cozedura, porque algumas partículas deste revestimento poderiam passar para a comida. Use uma espátula de madeira ou uma de plástico resistente ao calor.
- Use o aparelho exclusivamente para alimentos aptos a ser cozinhados.

- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo, porque entra em contacto direto com os alimentos. Consulte a secção “Limpeza” no manual de instruções.
- Certifique-se de que o cabo nunca entra em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com materiais inflamáveis, como cortinas, trapos, etc., quando está em uso, porque poderia ocorrer um incêndio.
- Certifique-se de que desliga o aparelho da corrente antes de limpá-lo.
- Certifique-se de que o aparelho arrefeceu completamente antes de limpar e guardá-lo.
- Nunca deve acender o aparelho através de um temporizador externo ou por meio de qualquer tipo de sistema de controlo remoto independente.
- Tenha em conta que se o símbolo  se indica nalguma superfície, há que ter cuidado quando se manuseia o produto.

Este símbolo significa: **PRECAUÇÃO, é possível que esta superfície aqueça muito durante o seu uso.**

• O símbolo  indica-se sempre na superfície com a maior temperatura. Contudo, as outras superfícies metálicas e não metálicas também podem aquecer muito durante o uso e por isso, recomenda-se ter cuidado ao manuseá-las e, se possível, usando luvas isotérmicas ou outro tipo de proteção térmica. Em caso de dúvida quanto à temperatura de uma determinada superfície, é sempre preferível proteger-se.

- Não encha a cuba com óleo ou nenhum outro líquido.
- Não coloque nada em cima do aparelho, o fluxo de ar irá interromper-se e afetará o resultado da cozedura com ar quente.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
- Antes de um primeiro uso, aconselha-se usar o aparelho em vazio, para tirar o cheiro de novo. NÃO provoca danos. Isto desaparecerá em pouco tempo.

- Quando for usar o aparelho pela primeira vez, limpe a cuba de cozedura e a grelha com água da torneira com sabão e deixe-os secar, para eliminar qualquer impureza ou resto do fabrico.

- Use SEMPRE a grelha fornecida com a cuba de cozedura; o seu uso é fundamental para uma circulação correta do ar.

- Ligue o aparelho à rede elétrica. A seguir, o aparelho emitirá um sinal acústico e o botão  será visível no painel de controlo.

- Retire cuidadosamente a cuba de cozedura da fritadeira sem óleo e coloque os alimentos que deseja fritar. Pode adicionar uma colher de sopa de óleo ou azeite para que fiquem mais estaladiços.

- Volte a introduzir a cuba na fritadeira sem óleo.

- **PRECAUÇÃO: Não toque na cuba de cozedura durante e após o uso, porque fica muito quente. Agarre sempre a cuba pela pega.**

- Selecione o tempo de preparação requerido para os alimentos da seguinte forma.

- Se pressionar este botão  durante 3 segundos, aparecerá a temperatura predeterminada a 200°C e o tempo de cozedura estabelecer-se-á em 15 minutos; se pressionar outra vez o botão  começará o processo de cozedura.

- Premindo o botão ligar/desligar durante 3 segundos, o aparelho desliga-se mostrando no display OFF e emitindo um sinal acústico, a ventoinha deixa de funcionar 20 segundos depois e todo o dispositivo deixa de funcionar completamente.

- **NOTA: Se a cuba não estiver bem colocada e encaixada no corpo motor, a fritadeira não pode ser acionada.**

- Para usar os programas estabelecidos, deve premir o botão 
- Cada vez que prima este botão, irá mudar de um programa para outro, com a indicação, a cada momento, do tempo e da temperatura predeterminados.

- Este artigo conta com 12 programas estabelecidos, ver tabela anexa:

ALIMENTOS	QUANTIDADE MÍNIMO-MÁXIMO	TEMPO	TEMPERATURA
	(gr)	(min)	(°C)
 Batatas	100-400	25	190
 Bolo	100-400	15	170
 Pizza	100-400	30	190
 Bolachas	100-400	15	170
 Vegetais	100-400	15	180
 Amendoins	100-400	10	190
 Frango	100-400	25	190
 Asinhas de frango	100-400	20	170
 Peixe	100-400	20	190
 Camarão	100-400	20	160
 Bife de carne	100-400	20	170
 Salsichas	100-400	20	190

• **Nota:** Tenha em consideração que estas configurações são indicativas. Como os alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para os seus alimentos.

• Se quiser pode programar os seus próprios tempos e temperaturas através destes botões.



• Premindo o botão  temperatura, a temperatura aparece a piscar, com os botões  e  pode aumentar ou reduzir a temperatura

de cozedura em 5°C de cada vez. Se mantiver premida o botão, a temperatura mudará rapidamente.

- Premindo o botão  tempo de cozedura, o tempo aparece a piscar e com os botões  e  pode aumentar ou reduzir o

tempo de cozedura, um minuto de cada vez. Se mantiver premida o botão, o tempo mudará rapidamente.

- Depois de ter seleccionado os tempos desejados, prima o botão  e o aparelho começará a funcionar.

• **Nota:** durante a cozedura, pode abrir e fechar a cuba dos alimentos para verificar o estado de cozedura ou agitar os alimentos; quando voltar a introduzir a cuba de alimentos corretamente no corpo motor, o aparelho continuará a funcionar com a mesma temperatura e o tempo de cozedura restante, até terminar.

• Quando o aparelho chegar ao final do tempo de cozedura, o aparelho emitirá um sinal acústico e desligar-se-á. Nesse momento, verifique se os alimentos estão prontos ou não. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, simplesmente volte a colocar a cuba de cozedura no corpo motor e regule o temporizador para uns minutos adicionais.

• Para retirar os alimentos que já estão prontos (p. ex. batatas fritas), retire a cuba de cozedura da fritadeira sem óleo e coloque-a num lugar que aguente altas temperatura e esvazie a cuba numa tigela ou num prato.

