

TELEFUNKEN

FREIDORA DE AIRE

AEROFRYER 300

MANUAL DE INSTRUCCIONES



MANUFACTURED FOR AND DISTRIBUTED BY SOMEKO ELECTRONICS SA

Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina

TELEFUNKEN and the shown TELEFUNKEN-logos are trademarks of
TELEFUNKEN License GmbH, Germany used under a trademark license by

SOMEKO ELECTRONICS SA

Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH)

CABA - República Argentina

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

- No se debe colocar el aparato contra la pared u otros aparatos y que se debe dejar una distancia libre de al menos 10 centímetros (o 4 pulgadas) de la parte posterior, de sus lados y de la parte superior.

-  **PRECAUCIÓN:** superficie caliente

- Nunca conectar el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento.

- Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:

- Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- Casas de campo;

- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

- Ambientes tipo cama y desayuno.

- No debe sumergir el aparato.

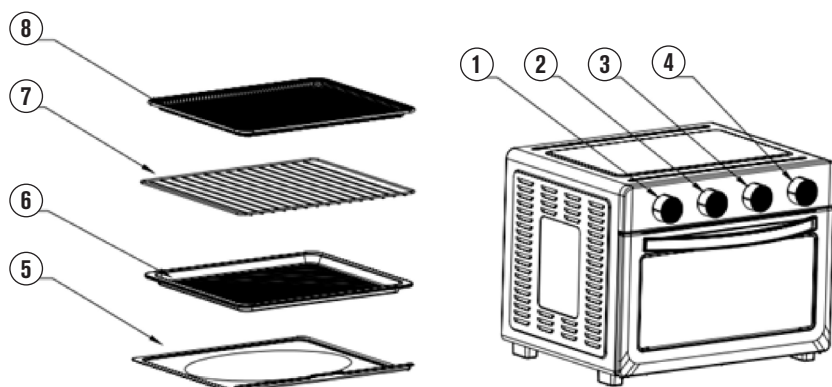
Lea todas las instrucciones.

- Deje enfriar antes de limpiar o manipular, poner o quitar piezas.
- No toque superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ninguna parte de la AEROFRYER 300 en agua u otros líquidos.
- La freidora no debe ser utilizada por niños o personas con discapacidades.
- No opere la freidora con un cable o enchufe dañado, o si funciona mal, se ha caído, dañado de alguna manera o no funciona correctamente. Devuelva la AEROFRYER 300 a la tienda donde lo compró para su examen, reparación o reemplazo.
- El uso de accesorios no recomendados puede causar lesiones.
- No utilizar al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o lugar en el cual se encuentra la AEROFRYER 300, donde niños o mascotas podrían tirar de él sin darse cuenta
- No apoye el cable sobre superficies calientes, podrían dañarlo.
- No coloque la AEROFRYER 300 sobre o cerca de una estufa de gas, eléctrica o sobre el horno caliente.
- No utilice la AEROFRYER 300 para nada que no sea su finalidad prevista.
- Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al retirar cosas dentro de la AEROFRYER 300, accesorios o eliminación de grasa caliente.
- Cuando no esté en uso, desenchufe siempre la unidad. No almacene ningún material diferentes de los aptos y recomendados por el fabricante dentro de la AEROFRYER 300.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales sobre la freidora de aire: papel, cartón, plástico y productos similares.
- No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte de la freidora con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento de la freidora.
- No se deben colocar alimentos envueltos en papel de aluminio ni con utensilios. Pueden implicar un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- Puede ocurrir un incendio si la freidora de aire se cubre o toca materiales inflamables como cortinas, cortinas o paredes, cuando está en uso. No coloque nada encima de la AEROFRYER 300 mientras esté en uso.
- No limpiar con estropajos metálicos. Los restos pueden desprenderse y tocar piezas eléctricas, lo que implica riesgo de descarga.
- No intente desalojar los alimentos cuando la AEROFRYER 300 está enchufada al tomacorriente.

Advertencia: para evitar la posibilidad de incendio, NUNCA deje la AEROFRYER 300 desatendido durante su uso.

- No apoye utensilios de cocina ni fuentes para cocinar sobre la puerta de vidrio de la AEROFRYER 300.
- Se debe extremar la precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos.
- Para desconectar, gire las perillas de control a la posición "OFF", luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.

PARTES DE LA FREIDORA DE AIRE



- | | |
|----------------------------|------------------------|
| ① Perilla de ventilador | ⑤ Bandeja recoge migas |
| ② Perilla de temperatura | ⑥ Bandeja para asar |
| ③ Selector de función | ⑦ Rejilla de metal |
| ④ Perilla del temporizador | ⑧ Cesta de la freidora |

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- **Selector de velocidad del ventilador**

Úselo para configurar la velocidad deseada del ventilador.

