

TELEFUNKEN

EASYFRYER-2600 FREIDORA DE AIRE SIN ACEITE

MANUAL DE INSTRUCCIONES



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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

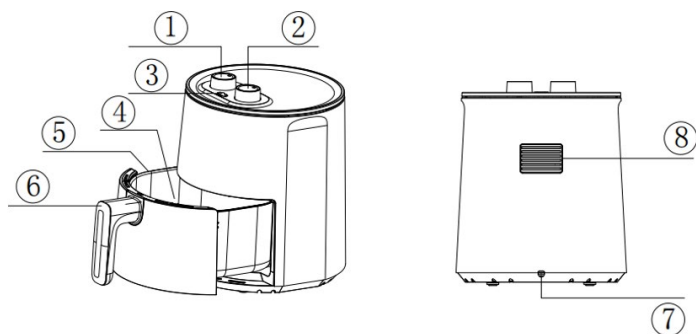
11. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usar, verifique que el voltaje de la toma de corriente corresponde al que se muestra en la etiqueta de características incluida en el equipo. Si tiene dudas sobre las características de voltaje/tensión, consulte con su proveedor de energía eléctrica.
3. No opere ningún producto con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del producto, o si éste se ha caído o sido dañado de alguna manera. Lleve el producto al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un servicio técnico autorizado; o bien, un técnico calificado para evitar riesgos.
5. El uso de accesorios no recomendados o incluidos por el fabricante puede causar lesiones a personas y perjudicar el funcionamiento del equipo.
6. No tocar la superficie caliente. Use la manilla/manija o el asa.
7. No utilice el producto para otro uso que no sea el previsto por este manual. Cualquier otro uso puede dañar el equipo o causar lesiones.
8. Los artefactos de cocina deben ser colocados sobre una superficie plana estable con los mangos (si es que los hay) para evitar el derrame de líquidos calientes.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni toque una superficie caliente.
10. No colocar el producto sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni de un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover el producto ya que puede estar caliente.
12. No deje el producto desatendido cuando esté funcionando.
13. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto.
14. El producto no debe ser sumergido en agua o en algún otro líquido.
15. Desenchufe el producto de la corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo de manera segura.
16. Use guantes especiales cuando mueva el producto
17. Asegúrese de que las manillas estén correctamente ensambladas a la canasta y aseguradas en su lugar. Ver instrucciones detalladas sobre el montaje.
18. Antes de usar, siempre asegúrese de que el depósito interior esté posicionado correctamente
19. Aunque el depósito interior es desmontable y puede sumergirse completamente en agua y limpiarse, debe secarse por completo antes del siguiente uso para evitar descargas eléctricas.
20. Para evitar incendios, no coloque el producto cerca de materiales inflamables, tales como cortinas, y no coloque nada encima del producto.
21. Asegúrese de haber retirado todos los papeles, cartones o plásticos antes de freír alimentos.
22. El producto no se puede utilizar para almacenar cosas, especialmente papeles, cartones o plásticos.
23. Siempre desenchufe el producto del suministro eléctrico antes de cerrar la máquina.
24. Los productos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

25. Al terminar de freír y antes de abrir la tapa, siempre levante la canasta y espere unos segundos para permitir que la presión del vapor disminuya.
26. Este producto no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años bajo supervisión constante. Este producto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de una manera segura y entienden los riesgos involucrados. Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.
27. Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. Este aparato está provisto para uso doméstico y aplicaciones similares tales como:
- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y Otros entornos de trabajo
 - casas de campo
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
 - entornos tipo alojamiento y desayuno
28. Guarde estas instrucciones.
29. Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o con fines profesionales o semi-profesionales, o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía pierde su validez y se rechaza cualquier responsabilidad por los daños causados.

INTRODUCCIÓN

El modelo EASYFRYER-2600 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.