• Não vire a cuba com a grelha ainda unido a ele, porque qualquer excesso de óleo/azeite que tenha ficado acumulado no fundo da cuba escorrerá para cima dos alimentos.

• **CUIDADO: A cuba e os alimentos estão quentes, pode sair vapor da cuba dependendo do tipo de alimentos na fritadeira.**

CONSELHOS PARA OS MELHORES RESULTADOS

- Pré-aqueça sempre antes de usar.
- Os alimentos mais pequenos necessitam geralmente de um tempo de preparação um pouco mais curto do que os alimentos de maior tamanho.
- Uma maior quantidade de alimentos só necessita de um tempo de preparação um pouco mais longo, uma quantidade mais pequena de alimentos só necessita de um tempo de preparação um pouco mais curto.
- Agitar os alimentos mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado e pode ajudar a evitar que os alimentos fritem de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo/azeite às batatas frescas para obter um resultado estaladiço. Frite os seus alimentos na fritadeira sem óleo uns minutos depois de adicionar o óleo/azeite.
- A quantidade ótima para preparar batatas fritas estaladiças são 500 gramas.
- A massa industrial também precisa de um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma forma ou uma travessa apta para o forno na cuba da fritadeira sem óleo se quiser assar um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar alimentos frágeis ou recheados.
- Também pode utilizar a fritadeira sem óleo para reaquecer alimentos. Para reaquecer os alimentos, ajuste a temperatura a 150°C durante um máximo de 10 minutos.

LIMPEZA

- Antes de proceder à sua limpeza, desligue o aparelho da corrente e espere até ele arrefecer.
- Limpe a parte exterior somente com um pano ligeiramente húmido e certifique-se de que não entre nenhum resto de

humidade, óleo ou gordura nas ranhuras de arrefecimento.

- Não use esfregões abrasivos ou lã de aço para limpar o interior ou o exterior, porque danificaria o revestimento.

- Não submerja o aparelho em água nem em nenhum líquido.

- Limpe a cuba e a grelha com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

- Pode usar líquido desengordurante para eliminar quaisquer restos de sujidade.

- **CONSELHO:** se houver sujidade aderida à grelha ou ao fundo da cuba de cozedura, encha-o com 3 dedos de água quente e um pouco de detergente para loiça. Coloque a grelha na cuba e deixe a cuba e a grelha de molho durante aproximadamente 10 minutos.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: 5425845

Tensão nominal: 220-240V ~ 50-60Hz

Potência: 1450W

Capacidade da cuba com grelha 4.6L

Este aparelho está em conformidade com a Diretiva 2014/35/EU de Baixa tensão e com a Diretiva 2014/30/EU de Compatibilidade Eletromagnética.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE - DIRETIVA 2012/19 / UE



Com a finalidade de preservar o nosso meio ambiente e proteger a saúde, os resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos devem ser eliminados de acordo com normas específicas com o envolvimento de fornecedores e utilizadores.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com resíduos domésticos correntes. O utilizador deve levar o produto a um ponto de recolha para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos.

A eliminação deve estar em conformidade com o regulamento local em vigor. Consulte as autoridades regionais ou municipais sobre as opções para a eliminação de resíduos.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Este produto está coberto pela garantia legal em conformidade com a legislação vigente. Durante o período legal, todos os defeitos materiais e de fabrico estão cobertos pela garantia.

Não se aceitarão reclamações por acessórios partidos ou defeitos devidos a um uso ou cuidado inadequado, desgaste excessivo devido ao uso intensivo não-doméstico, uso incorreto devido à falta de cumprimento do manual de instruções ou desgaste normal. Se este aparelho for utilizado de forma incorreta, com finalidades profissionais ou semiprofissionais ou de um modo que não esteja de acordo com as instruções de uso, a garantia ficará anulada.

Não se aceitarão reclamações de garantia se o aparelho tiver sido

modificado ou se se tiverem feito tentativas para repará-lo fora dos serviços de assistência técnica oficiais. Nesse caso, rejeita-se qualquer responsabilidade em caso de acidentes.

As peças submetidas a desgaste, assim como a limpeza e a manutenção ou a substituição de peças desgastadas não estão cobertas pela garantia, sendo a sua substituição assumida pelo comprador.

DEPOIS DO PERÍODO JURÍDICO DE GARANTIA

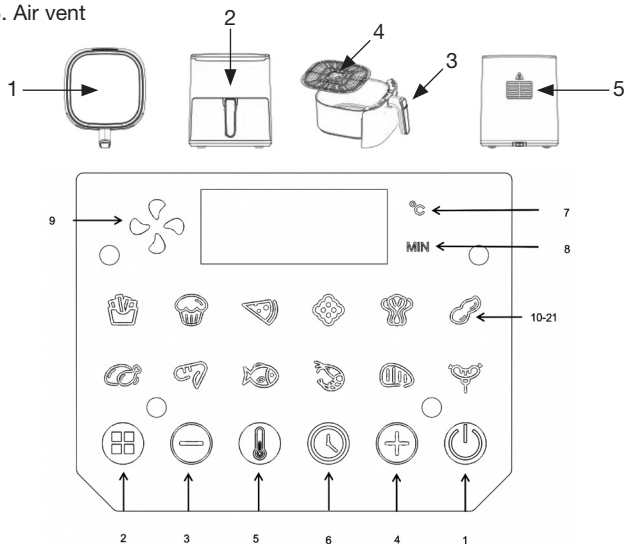
As reparações após o período de garantia serão assumidas pelo proprietário.