- **Selector de temperatura**

Úselo para configurar la temperatura deseada.

- **Selector de funciones**

Utilícelo para seleccionar la función de cocción: calentar, asar, tostar, fritar.

- **Selector de tiempo**

Utilícelo para configurar el tiempo deseado para todas las funciones excepto tostar.

El temporizador de la freidora de aire, enciende la unidad y comienza el ciclo de cocción.

Se agota el tiempo y la unidad se apagará.

- **Bandeja para migas**

Asegúrese siempre de que la bandeja para migas extraíble esté colocada debajo de los elementos calefactores inferiores cuando utilice la freidora de aire.

- **Bandeja para asar**

La bandeja para cocinar se puede colocar en cualquiera de las tres posiciones de rejilla.

- **Rejilla de metal**

La rejilla se puede utilizar en tres posiciones: inferior, media y arriba.

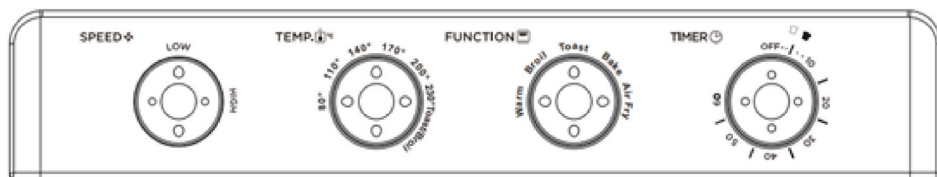
Consulte la sección “Posición de rejilla/bandeja” en el manual.

Generalmente, la posición superior debe usarse para asar. La posición del medio para fritar y tostar. La posición inferior para calentar y asar.

- **Cesta de freidora de aire**

La cesta de la freidora de aire contiene estapacios para permitir que el aire pase a través de la misma para una cocción uniforme. La cesta de la freidora debe colocarse en la posición de la rejilla intermedia a menos que la receta indique lo contrario.

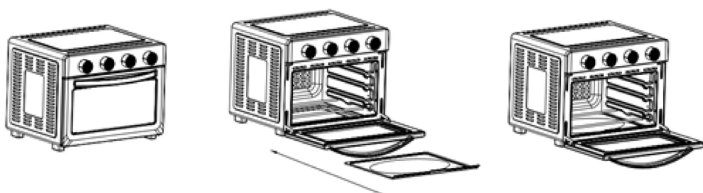
PANEL DE CONTROL



COMO UTILIZAR LOS ACCESORIOS

• Bandeja recoge migas

Abra la puerta delantera, coloque la bandeja para migas en la unidad de acuerdo con las instrucciones que se muestran en la siguiente imagen:



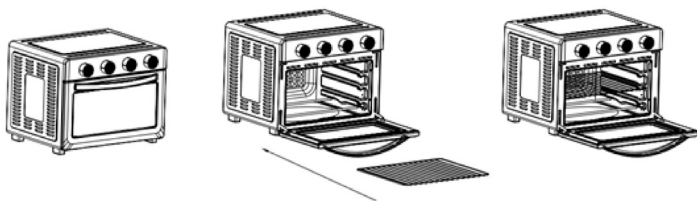
• Bandeja para asar

Coloque la comida en la bandeja para cocinar e introdúzcala en la freidora. Luego cierre la puerta.



• **Rejilla de metal**

Inserte la rejilla en la unidad de acuerdo con las instrucciones que se muestran en la siguiente imagen.



• **Cesta para freír con aire**

Inserte la rejilla en la unidad, luego coloque los alimentos en la cesta para freír. Finalmente ubíquela sobre la rejilla y cierre la puerta delantera.

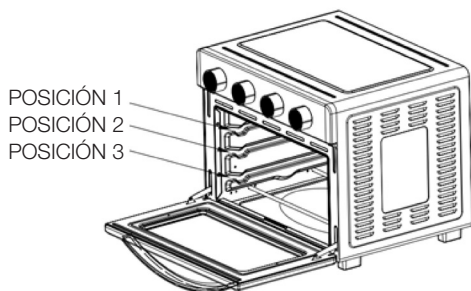


Nota:

- Elija los accesorios adecuados para cada objetivo de cocción.
- Una vez finalizada la cocción utilice guantes de cocina para sacar la bandeja para migas, la bandeja, la rejilla de metal y la cesta para freír.
- Mantenga siempre la bandeja recoge migas en la posición inferior de la freidora de aire.

REJILLA DE METAL

El estante tiene 3 posiciones: superior, media e inferior.



INTRODUCCIÓN

El modelo **AEROFRYER 300** de **TELEFUNKEN** ofrece una manera fácil y saludable de preparar sus comidas favoritas. Utilizando un novedoso sistema de circulación de aire rápido y caliente puede preparar numerosos y deliciosos platos. La freidora calienta los alimentos en todas direcciones permitiendo utilizar la menor cantidad de aceite posible, pero logrando un resultado final idéntico al freído convencional.