COMPONENTES DE LA FREIDORA



1. Control de tiempo
2. Control de temperatura
3. Luz indicadora
4. Canasta
5. Recipiente para freír
6. Manija
7. Cable de alimentación eléctrica
8. Salida de ventilación - NO OBSTRUIR

PANEL DE CONTROL



CÓMO UTILIZAR EL PRODUCTO

PRIMER USO

1. Retire todo el embalaje, así como los etiquetas y bolsas plásticas que acompañen al producto.
2. Limpie las superficies de tostado con un paño suave húmedo y luego séquelas.
3. Desenrolle completamente el cable de alimentación eléctrica.
4. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
5. Coloque la cesta en la olla/recipiente para freír
6. No llene la olla con aceite o cualquier otro líquido.
7. No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

IMPORTANTE: Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene la olla con aceite o grasa de freír directamente.

NOTA: Cuando su freidora se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con

muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta la seguridad ni su freidora.

OPERACIÓN NORMAL

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado el recipiente para freír de la freidora de aire caliente
3. Ponga los ingredientes en la canasta.
4. Vuelva a colocar el recipiente en la freidora de aire caliente observando alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.

NUNCA use la olla sin la canasta dentro.

PRECAUCIÓN: No toque la olla durante algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Dejar enfriar y alcanzar la temperatura ambiente. Solo sostenga la olla por el asa/manija.

5. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la TABLA DE COCCIÓN de este manual)

6. Algunos ingredientes deben mezclarse a la mitad del tiempo de preparación. Para mezclar los ingredientes, saque el recipiente del aparato por el mango y agítelo. Luego, deslice el recipiente nuevamente en la freidora.

PRECAUCIÓN: No presione el botón de seguridad durante la mezcla de alimentos.

Consejo 1: para reducir el peso, puede retirar la canasta de la olla y agitar solo la canasta. Para ello, saque el recipiente del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de seguridad de la manija, y retire la canasta.

Consejo 2: si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre del temporizador cuando tenga que mezclar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador nuevamente para el tiempo de preparación restante después de agitar. Por ejemplo, si el tiempo de cocción es de 20 minutos, puede freír por 10 minutos, mezclar y volver a freír por otros 10 minutos más.

7. Cuando se haya alcanzado el tiempo de cocción, la máquina emitirá un pitido. Después de 20 segundos, la máquina emitirá 5 pitidos y la luz indicadora se apagará, pero el equipo seguirá encendido.

8. Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar el recipiente en el aparato y configure el temporizador en unos minutos más.

9. Para quitar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque el recipiente de la freidora de aire caliente y colóquela en una superficie plana, presione el botón de seguridad de la canasta y saque la canasta del recipiente.

No coloque la canasta boca abajo con el recipiente aún adherida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes.

El recipiente y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, puede salir vapor de la olla.

10. Vacíe la canasta en un bol o en un plato.

11. La freidora de aire caliente está lista para preparar otro plato de comida.

TABLA DE COCCIÓN

Esta tabla a continuación le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes. Tenga en cuenta que estos ajustes son indicadores. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

SÍMBOLO	NOMBRE	TEMPERATURA	TIEMPO(Min)
	Papas	200 °C	10-18
	Cake	170 °C	18-26
	Carne	200 °C	6-8
	Vegetales	160°C	8-15
	Mariscos	180°C	10-18
	Pollo	200 °C	10-20

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Mezclar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora unos minutos después de haber agregado el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente
- Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o fuente de horno en la canasta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel, o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C y un tiempo de menos de 10 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Primero, desconecte el enchufe de la red.
2. Limpiar solo cuando el aparato se haya enfriado por completo. Retire la olla para que la freidora se enfríe más rápidamente.
3. El recipiente y la canasta tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
4. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
5. Limpiar la canasta y el cesto con agua caliente, lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.
Consejo: si se adhiere suciedad a la canasta o al fondo de la olla, llénela con agua caliente con un poco de detergente. Coloque la canasta en el recipiente y deje que la olla y la canasta se remojen durante aproximadamente 10 minutos.
6. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
7. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe la unidad y guárdela en un lugar limpio y seco.
- Nunca enrolle el cable alrededor del artefacto
- No aplique ningún tipo de presión a la zona donde el cable se conecta con la unidad, ya que podría causar que el cable se rompa

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Sistema de cocción: Aire caliente
- Capacidad útil: 2.6 Litros
- Rango de temperatura: 80°C-200°C
- Control de temperatura
- Control por tiempo (0 – 60 min)
- Superficie anti-adherente
- Canasta extraíble
- Alimentación eléctrica: 220-240V~; 50-60Hz; Clase I; 1400W
- Origen China

Nota: Depende de la región, ver etiqueta sobre producto.