AIR FRYER

DESCRIPTION OF THE ARTICLE

1. Control panel
2. Main body
3. Cooking drawer with handle
4. Crisper plate
5. Air vent



- 1. On/off button
- 2. Pre-set program selector
- 3. y 4. Raise or lower the temperature or cooking time
- 5. Cooking temperature selector
- 6. Cooking time selector
- 7. y 8. Temperature/timer selector
- 9. Fan indicator
- 10. a 21. Pre-set programs

SAFETY INSTRUCTIONS

- **Read these instructions carefully before using the appliance and always follow the safety and operating instructions.**

- **IMPORTANT** This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.

- No cleaning or maintenance must be carried out by children unless they are over 8 years of age and are supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within the reach of children under the age of 8 years or irresponsible people, particularly when it is plugged into the mains or when it is cooling down.

- Check that the mains voltage corresponds to the one indicated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when it is in use.
- You are recommended to check the appliance for damage from time to time. Never use the appliance if the cord or the appliance show signs of damage. If such is the case, repairs must be carried out by a qualified electrician (*). If the cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician (*) to avert any danger.
- Only use the appliance for household use and in the way outlined in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or in any other liquid for any reason whatsoever. Never place it in the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.

Competent qualified electrician: Any person who is qualified, authorised and competent to do this type of repairs with an aim to avoid danger of any kind.

- Always unplug the appliance from the mains when not in use, particularly if the appliance is left unsupervised or if it is being assembled or disassembled or before it is cleaned.
- Never use the appliance outdoors and always place it on a flat surface.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer. They could imply danger for the user and damage the appliance.
- Never pull on the cord to move the appliance. Make sure the cord cannot not get stuck in any way in order to prevent the appliance from falling.
- Avoid scratching the special finish on the cooking compartment, as some of the particles of this coating could get into the food. Use a wooden spatula or heat-resistant one.
- Only use the appliance for food suitable for cooking.
- You are strongly recommended to keep this appliance clean at all times, as it comes into direct contact with food. Consult

the “Cleaning” section in the instruction manual.

- Make sure the cord does not come into contact with the hot parts of the appliance.
- Make sure that the appliance never comes into contact with inflammable materials, like curtains, dish cloths, etc... when in use, as it could cause a fire.
- Make sure you unplug the appliance before cleaning it.
- Make sure that the appliance has cooled down before you clean and put it away.
- Never switch on the appliance with an external timer or by means of any type of independent remote system
- Remember if the  symbol is displayed on any surface; you must take care when handling the product. This symbol indicates: **CAUTION, this surface can get very hot during use.**
- The  symbol is always displayed on the surface with the highest temperature. However, the other metallic and non-metallic surface can also heat up

considerably during use and, as a result, you are recommended to take care when handling them and, if possible to use isothermal gloves or another type of thermal protection. When in doubt as regards the temperature of a given surface, it is always preferable to protect yourself.

- Do not fill the drawer with oil or any other liquid.
- Do not place anything on top of the appliance. The air flow will be interrupted, and this will affect the results of the hot air cooking.

HOW TO USE

- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on a non-heat resistant surface.
- Before first use, you are recommended to turn on the appliance with no food, to eliminate the new smell. This is normal and does NOT cause any harm. It will disappear in a very short time.
- When using for the first time, clean the cooking drawer and crisper plate under running water and soap and leave it to dry in order to remove any impurities or remains from its production.
- Always USE the crisper plate provided with the cooking drawer. Its use is fundamental for proper air circulation.
- Connect the appliance to the mains. The appliance will then emit an acoustic signal and the  button will display on the control panel.

- Carefully remove the cooking drawer from the air fryer and place the food you wish to fry in it. You can add a spoonful of oil so that they are crispier.
- Reposition the cooking drawer in the hot air fryer
- **CAUTION: Do not touch the cooking drawer during or after use as it gets very hot. Always grip the drawer by the handle.**
- Select the required preparation for the food as follows.
- If you press the  button for 3 seconds, the temperature

pre-set at 200°C will display and the cooking time will be set at 15 mins. If you press the  button again, the cooking process will begin.

- Press the ON switch for 3 seconds, the appliance switches off and OFF displays on the screen, and an acoustic signal is emitted. The fan stops working 20 seconds later and the whole appliance shuts down completely.

- **NOTE: if the cooking drawer is not positioned properly and is not fitted correctly into the main body, the fryer will not work.**

- To use the pre-set programs, press 
- Whenever you press it, it will move to another program, and display the time and pre-set temperature at all times.

- The appliance comes with 12 pre-set programs. See the table below:

FOOD	QUANTITY MINIMUM-MAXIMUM	TIME	TEMPERATURE
	(gr)	(min)	(°C)
 Potatoes	100-400	25	190
 Cake	100-400	15	170
 Pizza	100-400	30	190
 Cookies	100-400	15	170
 Vegetables	100-400	15	180
 Peanuts	100-400	10	190
 Chicken	100-400	25	190
 Chicken wings	100-400	20	170
 Fish	100-400	20	190
 Prawns	100-400	20	160
 Meat fillet	100-400	20	170
 Sausages	100-400	20	190

• **Note:** Remember that these settings are indications. As the foods are of different origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your food.

- If you wish, you can program your own times and temperatures using these buttons



- Press the  temperature button. The temperature flashes and the  and  buttons are used to raise or lower the cooking

temperature 5°C at a time. Keep the button pressed to change the temperature quickly.

- Press the  cooking time button. The time will flash and the



and buttons are used to raise or lower the cooking time, one minute at a time. Keep the button pressed to change the time quickly.

- After selecting the required times press the  button and the appliance will start working.

- **Note:** during cooking, you can open and close the food drawer to check the state of the cooking or shake the food. Once the drawer is correctly positioned in the main body, the appliance will continue to cook at the same temperature and in accordance with the remaining cooking time, until said time has run out.

- When the appliance reaches the end of the cooking time, it emits an acoustic signal and switches off. You can then check if the food is ready or not. If the food is still not ready, just reposition the cooking drawer in the main body and set the timer for a few more minutes.