IMPORTANTE

PELIGRO

- Nunca sumerja la freidora en agua ni la enjuague bajo el grifo, contiene componentes eléctricos y elementos calefactores.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes a freír dentro de la rejilla para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté funcionando.
- No llene las placas con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del producto mientras esté funcionando.

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

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la freidora de aire esté colocada sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si el producto se utiliza incorrectamente o para fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía pierde su validez y podemos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no se utilice.
- La freidora necesita aproximadamente 30 minutos para que se enfríe y pueda manipularse o limpiarse con seguridad.
- Debe reservar una distancia mínima de 10cm alrededor de la freidora de aire para garantizar que no haya objetos obstruyendo la salida de aire.

USOS DE LA FREIDORA DE AIRE

Desenrolle el cable de alimentación. Compruebe que la bandeja para migas esté en su lugar y que no haya nada dentro de la freidora. Enchufe el cable de alimentación al tomacorriente de pared.

• Asar

Gire la perilla hasta la función de “asar”. Configure la temperatura en tostar/asar (230°C).

Luego gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado, la freidora de aire se encenderá y comenzará la cocción de los alimentos.

El temporizador sonará una vez cuando se complete el ciclo y la freidora se apagará cuando expire el tiempo. Para dejar de asar, gire la perilla del temporizador a la posición APAGADO.

Consejos para asar:

Nunca utilice fuentes de horno de vidrio para asar.

Preste atención a los alimentos: los alimentos pueden quemarse rápidamente mientras se asan.

• Cocinar

Gire la perilla hasta la función de “Cocinar”. Configure la temperatura deseada. Luego gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado, la freidora de aire se encenderá y comenzará la cocción de los alimentos. (se recomienda precalentar la freidora de aire durante 5 minutos antes de incorporar los alimentos. Sume esto al total de tiempo de cocción). El temporizador sonará una vez cuando se complete el ciclo y la freidora se apagará cuando expire el tiempo.

Coloque la bandeja en la posición 2 para cocinar. Para pollo u otros alimentos grandes, la bandeja puede estar en la posición 1. Para dejar de cocinar, gire la perilla del temporizador a la posición APAGADO.

• Calentar

Gire la perilla de temperatura hasta 80°C. Gire la perilla hasta la función de “calentar”.

Luego gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado, la freidora de aire se encenderá y comenzará a calentar los alimentos.

El temporizador sonará una vez cuando se complete el ciclo y la freidora se apagará cuando expire el tiempo. Para dejar de calentar, gire la perilla del la posición APAGADO.

- **Tostar**

Coloque la rejilla de la freidora en la posición 2. Si tuesta dos alimentos, ubíquelos en el medio

de la rejilla. Si coloca 4 alimentos, deben estar espaciados uniformemente: dos al frente, dos hacia atrás. Si coloca 6 alimentos, deben estar espaciados uniformemente: tres al frente, tres hacia atrás.

Gire la perilla hasta la función de “tostar”. Configure la temperatura en tostar/asar.

Luego gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de tostado deseado.

Para detener el tostado, gire la perilla a la posición APAGADO.

- **Freír con aire**

Para freír con aire ubique la rejilla en la posición 2.

Gire la perilla hasta la función de “freir”. Configure la temperatura deseada.

Luego gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado, la freidora de aire se encenderá y comenzará la cocción de los alimentos.

El temporizador sonará una vez cuando se complete el ciclo y la freidora se apagará cuando expire el tiempo. Para detener la fritura con aire, gire la perilla del temporizador a la

FUNCIONES

- **Calentar:** Encienden los dos calefactores inferiores.

- **Asar:** Encienden los dos calefactores exteriores superiores.

- **Tostar:** Encienden los dos calefactores exteriores superiores y los dos calefactores inferiores.

- **Cocinar:** Encienden los dos calefactores exteriores superiores y los dos calefactores inferiores.

- **Freir:** Encienden los 4 calefactores superiores.