DATOS Y ESPECIFICACIONES SUJETOS A MODIFICACIÓN SIN AVISO PREVIO

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el cable de red en un enchufe de pared a tierra.
	No está puesto el temporizador.	Ajuste temporizador en el tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora no están cocidos	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga porciones más pequeñas de ingredientes en la cesta. Las porciones pequeñas se frien de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Establezca la tecla de temperatura en la configuración de temperatura requerida.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Establezca el temporizador en el tiempo de preparación requerido.
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora del aire.	Ciertos tipos de ingredientes deben ser mezclados a media cocción del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran encima o entre sí (por ejemplo, papas fritas) deben ser mezclados a media cocción del tiempo de preparación.
Los bocadillos fritos no son crujientes cuando salen de la freidora.	Usó un tipo de bocadillos destinados a prepararse en una freidora de aceite tradicional.	Use bocadillos de horno o agregue ligeramente un poco de aceite en los bocadillos para un resultado crujiente.
No puedo deslizar la sartén hacia el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la canasta.	No llene la cesta más allá de la indicación máxima.
	La canasta no se colocó en el recipiente correctamente.	Empuje la cesta hacia abajo en el recipiente hasta que escuche un clic.
El humo blanco sale del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos en la freidora del aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual.
	El recipiente todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las papas fritas se frien de manera desigual en la freidora del aire.	No usó el tipo de papa correcto.	Use papas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la fritura.
	No enjuagó los bastones de papa adecuadamente antes de fritos.	Enjuague los palos de patata correctamente para eliminar el almidón desde el exterior de los palos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Las papas fritas no son crujientes cuando salen de la freidora.	Lo crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y aguaEl tiempo de preparación es demasiado	Asegúrese de que se seque los palos de patata correctamente antes de agregar el aceite.corto.
		Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para prevenir posible daño al medioambiente o a la salud de las personas debido a una eliminación incorrecta, recicle el producto de forma responsable para promover la reutilización sustentable de sus recursos materiales. Para devolver su artefacto usado, use los sistemas de uso y devolución o comuníquese con el vendedor del producto. Él puede tomar este producto para hacer un reciclado seguro.

IMPORTA, DISTRIBUYE, GARANTIZA

Argentina: Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3
Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina Tel.: (54-11) 4655-3333

Brasil: Importado e distribuído por SOMEKO Ind. Com. Import. Export. Ltda.
CNPJ: 01.872.488/0001-00 Origem China. Validade: Indeterminada.

Chile: Importa, distribuye y garantiza Electronica Megatel SA (Someco Andina),
Porvenir 140, Santiago Centro - Chile. contacto@somecoandina.cl