- To remove the food that is ready (e.g. chips), remove the cooking drawer from the hot air fryer and place it on a spot that can take hot temperatures and empty the cooking drawer into a bowl or plate.

- Do not turn the drawer upside down with the crisper plate still in place, as any excess oil that has accumulated on the bottom of the drawer will spill onto the food.

- **CAUTION: The drawer and food are hot. Steam can come out of the drawer depending on the type of food in the air fryer.**

TIPS FOR BEST RESULTS

- Always preheat before use.

- Smaller bits of food generally require a shorter cooking time than bigger ones.

- A larger quantity of food requires only a slightly longer cooking time and a smaller quantity of food requires only a slightly shorter cooking time.

- Shake the smaller bits of food halfway through the cooking time

to optimize the final result and to help make sure the food is cooked evenly.

- Add a little oil to fresh potatoes to get a crispy finish. Fry the food in the air fryer for a few minutes after adding the oil.
- The optimum amount for preparing crispy chips is 500 grams.
- Prefabricated dough also requires shorter preparation time than homemade dough.
- Place an oven mould or an oven dish in the cooking drawer if you wish to bake a cake or quiche or if you wish to fry delicate or stuffed food.
- You can also use the hot air fryer to reheat food. To reheat food set the temperature to 150°C for 10 minutes.

CLEANING

- Before cleaning, unplug the appliance and wait until it cools down.
- Only use a slightly damp cloth to clean the outer part and make sure that no moisture, oil or grease gets into the cooling slots.
- Do not use scouring sponges or steel wool to clean the inside or outside, as they could damage the coating.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Clean the cooking drawer and crisper plate with hot water and a little liquid detergent and a non-abrasive sponge.

- You can use a degreasing agent to remove any remains of dirt.
- **Advice:** if the crisper plate or the bottom of the cooking drawer are still dirty, fill it with 3 fingers of hot water and some washing up liquid. Place the crisper plate in the container and leave them to soak for approximately 10 minutes.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: 5425845

Rated voltage: 220-240V ~ 50-60Hz

Power: 1450W

Capacity of cooking drawer and crisper plate 4.6L

This appliance conforms to Directive 2014/35/EU on Low Voltage and with Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility.

ENVIRONMENTAL PROTECTION - / EU DIRECTIVE 2012/19



In order to preserve our environment and protect our health, any waste electrical and electronic equipment must be disposed of in accordance with specific rules with the implication of suppliers and users.

The symbol on the packaging indicates that this product must not be disposed of together with ordinary household waste. The user must take the product to a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances.

Disposal must be in line with prevailing local regulations. Consult

your regional or municipal authorities about the options for waste disposal.

GUARANTEE TERMS

The legal guarantee conforming to prevailing legislation is applicable to this product. For the duration of the legal guarantee, all material and manufacturing defects are covered by the guarantee.

No claims will be accepted for broken accessories or defects due to inappropriate use or care, excessive wear due to intensive, non-domestic use, incorrect use due to failure to comply with the instruction manual, or normal wear. If this appliance is used incorrectly, for professional or semi-professional purposes or in a way that is not in line with the operating instructions, the guarantee will be null and void.

No guarantee claims will be accepted if the appliance has been modified or if any attempts have been made to repair it outside the official technical assistance services. In such an event, all liability in the event of accidents will be rejected.

The parts subjected to wear, as well as cleaning and maintenance or the replacement of worn parts are not covered by the guarantee and must be paid for by the buyer.

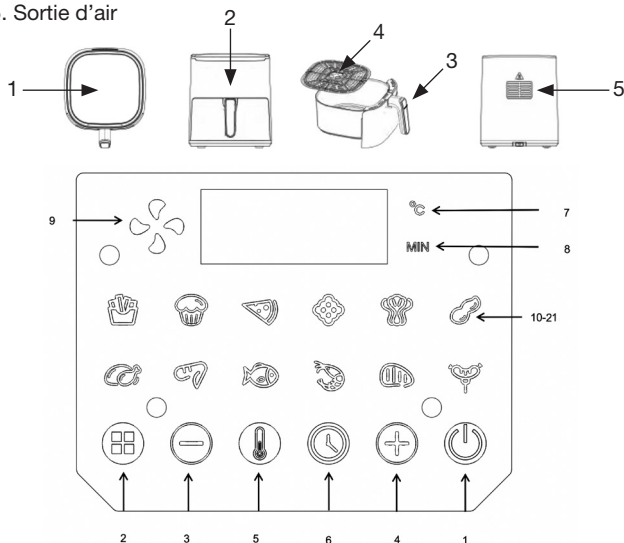
AFTER THE LEGAL PERIOD OF GUARANTEE

Repairs after the guarantee period will be on the owner's account.

FRITEUSE À AIR CHAUD

DESCRIPTION DE L'ARTICLE

1. Panneau de commande
2. Corps principal
3. Cuve de cuisson avec poignée
4. Grille
5. Sortie d'air



- 1. Bouton marche/arrêt
- 2. Sélecteur de programmes prérégls
- 3 et 4. Diminution ou augmentation de la température ou du temps de cuisson
- 5. Sélecteur de température de cuisson
- 6. Sélecteur de temps de cuisson
- 7 et 8. Indicateurs de température / minuterie
- 9. Indicateur de ventilateur
- 10-21. Programmes prérégls

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- **Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et suivez toujours les instructions de sécurité et d'utilisation.**

- **IMPORTANT:** Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas réaliser le nettoyage et l'entretien de l'appareil sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés. Ne laissez pas l'appareil et son cordon sans surveillance et à la portée d'enfants de moins de 8 ans ou de personnes

irresponsables, en particulier quand il est branché sur secteur ou quand il refroidit.