Rango de temperatura: 80-230°C

LIMPIEZA

- Desenchufe su freidora AEROFRYER 300 y déjela enfriar completamente antes de limpiarla. No utilice limpiadores abrasivos, ya que dañarán las superficies. Simplemente limpie el exterior con un paño limpio y húmedo y séquelo completamente. Aplique el agente de limpieza sobre un paño, no directamente sobre la freidora AEROFRYER 300. No realice exceso de presión al limpiar el área del panel de control ya que podría hacer que el texto se borre con el tiempo.
- Para limpiar las paredes interiores y el fondo (retire primero la bandeja recoge migas extraíble) utilice un paño o una esponja húmeda. Nunca utilice abrasivos fuertes o productos corrosivos, incluidos aerosoles limpiadores de hornos. Estos podrían dañar la superficie de la freidora. Nunca utilice almohadillas de lana de acero en su freidora AEROFRYER 300 ni en sus accesorios.
- La rejilla de metal, la bandeja para freír, la cesta de la freidora y la bandeja para migas extraíbles deben lavarse a mano en agua caliente con jabón o usar un estropajo o un cepillo de nylon. Estas piezas no son aptas para lavavajillas.
- Limpie siempre la bandeja recoge migas extraíble después de cada uso. El exceso de partículas de comida podría provocar humo y será difícil eliminarlas de la bandeja. Para eliminar la grasa adherida o las partículas de comida quemadas, puede remover la bandeja recoge migas extraíble y colocarla en agua caliente con jabón o usar limpiadores no abrasivos. Nunca opere la freidora sin la bandeja recoge migas extraíble en su lugar.
- El asador, los tenedores, los tornillos y la herramienta de extracción del asador se pueden limpiar con un paño o una esponja con agua caliente y detergente. Para las manchas difíciles, remójelas en agua caliente con detergente antes de limpiarlas.
- El interior superior de la freidora AEROFRYER 300 debe limpiarse para eliminar el exceso de grasa que puede acumularse después de cocinar alimentos grasosos o después de usar la función de asador. Hacerlo evitará que se queme en la freidora durante usos posteriores.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.
- Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando empieces a freír con la freidora de aire caliente luego de que la hayas limpiado.

ALMACENAMIENTO

- 1 Desenchufe la freidora de aire y déjela enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

AMBIENTE

No tire la freidora de aire junto con la basura doméstica normal cuando deje de funcionar, sino llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, ayudará a preservar el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información, o si tiene algún problema, comuníquese con su centro de servicio local autorizado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Tensión: 220-240V~; 50-60Hz
- Potencia: 1800 - 2100W
- Rango de temperatura: 80 ~ 230 ° C
- Capacidad: 30 L
- Posiciones de rejilla: 3 posiciones

PREGUNTAS FRECUENTES

Problema	Causa posible	Solución
La freidora no enciende.	1) Asegúrese de que la freidora esté enchufada. 2) Gire la perilla de temporizador.	1) Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra. 2) Configure la tecla del temporizador en el tiempo de preparación requerido para encender la freidora de aire.
Los alimentos fritos con la freidora no están cocidos.	1) La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande. 2) La temperatura establecida es demasiado baja. 3) El tiempo de preparación es demasiado corto.	1) Vuelva a colocar y cerrar correctamente. 2) Coloque la tecla de temperatura en el ajuste de temperatura deseado 3) Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido.
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	1) Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	1) Los alimentos que se encuentran superpuestos (p. ej., papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.

Sale humo blanco de la freidora.

- 1) Estás cocinando ingredientes grasosos.
- 2) La olla aún contiene restos de grasa del uso anterior.

- 1) Cuando frites ingredientes grasosos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite a la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentar más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
- 2) El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.

Sale humo negro de la freidora.

Apague inmediatamente la freidora y luego desenchúfela. Enfríe la freidora a temperatura ambiente. Espere a que se disipe el humo antes de abrir la puerta. Sacar la bandeja, cesta o rejilla.

CONTACTO DE SERVICIO

En Argentina

SOMECO ELECTRONICS S.A.
Servicio Técnico Central
Boulogne Sur Mer 61
(B1766FXA) La Tablada
e-mail: service@someco.com.ar
Tel.: 0800-333-8274
(5411) 7078-1080

En Brasil

SOMECO IND. COM. IMP. EXP.
LTDA.
Rua Alcântara 606/610
Vila Maria Baixa
CEP 02110-010
e-mail: someco@someco.com.br
Fone: (5511) 2795-4190

En Chile

ELECTRONICA MEGATEL S.A.
Porvenir 140
Santiago Centro - Chile
e-mail: servicio@somecoandina.cl
Tel.: (56) 2-26350453
SOMECO ANDINA S.A.
Manzana 17 galpón 24
Recinto Amurallado
Tel.: (56) 572 724154
e-mail: servicio@somecoandina.cl

TELEFUNKEN

FRITADEIRA A AR AEROFRYER 300

MANUAL DO USUÁRIO



MANUFACTURED FOR AND DISTRIBUTED BY SOMECO ELECTRONICS SA

Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina

TELEFUNKEN and the shown TELEFUNKEN-logos are trademarks of
TELEFUNKEN License GmbH, Germany used under a trademark license by

SOMECO ELECTRONICS SA

Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH)

CABA - República Argentina

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Leia todas as instruções.