TELEFUNKEN

TELEFUNKEN

EASYFRYER-2600
FRITADEIRA SEM ÓLEO

MANUAL DE INSTRUÇÕES



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

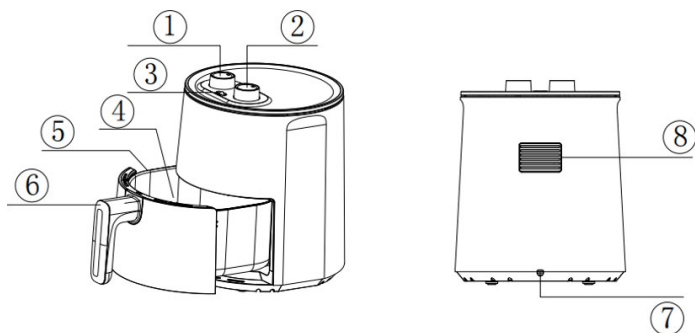
1. Leia todas as instruções.
2. Antes de usar, verifique se a tensão na tomada corresponde à mostrada na etiqueta de classificação afixada no equipamento. Se você tiver dúvidas sobre as características de, consulte seu fornecedor de energia elétrica.
3. Não opere nenhum produto com um cabo ou plugue danificado, ou depois que o produto apresentar defeito, ou o produto tiver caído ou sido danificado de alguma forma. Leve o produto ao centro de serviço autorizado mais próximo para inspeção elétrica ou mecânica, reparo ou ajuste.
4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou serviço técnico autorizado; Ou um técnico qualificado para evitar riscos.
5. O uso de acessórios não recomendados ou incluídos pelo fabricante pode causar ferimentos às pessoas e prejudicar o desempenho do equipamento.
6. Não toque na superfície quente.
7. Não use o produto para qualquer outra finalidade uso além daquele previsto neste manual. Qualquer outro uso pode danificar o equipamento ou causar ferimentos.
8. Os aparelhos de cozinha devem ser colocados em uma superfície plana estável com alças (se houver) para evitar derramamento de líquidos quentes.
9. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão, nem toque na superfície quente.
10. Não coloque o produto sobre ou perto de um queimador quente a gás ou elétrico, ou de um forno quente.
11. Extremo cuidado deve ser tomado ao mover o produto, pois pode estar quente.
12. Não deixe o produto sem supervisão durante o funcionamento.
13. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o produto.
14. O produto não deve ser imerso em água ou qualquer outro líquido.
15. Desconecte o produto da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. O aparelho leva aproximadamente 30 minutos para esfriar para um manuseio ou limpeza seguro.
16. Use luvas especiais ao mover o produto
17. Certifique-se de que as alças estão devidamente montadas na cesta e travadas no lugar. Veja as instruções de montagem detalhadas.
18. Antes de usar, sempre certifique-se de que o cesto esteja posicionado corretamente
19. Embora o cesto seja removível e possa ser completamente submerso em água e limpo, ele deve ser completamente seco antes do próximo uso para evitar choque elétrico.
20. Para evitar incêndio, não coloque o produto próximo a materiais inflamáveis, como cortinas, e não coloque nada em cima do produto.
21. Certifique-se de que removeu todo o papel, papelão ou plástico antes de fritar os alimentos.
22. O produto não pode ser usado para armazenar coisas, especialmente papel, papelão ou plásticos.
23. Sempre desconecte o produto da fonte de alimentação antes de fechar a máquina.
24. Os produtos não são projetados para operar por um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.
25. Ao terminar de fritar e antes de abrir a tampa, levante sempre o cesto e aguarde alguns segundos para permitir que a pressão do vapor diminua.

26. Este produto não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos de idade. Este produto não pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos sob supervisão constante. Este produto não pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre como usar o produto de forma segura e compreendam os riscos envolvidos. Mantenha o produto e seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças.
27. Este aparelho foi projetado apenas para uso doméstico. Pode não ser adequado para uso seguro em ambientes como cozinhas de funcionários, fazendas, motéis e outros ambientes não residenciais. Também não se destina ao uso por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.
28. Salve essas instruções.
29. Se o aparelho for utilizado de forma inadequada ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou não utilizado de acordo com as instruções do manual do usuário, a garantia perde a validade e qualquer responsabilidade por danos causados é rejeitada.

INTRODUÇÃO

O EASYFRYER-2600 oferece uma maneira fácil e saudável de preparar suas refeições favoritas. Usando um novo sistema de circulação de ar quente e rápido, você pode preparar muitos pratos deliciosos. A fritadeira aquece os alimentos em todas as direções, permitindo a utilização da menor quantidade de óleo, mas obtendo um resultado final idêntico ao da fritura convencional.

COMPONENTES DA FRITADEIRA



1. Controle de tempo
2. Controle de temperatura
3. Luz indicadora
4. Cesto
5. Frigideira
6. Cabo
7. Cabo de alimentação
8. Saída de ventilação - NÃO OBSTRUA

PAINEL DE CONTROLE



COMO USAR O PRODUTO

PRIMEIRO USO

1. Remova todas as embalagens, bem como os rótulos e sacolas plásticas que acompanham o produto.
2. Limpe as superfícies de escurecimento com um pano úmido macio e seque.
3. Desenrole totalmente o cabo de alimentação.
4. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana. Não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
5. Coloque o cesto na panela
6. Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido.
7. Não coloque nada em cima do aparelho, o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura com ar quente.