- Vérifier que la tension secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Vérifiez l'appareil de temps à autre à la recherche de dommages. Ne jamais l'utiliser si le cordon ou l'appareil sont endommagés. Dans ce cas, les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié (*). Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié (*) pour éviter tout type de danger.
- N'utilisez l'appareil qu'à des fins domestiques et de la façon indiquée dans ces instructions.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour quelque raison que ce soit. Ne le mettez pas dans le lave-vaisselle.
- Ne jamais utiliser l'appareil près de surfaces chaudes.

Électricien qualifié compétent: Toute personne qui est qualifiée, agréée et compétente pour réaliser ce type de réparations afin d'éviter tout danger.

- Débranchez l'appareil du secteur après chaque utilisation, en particulier si vous laissez l'appareil sans surveillance ou si vous l'assemblez ou le démontez ou avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur et posez-le toujours sur une surface plane.
- N'utilisez pas des accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Ils pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon. Veillez à ce que le cordon ne puisse être accidentellement accroché afin d'éviter toute chute de l'appareil.
- Veillez à ne pas rayer le revêtement spécial de la cuve de cuisson, car certaines particules de ce revêtement pourraient passer dans la nourriture. Utilisez une spatule en bois ou une en plastique résistant à la chaleur.
- N'utilisez l'appareil que pour des aliments aptes à être cuits.
- L'appareil doit rester propre en permanence car il est en contact direct

avec les aliments. Consultez la section «Entretien» dans le manuel d'utilisation.

- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- Assurez-vous que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux inflammables, comme des rideaux, torchons, etc. lorsqu'il est en service, car un incendie pourrait se produire.

- Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

- Vérifiez que l'appareil est froid avant de le nettoyer et de le ranger.

- Ne pas allumer l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance indépendant.

- Notez que si le symbole  est indiqué sur une surface, il faut faire attention lorsque le produit est manipulé. Ce symbole veut dire: **PRUDENCE, il est possible que cette surface chauffe beaucoup pendant l'utilisation.**

- Le symbole  est toujours indiqué sur

la surface avec la plus haute température. Cependant, les autres surfaces métalliques et non métalliques peuvent aussi chauffer beaucoup pendant l'utilisation. Il est donc recommandé de faire attention en les manipulant et, si possible, d'utiliser des gants isothermes ou un autre type de protection thermique. En cas de doute concernant la température d'une surface donnée, il est toujours préférable de se protéger.

- Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de tout autre liquide.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil, car cela interromprait le flux d'air et affecterait le résultat de la cuisson à l'air chaud.

MODE D'EMPLOI

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
- Avant une première utilisation, il est conseillé d'utiliser l'appareil à vide, pour enlever l'odeur du neuf. NE présente pas de danger. Ce phénomène disparaîtra après quelque temps.
- Avant la première utilisation, nettoyez la cuve de cuisson et la grille à l'eau courante avec du savon et laissez-les sécher afin d'éliminer toute impureté ou tout résidu de fabrication.

- Utilisez toujours la grille fournie avec la cuve de cuisson, elle est indispensable à la bonne circulation de l'air.
- Branchez l'appareil au réseau électrique, l'appareil émet alors un signal sonore et le bouton  s'affiche sur le panneau de commande.
- Retirez délicatement la cuve de cuisson de la friteuse à air chaud et placez-y les aliments à frire. Vous pouvez ajouter une cuillerée à soupe d'huile pour plus de croustillant.
- Réinsérez la cuve dans la friteuse à air chaud.
- **ATTENTION: Ne touchez pas la cuve de cuisson pendant et après l'utilisation, car elle devient très chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.**
- Sélectionnez le temps de cuisson requis pour les aliments comme suit.
- En appuyant sur le bouton  pendant 3 secondes, l'écran affiche alors la température préréglée à 200 °C et le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes. En appuyant à nouveau sur le bouton , le processus de cuisson démarre.
- En appuyant sur le bouton de mise en marche pendant 3 secondes, l'appareil s'éteint, le message OFF s'affiche sur l'écran et un signal sonore retentit, le ventilateur cesse de fonctionner 20 secondes plus tard puis l'ensemble de l'appareil s'arrête complètement.
- **REMARQUE: Si la cuve n'est pas correctement positionnée et insérée dans l'appareil, la friteuse ne peut pas fonctionner.**
- Pour utiliser les programmes préréglés, appuyez sur le bouton .
- Ce bouton vous permet de passer d'un programme à l'autre à chaque pression. Le temps et la température préréglés s'affichent pour chaque programme.

- Cet article comprend 12 programmes préréglés, voir le tableau ci-joint:

ALIMENTS	QUANTITÉ MINIMALE-MAXIMALE	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE
	(gr)	(min)	(°C)
 Pommes de terre	100-400	25	190
 Gâteau	100-400	15	170
 Pizza	100-400	30	190
 Biscuits	100-400	15	170
 Légumes	100-400	15	180
 Cacahuètes	100-400	10	190
 Poulet	100-400	25	190
 Ailes de poulet	100-400	20	170
 Poisson	100-400	20	190
 Crevettes	100-400	20	160
 Filet de viande	100-400	20	170
 Saucisses	100-400	20	190

• **Remarque:** Veuillez noter que ces réglages sont donnés à titre indicatif. Les aliments pouvant varier en fonction de leur nature, de leur taille, de leur forme et de leur marque, nous ne pouvons pas garantir les réglages qui leur sont le mieux adaptés.

• Vous pouvez, si vous le souhaitez, programmer vos propres temps et températures à l'aide des boutons suivants  

• En appuyant sur le bouton de température , la température

s'affiche en clignotant. Les boutons  et  vous permettent de diminuer ou d'augmenter la température de cuisson par incréments de 5°C. En maintenant la touche enfoncée, le niveau de température

défile rapidement.

- En appuyant sur le bouton de temps de cuisson  , le temps s'affiche en clignotant. Les boutons  et  vous permettent

de diminuer ou d'augmenter le temps de cuisson par incréments d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, le temps défile rapidement.