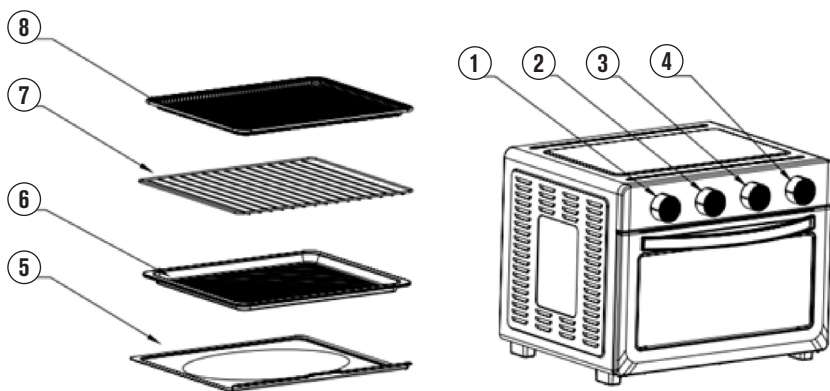
- Deixe esfriar antes de limpar ou manusear, colocar ou retirar peças.
- Não toque em superfícies quentes. Use alças ou botões.
- Para se proteger contra choque elétrico, não coloque nenhuma parte do AEROFRYER 300 em água ou outros líquidos.
- A fritadeira não deve ser utilizada por crianças ou pessoas com deficiência.
- Não opere a fritadeira com um cabo ou plugue danificado, ou se ela estiver com defeito, tiver caído, estiver danificada de alguma forma ou não estiver funcionando corretamente. Devolva a AEROFRYER 300 à loja onde foi adquirida para teste, reparo ou substituição.
- A utilização de acessórios não recomendados pode causar ferimentos.
- Não use ao ar livre.
- Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou onde estiver a AEROFRYER 300, onde crianças ou animais de estimação possam puxá-lo inadvertidamente.
- Não apoie o cabo em superfícies quentes, pois podem danificá-lo.
- Não coloque a AEROFRYER 300 sobre ou perto de um fogão a gás ou elétrico ou em um fritadeira quente.
- Não use a AEROFRYER 300 para outra finalidade que não seja a finalidade pretendida.
- Para evitar queimaduras, tenha muito cuidado ao retirar coisas de dentro do AEROFRYER 300, acessórios ou remoção de gordura quente.
- Quando não estiver em uso, sempre desconecte a unidade. Não armazene nenhum material diferentes daqueles adequados e recomendados pelo fabricante na AEROFRYER 300.
- Não coloque nenhum dos seguintes materiais na fritadeira: papel, papelão, plástico e semelhantes.
- Não cubra a bandeja de migalhas ou qualquer parte do fritadeira com papel alumínio. Isso fará com que o fritadeira superaqueça.
- Não coloque alimentos embrulhados em papel alumínio ou junto com utensílios. Eles podem apresentar risco de incêndio ou choque elétrico.
- Pode ocorrer um incêndio se a fritadeira estiver coberta ou tocar em materiais inflamáveis, como cortinas, cortinas ou paredes, durante o uso. Não coloque nada em cima da AEROFRYER 300 durante o uso.
- Não limpe com esponjas metálicas. Os detritos podem voar e tocar nas peças elétricas, representando risco de choque.

- Não tente desalojar os alimentos quando a AEROFRYER 300 estiver conectada. para a saída.

Atenção: Para evitar a possibilidade de incêndio, NUNCA deixe a AEROFRYER 300 sem vigilância durante o uso.

- Não coloque recipientes ou assadeiras sobre a porta de vidro da AEROFRYER 300.
- Deve-se ter cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos.
- Para desconectar, gire os botões de controle para a posição “OFF” e remova o plugue da tomada.

PEÇAS DA FRITADEIRA DE AR



- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| ① Botão do ventilador | ⑤ Bandeja de migalhas |
| ② Botão de temperatura | ⑥ Assadeira |
| ③ Seletor de função | ⑦ Grelha metálica |
| ④ Botão do temporizador | ⑧ Cesto de fritadeira |

CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS

- **Seletor de velocidade do ventilador**

Use-o para definir a velocidade desejada do ventilador.

- **Seletor de temperatura**

Use-o para definir a temperatura desejada.

- **Seletor de função**

Utilize-o para selecionar a função de cozimento: aquecer, grelhar, tostar, fritar.

- **Seletor de tempo**

Use-o para definir o tempo desejado para todas as funções, exceto torradas.

O temporizador da fritadeira liga a unidade e inicia o ciclo de cozimento.

O tempo acaba e a unidade será desligada.

- **Bandeja de migalhas**

Certifique-se sempre de que a bandeja removível para migalhas esteja posicionada sob o elementos de aquecimento inferiores ao usar a fritadeira.