- Une fois que vous avez sélectionné le temps souhaité, appuyez sur le bouton  . L'appareil commence à fonctionner.

• **Remarque:** Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir et fermer la cuve pour vérifier l'état de la cuisson ou secouer les aliments. Une fois que la cuve est correctement réinsérée dans son logement, l'appareil reprend la cuisson avec la même température pour le temps restant.

• Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil émet un signal sonore et s'éteint. Vérifiez alors si les aliments sont prêts. Si les aliments ne sont pas encore prêts, il vous suffit de replacer la cuve de cuisson dans l'appareil et de rajouter quelques minutes supplémentaires à la minuterie.

• Pour sortir les aliments déjà prêts (des frites, par exemple), retirez la cuve de cuisson de la friteuse à air chaud et placez-la sur une surface résistante à la chaleur, puis videz le contenu de la cuve dans un saladier ou un plat.

• Ne retournez pas la cuve lorsque la grille est encore fixée à celle-ci, car l'excès d'huile recueilli au fond de la cuve se répandrait sur les aliments.

• **ATTENTION : La cuve et les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper de la cuve en fonction du type d'aliments placés dans la friteuse.**

CONSEJOS PARA LOS MEJORES RESULTADOS

- Préchauffez toujours l'appareil avant utilisation.
- Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les aliments plus volumineux.
- Une plus grande quantité d'aliments ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long tandis qu'une quantité moindre ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les aliments de petite taille à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et contribue à une friture homogène.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos aliments dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- La quantité optimale de frites pour obtenir un résultat croustillant est de 500 grammes.
- Une pâte prête à l'emploi nécessite également un temps de préparation plus court qu'une pâte maison.
- Placez un moule ou un plat allant au four dans la cuve de la friteuse à air chaud si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez faire frire des aliments délicats ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

NETTOYAGE

- Avant de procéder à son nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Ne nettoyez la partie extérieure qu'avec un chiffon légèrement humide et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'humidité, d'huile

ou de graisse dans les rainures de refroidissement.

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou de paille de fer pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur, car cela abîmerait le revêtement.

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

- Nettoyez la cuve et la grille à l'eau chaude, avec un peu de détergent liquide et une éponge non abrasive.

- Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer tout résidu de cuisson.

- **CONSEIL: Si des résidus adhèrent à la grille ou au fond de la cuve de cuisson, remplissez celle-ci avec un peu d'eau chaude et de liquide vaisselle. Placez la grille dans la cuve et laissez tremper pendant environ 10 minutes.**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle: 5425845

Tension nominale: 220-240V ~ 50-60Hz

Puissance: 1450W

Capacité de la cuve avec grille 4.6L

Cet appareil est conforme à la Directive 2014/35/EU de basse tension et à la Directive 2014/30/EU relative à la compatibilité électromagnétique.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19 / UE



Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des équipements électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager, mais doit être livré à la décharge spécialisée compétente pour recycler les appareils électriques et électroniques.

L'élimination doit être conforme au règlement local en vigueur. Renseignez-vous auprès des autorités régionales ou municipales sur les modalités de recyclage des déchets.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie légale s'applique à ce produit conformément à la législation en vigueur. Durant la période légale, tous les défauts matériels et de fabrication sont couverts par la garantie.

Les réclamations pour accessoires cassés ou défauts dus à une mauvaise utilisation ou entretien, pour usure excessive due à une utilisation intensive non domestique, pour utilisation incorrecte due au non-respect du manuel d'utilisation ou pour usure normale ne seront pas acceptées. Si cet appareil est utilisé de manière incorrecte, à des

fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou de façon non conforme aux instructions d'utilisation, la garantie sera annulée.

Les réclamations de garantie ne seront pas acceptées si l'appareil a été modifié ou si des tentatives de réparation ont été entreprises en dehors des services d'assistance technique agréés. Dans ce cas, nous déclinons toute responsabilité si un accident devait survenir.

La garantie ne couvre pas les pièces soumises à usure, le nettoyage et l'entretien ou le remplacement des pièces usées, qui restent à la charge de l'acheteur.

APRÈS LA DURÉE LÉGALE DE GARANTIE

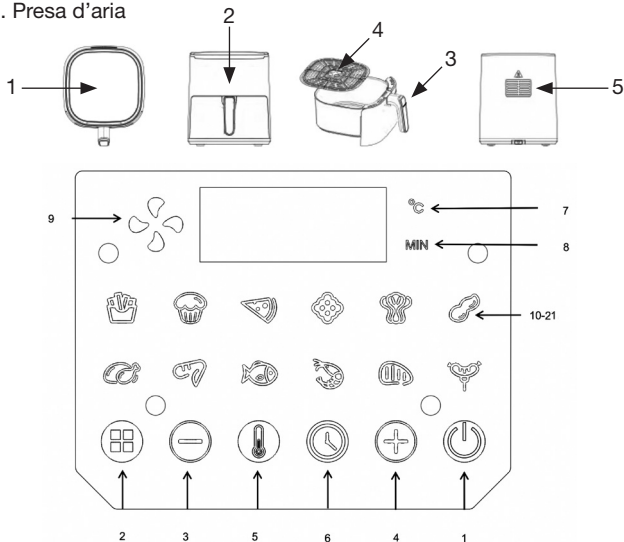
Les réparations après la période de garantie seront à la charge du propriétaire.



FRIGGITRICE AD ARIA

DESCRIZIONE DELL'ARTICOLO

1. Pannello di controllo
2. Corpo principale
3. Vaschetta di cottura con manico
4. Griglia
5. Presa d'aria



- 1. Pulsante on/off
- 2. Selettore programmi predefiniti
- 3. e 4. Aumento o diminuzione della temperatura o del tempo di cottura
- 5. Selettore di temperatura della cottura
- 6. Selettore tempo di cottura
- 7. y 8. Indicatori di temperatura/timer
- 9. Indicatore ventola
- 10. a 21. Programmi predefiniti

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- **Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e seguire sempre le istruzioni di sicurezza e di funzionamento.**

- **IMPORTANTE:** L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.

- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso del dispositivo in modo sicuro e comprendano i relativi rischi.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Non lasciare mai l'apparecchio e il suo cavo elettrico incustoditi e alla portata di bambini di

età inferiore agli 8 anni o di persone irresponsabili, soprattutto quando è collegato alla rete elettrica o quando si sta raffreddando.

- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sul dispositivo.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- Di tanto in tanto controllare se l'apparecchio ha subito danni. Non utilizzare mai l'apparecchio se il cavo o l'apparecchio presentano dei danni. In tal caso, qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un elettricista competente e qualificato (*). Se il cavo dell'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato (*) in modo da evitare qualsiasi pericolo.
- Utilizzare l'apparecchio solo per usi domestici e nel modo indicato nelle istruzioni.
- Non immergere mai l'apparecchio in

*Elettricista qualificato competente: qualsiasi persona che sia qualificata, approvato e competente per svolgere questo tipo di riparazione, al fine di evitare ogni pericolo.

acqua o altri liquidi. Non mettere mai l'apparecchio in lavastoviglie.

- Non usare mai l'apparecchio vicino superfici bollenti.
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato, soprattutto se l'apparecchio viene lasciato incustodito o quando è necessario sostituire o montare accessori e prima della pulizia dello stesso.
- Non usare mai l'apparecchio all'esterno e appoggiarlo sempre su una superficie piana.
- Non utilizzare mai accessori che non siano raccomandati dal costruttore. Potrebbero costituire un pericolo per l'utente e danneggiare l'apparecchio.
- Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo. Assicurarsi che il cavo non possa essere raggiunto in alcun modo per evitare che l'apparecchio cada.
- Fare attenzione a non graffiare la finitura speciale della vaschetta di cottura, poiché alcune particelle di questo rivestimento potrebbero passare al cibo. Utilizzare una

spatola di legno o di plastica resistente al calore.

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica quando non è in uso, soprattutto perché non dispone di un interruttore di accensione e spegnimento.
- Utilizzare l'apparecchio solo per alimenti adatti alla cottura.
- L'apparecchio deve essere mantenuto sempre pulito, poiché è a diretto contatto con gli alimenti. Vedere la sezione "Pulizia" nel manuale di istruzioni.
- Assicurarsi che il cavo non venga mai a contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio non venga mai a contatto con materiali infiammabili, come tende, strofinacci, ecc. quando è in uso, in quanto ciò potrebbe provocare un incendio.
- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi di scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchio si sia

raffreddato prima di pulirlo e riporlo.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchio.

- Si prega di notare che se il simbolo  appare su qualsiasi superficie, prestare attenzione durante la manipolazione del prodotto. Questo simbolo significa: **ATTENZIONE, questa superficie può diventare molto calda durante l'uso.**

- Il simbolo  è sempre indicato sulla superficie con la temperatura più alta. Tuttavia, anche le altre superfici metalliche e non metalliche possono diventare molto calde durante l'uso e pertanto occorre prestare attenzione nel maneggiarle e, se possibile, utilizzare guanti isotermitici o altre protezioni termiche. In caso di dubbi sulla temperatura di una determinata superficie, è sempre preferibile proteggersi.

- Non riempire la vaschetta di cottura con olio o altri liquidi.

- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria si interromperà e inciderà sul risultato della cottura con aria calda.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada, No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
- Prima di un primo utilizzo, si consiglia di utilizzare l'apparecchio a vuoto, per togliere l'odore di nuovo. NON causa danni. Scomparirà in breve tempo.
- Durante il primo funzionamento, pulire la vaschetta di cottura e la griglia, sotto l'acqua del rubinetto con sapone e lasciare asciugare, per rimuovere eventuali impurità o residui di fabbricazione.
- Utilizzare sempre la griglia fornita con la vaschetta di cottura, è fondamentale il suo utilizzo, per una corretta circolazione dell'aria.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica, quindi l'apparecchio emetterà un segnale acustico e il tasto  verrà visualizzato sul pannello di controllo.
- Rimuovere con attenzione la vaschetta di cottura della friggitrice ad aria calda ed inserire gli ingredienti che si desidera friggere. È possibile aggiungere un cucchiaino di olio per renderli più croccanti.
- Reinserire la vaschetta di cottura nella friggitrice ad aria calda
- **ATTENZIONE: non toccare la vaschetta di cottura durante e dopo l'uso, poiché si riscalda molto. Tenere sempre la vaschetta di cottura dal manico.**
- Selezionare il tempo di preparazione richiesto per gli ingredienti come segue.
- Se adesso si preme questo tasto  per 3 secondi, apparirà la temperatura predefinita a 200°C e il tempo di cottura sarà impostato su 15 minuti, se premi di nuovo il tasto  inizierà il processo di cottura.
- Se si preme il tasto di accensione per 3 secondi l'apparecchio si spegne visualizzando sul display OFF, emetterà un segnale acustico, la ventola smetterà di funzionare 20 secondi dopo e

l'intero dispositivo smetterà di funzionare completamente.

• **NOTA:** se la vaschetta di cottura non è ben inserita e incastrata nel corpo motore, non sarà possibile azionare la friggitrice.