- **Assadeira**

A bandeja de cozimento pode ser colocada em qualquer uma das três posições da prateleira.

- **Grelha metálica**

O rack pode ser utilizado em três posições: inferior, central e superior.

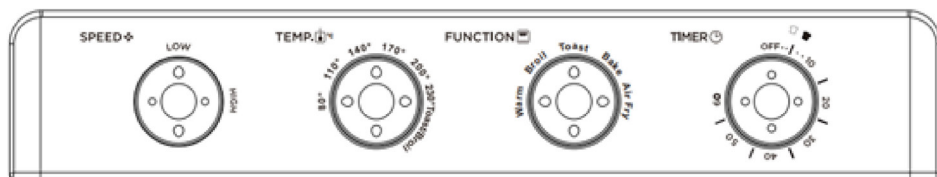
Consulte a seção “Posição do rack/bandeja” no manual.

Geralmente, a posição superior deve ser usada para grelhar. A posição central para fritar e torrar. A posição inferior para aquecer e assar.

- **Cesto para fritadeira**

O cesto da fritadeira contém espaços para permitir que o ar passe através do cesto para um cozimento uniforme. O cesto da fritadeira deve ser colocado na posição intermediária da prateleira, a menos que a receita indique o contrário.

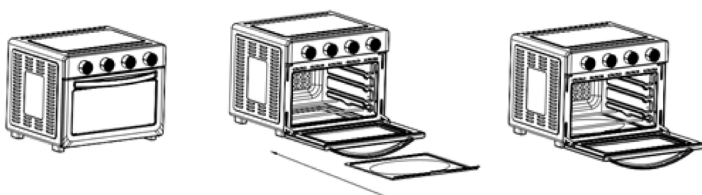
PAINEL DE CONTROLE



COMO USAR OS ACESSÓRIOS

• Bandeja coleta migalhas

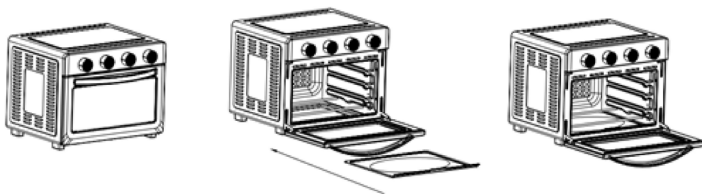
Abra a porta frontal, coloque a bandeja de migalhas no móvel de acordo com as instruções mostradas na imagem a seguir:



• Assadeira

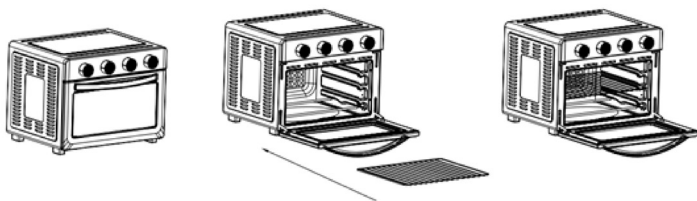
Coloque os alimentos na assadeira e coloque na fritadeira.

Em seguida, feche a porta.



- **Grelha metálica**

Insira a grelha no aparelho de acordo com as instruções mostradas na próxima imagem.



- **Cesto para fritar ao ar livre**

Insira a grelha no aparelho e coloque os alimentos no cesto de fritar.

Por fim, coloque-o na grelha e feche a porta frontal.

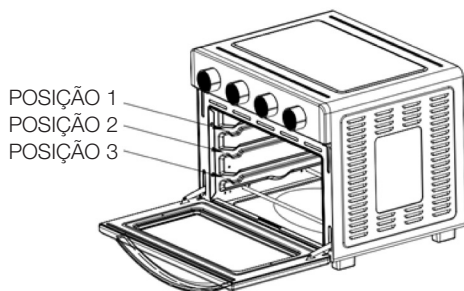


Observação:

- Escolha os acessórios adequados para cada finalidade de cozimento.
- Quando o cozimento estiver concluído, use luvas de fritadeira para remover a bandeja de migalhas, a bandeja, a grade de metal e o cesto para fritar.
- Mantenha sempre a bandeja de migalhas na posição inferior da fritadeira.

GRADE METÁLICA

A prateleira possui 3 posições: superior, intermediária e inferior.



INTRODUÇÃO

O modelo **TELEFUNKEN AEROFRYER 300** oferece uma maneira fácil e saudável de preparar seus alimentos favoritos. Usando um novo sistema de circulação de ar rápido e quente você pode preparar muitos pratos deliciosos. A fritadeira aquece os alimentos em todas as direções permitindo utilizar a menor quantidade de óleo possível, mas conseguindo um resultado final idêntico à fritura convencional.