- Per utilizzare i programmi impostati, è necessario premere il tasto 
- Questo tasto, ogni volta che si preme, si sposterà da un programma all'altro, indicando in ogni momento il tempo e la temperatura predefiniti.
- Questo articolo include 12 programmi definiti, vedi la tabella allegata:

INGREDIENTI	QUANTITÀ MINIMA-MASSIMA	TEMPO	TEMPERATURA
	(gr)	(min)	(°C)
 Patate	100-400	25	190
 Torta	100-400	15	170
 Pizza	100-400	30	190
 Biscotti	100-400	15	170
 Verdure	100-400	15	180
 Arachidi	100-400	10	190
 Pollo	100-400	25	190
 Ali di pollo	100-400	20	170
 Pesce	100-400	20	190
 Gamberi	100-400	20	160
 Filetto di carne	100-400	20	170
 Salsicce	100-400	20	190

• **Nota:** si prega di notare che queste impostazioni sono suggerimenti. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti.

- Se lo desidera, è possibile programmare i propri tempi e temperature utilizzando questi tasti  

• Premendo il tasto  della temperatura, la temperatura verrà visualizzata lampeggiante e i tasti  e  consentono di

aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5°C alla volta. Se si tiene premuto il tasto, la temperatura cambierà rapidamente

• Premendo il tasto  del tempo di cottura, il tempo verrà

visualizzato lampeggiante e i tasti  e  consentono di aumentare o diminuire il tempo di cottura, un minuto alla volta. Se si tiene premuto il tasto, il tempo cambierà rapidamente.

• Una volta selezionati i tempi desiderati premere il pulsante  e l'apparecchio inizierà a funzionare.

• **Nota:** durante la cottura, è possibile aprire e chiudere la vaschetta contenente gli ingredienti per verificare lo stato di cottura o mescolare gli ingredienti, una volta reinserita correttamente la vaschetta contenente gli ingredienti nel corpo motore, l'apparecchio continuerà con la stessa temperatura e il tempo di cottura rimanente, fino al completamento del programma.

• Quando l'apparecchio raggiunge la fine del tempo di cottura, emetterà un segnale acustico e si spegnerà, a quel punto verificare se gli ingredienti sono pronti o meno, se gli ingredienti non sono ancora pronti, basta riposizionare la vaschetta di cottura sul corpo motore e impostare il timer su qualche minuto in più.

• Per togliere gli ingredienti già pronti (ad es. patatine fritte), estrarre la vaschetta di cottura dalla friggitrice ad aria calda e posizionarlo in un luogo resistente alle alte temperature e svuotare la vaschetta di cottura in una ciotola o in un piatto.

• Non capovolgere la vaschetta di cottura a testa in giù con la griglia ancora unita ad essa, poiché qualsiasi olio in eccesso che si è accumulato sul fondo della vaschetta di cottura verrà versato sugli ingredienti.

• ATTENZIONE: la vaschetta di cottura e gli ingredienti sono caldi, può uscire vapore dalla vaschetta di cottura a seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice.

CONSIGLI PER I MIGLIORI RISULTATI

- Preriscaldare sempre prima dell'uso.
- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità inferiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Mescolare gli ingredienti più piccoli impostando la metà del tempo di preparazione ciò consentirà di ottimizzare il risultato finale e può aiutare a evitare che gli ingredienti vengano fritti in modo non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è di 500 grammi.
- L'impasto già pronto richiede di un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Mettere uno stampo da forno o una teglia nella vaschetta di cottura della friggitrice ad aria calda se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È inoltre possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, regolare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

PULIZA

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'apparecchio e attendere che si raffreddi.
- Pulire l'esterno solo con un panno

leggermente umido e assicurarsi che non vi sia umidità, olio o grasso nelle scanalature di raffreddamento.

- Non utilizzare pagliette abrasive o lana d'acciaio per pulire il piano di cottura, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento.

- Non immergere l'apparecchio o il connettore in acqua o liquidi.

- Pulire la vaschetta di cottura e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.

- È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

- **CONSIGLIO:** se c'è dello sporco attaccato alla griglia o al fondo della vaschetta di cottura, riempirlo con 3 dita di acqua calda e un po' di detersivo liquido per lavastoviglie. Posizionare la griglia nella vaschetta di cottura e lasciare la vaschetta e la griglia in ammollo per circa 10 minuti.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello: 5425845

Tensione di rete: 220-240V ~ 50-60Hz

Potenza: 1450W

Capacità della vaschetta di cottura con griglia 4.6L

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva 2014/35/UE sulla bassa tensione e alla Direttiva 2014/30/UE sulla compatibilità elettromagnetica.

TUTELA DELL'AMBIENTE - DIRETTIVA 2012/19/UE



Al fine di preservare il nostro ambiente e tutelare la salute, i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere smaltiti secondo specifiche normative con il coinvolgimento di fornitori e utenti.

Il prodotto o la confezione contrassegnati con questo simbolo non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici. L'utente deve consegnare il prodotto presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.

Lo smaltimento deve essere conforme alle normative locali vigenti. Consultare le autorità regionali o municipali sulle opzioni per lo smaltimento dei rifiuti.

CONDIZIONI DI GARANZIA

A questo prodotto è applicabile la garanzia legale secondo la normativa vigente. La garanzia si applica agli errori di materiale o produzioni, durante il periodo di legge.

Non saranno accettati reclami per accessori rotti o difetti dovuti a uso o cura impropri, usura eccessiva dovuta a uso non domestico intensivo, usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso o normale usura. La garanzia decade, se questo apparecchio non è stato correttamente utilizzato, se utilizzato in modo professionale o semiprofessionale o in modo non conforme alle istruzioni per l'uso.

Nessuna richiesta di garanzia sarà accettata se il dispositivo è stato modificato o se sono stati effettuati tentativi di riparazione al di fuori dei servizi di assistenza tecnica ufficiale. In tal caso si declina ogni responsabilità in caso di incidenti.

I difetti dei materiali di consumo o delle parti soggetta ad usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non sono coperti dalla garanzia e sono a carico dell'acquirente.

PERIODO DI GARANZIA LEGALE

Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a carico del proprietario.

DCOØK