IMPORTANTE

PERIGO

- Nunca nunca mergulhe a fritadeira em água ou enxágue em água corrente.
- Não permita a entrada de água ou outros líquidos no aparelho para evitar choque eléctrico.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar na grelha para evitar que entrem em contato com resistores.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas de ar externas enquanto o aparelho estiver funcionando.
- Não encha as placas com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do produto enquanto ele estiver em funcionamento.

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

CUIDADO

- Certifique-se de que a fritadeira esteja colocada em uma superfície nivelada, plana e estável.
- Se o produto for utilizado incorretamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou não for utilizado de acordo com as instruções do manual do usuário, a garantia será anulada e poderemos declinar qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Desligue sempre o aparelho quando não estiver em uso.
- A fritadeira precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar para poder ser manuseada ou limpa com segurança.
- Você deve manter uma distância mínima de 10 cm ao redor da fritadeira para certifique-se de que não há objetos obstruindo a saída de ar.

USOS DA FRITADEIRA DE AR

Desenrole o cabo de alimentação. Verifique se a bandeja de migalhas está no lugar e se não há nada dentro da fritadeira. Conecte o cabo de alimentação no tomada de parede.

• Assar

Gire o botão para a função “grelhar”. Defina a temperatura para torrar/grelhar (230°C).

Em seguida, gire o botão do temporizador até o tempo de cozimento desejado, a fritadeira ligará e começará a cozinhar os alimentos.

O temporizador emitirá um bipe quando o ciclo for concluído e o fritadeira desligará quando o tempo expirar. Para parar de grelhar, gire o botão do temporizador para a posição Posição DESLIGADA.

Dicas para grelhar:

Nunca use assadeiras de vidro para assar.

Preste atenção aos alimentos: os alimentos podem queimar rapidamente durante o cozimento.

• Cozinhar

Gire o botão para a função “cozinhar”. Defina a temperatura desejada. Em seguida, gire o botão do temporizador até o tempo de cozimento desejado, a fritadeira ligará e começará a cozinhar os alimentos. (Recomenda-se pré-aquecer a fritadeira por 5 minutos antes de adicionar os alimentos. Adicione isso ao tempo total de cozimento.) O temporizador emitirá um bipe quando o ciclo for concluído e o fritadeira desligará quando o tempo expirar.

Coloque o comando na posição 2 para cozinhar. Para frango ou outros alimentos grandes, a bandeja pode estar na posição 1. Para interromper o cozimento, gire o botão do temporizador para a posição OFF.

• Aquecer

Gire o botão de temperatura para 80°C. Gire o botão para a função “aquecer”. Em seguida, gire o botão do temporizador até o tempo de cozimento desejado, a fritadeira ligará e começará a aquecer os alimentos.

O temporizador emitirá um bipe quando o ciclo for concluído e o fritadeira desligará quando o tempo expirar. Para parar o aquecimento, gire o botão para a posição OFF.

- **Torrar**

Coloque a grelha do fritadeira na posição 2. Se estiver torrando dois alimentos, coloque-os no meio

da grade. Se você colocar 4 alimentos, eles deverão estar espaçados uniformemente: dois na frente e dois atrás. Se você colocar 6 alimentos, eles deverão estar espaçados uniformemente: três na frente e três atrás.

Gire o botão para a função “torrar”. Defina a temperatura para torrar/grelhar.

Em seguida, gire o botão do temporizador até o tempo de torragem desejado.

Para parar de torrar, gire o botão para a posição OFF.

- **Fritar**

Para fritar com ar, coloque a grelha na posição 2.

Gire o botão para a função “frite”. Defina a temperatura desejada.

Em seguida, gire o botão do temporizador até o tempo de cozimento desejado, a fritadeira ligará e começará a cozinhar os alimentos.

O temporizador emitirá um bipe quando o ciclo for concluído e o fritadeira desligará quando o tempo expirar. Para parar de fritar, gire o botão do temporizador para a posição Posição DESLIGADA.

FUNCIONES

- **Aquecer:** Os dois aquecedores inferiores são ligados.

- **Assar:** Ligue os dois aquecedores externos superiores.

- **Torrar:** Ligue os dois aquecedores externos superiores e os dois aquecedores inferiores.

- **Cozinhar:** Ligue os dois aquecedores externos superiores e os dois aquecedores inferiores.

- **Frite:** Os 4 aquecedores superiores ligam-se.

Faixa de temperatura: 80-230°C

LIMPEZA

- Desligue a sua fritadeira AEROFRYER 300 e deixe-a esfriar completamente antes de a limpar. Não use produtos de limpeza abrasivos, pois eles danificarão as superfícies. Simplesmente limpe o exterior com um pano limpo e úmido e seque bem. Aplique agente de limpeza em um pano, não diretamente na fritadeira AEROFRYER 300. Não use pressão excessiva ao limpar a área do painel de controle, pois isso pode fazer com que o texto desapareça com o tempo.
- Para limpar as paredes internas e o fundo (remova primeiro a bandeja removível para migalhas) use um pano úmido ou uma esponja. Nunca use abrasivos fortes ou produtos corrosivos, incluindo sprays para limpeza de fritadeiras. Estes podem danificar a superfície do fritadeira. Nunca use palhas de aço em sua fritadeira AEROFRYER 300 ou em seus acessórios.
- A grelha, a frigideira, o cesto da fritadeira e a assadeira Devem ser lavadas à mão em água quente com sabão ou com uma esponja ou escova de náilon. Estas peças não podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Limpe sempre a bandeja removível para migalhas após cada utilização. excesso de Partículas de alimentos podem causar fumaça e serão difíceis de remover da bandeja. Para remover gordura teimosa ou partículas de alimentos queimados, você pode remover a bandeja removível para migalhas e colocá-la em água quente com sabão ou usar produtos de limpeza não abrasivos. Nunca opere o fritadeira sem a bandeja removível para migalhas colocada.
- Para manchas persistentes, mergulhe em água quente com sabão antes de limpar.
- O interior superior da fritadeira AEROFRYER 300 deve ser limpo para remover o excesso de gordura que pode se acumular após o cozimento de alimentos gordurosos ou após o uso da função espeto rotativo. Isso evitará que queime na fritadeira durante os usos subsequentes.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
- Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar na fritadeira de ar quente depois de limpá-la.

ARMAZENAR

- 1 Desligue a fritadeira e deixe-a esfriar.
- 2 Certifique-se de que todas as peças estejam limpas e secas.

ATMOSFERA

Não descarte a fritadeira junto com o lixo doméstico normal quando ela estiver esgotada, caso contrário, leve-o a um ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazer isso, Você ajuda a preservar o meio ambiente.

GARANTIA E SERVIÇO

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, entre em contato com o centro de serviço autorizado local.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Alimentação elétrica:
127V~; 60Hz; 1800W
220-240V~; 50-60Hz; 1800 - 2100W
- Elementos de aquecimento: 6
- Faixa de temperatura: 80 ~ 230°C
- Capacidade: 30 L
- Posições de rack: 3 posições

PERGUNTAS FREQUENTES

Problema	Possível causa	Solução
O fritadeira não liga.	1) Certifique-se de que fritadeira está conectada. 2) Gire o botão temporizador.	1) Coloque a ficha numa tomada com ligação à terra. 2) Ajuste a tecla do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar a fritadeira.
Os alimentos fritos na fritadeira não são cozinhados.	1) A quantidade de ingredientes na cesta é muito grande. 2) A temperatura definida está muito baixa. 3) O tempo de preparação é muito curto.	1) Substitua e feche corretamente. 2) Defina a tecla de temperatura para a configuração de temperatura desejada. 3) Ajuste o temporizador para o tempo de preparação necessário.
Os ingredientes são fritos de forma irregular na fritadeira.	1) Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparo.	1) Os alimentos sobrepostos (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de preparação.

Sai fumaça branca da fritadeira.

- 1) Você está cozinhando ingredientes gordurosos.
- 2) A panela ainda contém vestígios de gordura de uso anterior.

- 1) Ao fritar ingredientes grossos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo escorrerá para a panela. O óleo produz fumaça branca e a panela pode ficar mais quente que o normal. Isto não afeta o dispositivo nem o resultado final.
- 2) A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura da panela. Certifique-se de limpar a panela adequadamente após cada uso.

Sai fumaça preta da fritadeira.

Desligue imediatamente o fritadeira e desconecte-o da tomada. Deixe esfriar o fritadeira para temperatura ambiente.

Espere que a fumaça se dissipe antes de abrir o porta da fritadeira. Remova a bandeja, cesta ou rack.

PARA SUPORTE TÉCNICO

Argentina

SOMECO ELECTRONICS S.A.
Servicio Técnico Central
Boulogne Sur Mer 61
(B1766FXA) La Tablada
e-mail: service@someco.com.ar
Tel.: 0800-333-8274
(5411) 7078-1080

Brasil

SOMECO IND. COM. IMP. EXP.
LTDA.
Rua Alcântara 606/610
Vila Maria Baixa
CEP 02110-010
e-mail: someco@someco.com.br
Fone: (5511) 2795-4190

Chile

ELECTRONICA MEGATEL S.A.
Porvenir 140
Santiago Centro - Chile
e-mail: servicio@somecoandina.cl
Tel.: (56) 2-26350453
SOMECO ANDINA S.A.
Manzana 17 galpón 24
Recinto Amurallado
Tel.: (56) 572 724154
e-mail: servicio@somecoandina.cl



TELEFUNKEN