IMPORTANTE: Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente, não encha a panela com óleo ou gordura de fritar diretamente.

NOTA: Quando sua fritadeira é aquecida pela primeira vez, pode emitir um leve cheiro de fumaça ou odor. Isso é normal com muitos aparelhos de aquecimento. Isso não afeta a segurança ou a fritadeira.

OPERAÇÃO NORMAL

1. Conecte o plugue principal a uma tomada aterrada.
2. Remova cuidadosamente o recipiente da fritadeira de ar quente.
3. Coloque os ingredientes no cesto.
4. Coloque a tigela de volta na fritadeira de ar quente, observando o alinhamento cuidadoso com as

guias no corpo da fritadeira.

NUNCA use a panela sem o cesto dentro.

CUIDADO: Não toque na panela por algum tempo após o uso, pois fica muito quente. Deixe esfriar e atinja a temperatura ambiente. Basta segurar a panela pela alça / alça.

5. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a seção “ MESA DE COZINHA” neste capítulo).

6. Alguns ingredientes precisam ser misturados na metade do tempo de preparação. Para misturar os ingredientes, retire o recipiente do aparelho pela pega e agite. Em seguida, deslize o recipiente de volta para a fritadeira.

CUIDADO: Não pressione o botão de segurança durante a mistura de alimentos.

Dica 1: para reduzir o peso, você pode retirar o cesto da panela e sacudir apenas o cesto. Para isso, retire o recipiente do aparelho, coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor e pressione o botão de segurança na alça e retire o cesto.

Dica 2: se você ajustar o temporizador para a metade do tempo de preparação, ouvirá o som do temporizador quando precisar misturar os ingredientes. No entanto, isso significa que você precisa ajustar o temporizador novamente para o tempo restante de infusão após a agitação. Por exemplo, se o tempo de cozimento for de 20 minutos, você pode fritar por 10 minutos, mexer e fritar novamente por mais 10 minutos

7. Quando o tempo de cozimento for atingido, a máquina emitirá um bipe. Após 20 segundos, a máquina emitirá um bipe 5 vezes e a luz indicadora apagará, mas a máquina ainda estará ligada.

8. Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta colocar o recipiente de volta no aparelho e ajustar o cronômetro para mais alguns minutos.

9. Para remover ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire a vasilha da fritadeira de ar quente e coloque-a sobre uma superfície plana, pressione o botão de segurança da cesta e remova a cesta da vasilha.

Não vire o cesto de cabeça para baixo com o recipiente ainda preso a ele, pois qualquer excesso de óleo que se acumulou no fundo da panela irá derramar sobre os ingredientes.

O recipiente e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira, pode sair vapor da panela.

10. Esvazie o cesto em uma tigela ou prato.

11. A fritadeira de ar quente está pronta para preparar outro prato de comida.

TABEÇA DE COCÇÃO

A tabela abaixo o ajudará a selecionar as configurações básicas dos ingredientes. Observe que essas configurações são indicadores. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir o melhor ajuste para seus ingredientes.

SÍMBOLO	NOME	TEMPERATURA	TEMPO(Min)
	Batata	200 °C	10-18
	Bolo	170 °C	18-26
	Carne	200 °C	6-8
	Legumes	160°C	8-15
	Frutos do mar	180°C	10-18
	Frango	200 °C	10-20

ADENDO

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação um pouco mais curto do que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais curto.
- Misturar os ingredientes menores na metade do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes fritem de forma irregular.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira alguns minutos após adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como cachorros-quentes, na fritadeira de ar quente.
- Sanduíches que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira de ar quente
- Use massa pré-fabricada para fazer sanduíches recheados com rapidez e facilidade. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma assadeira no cesto da fritadeira de ar quente se quiser fazer um bolo ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados
- Você também pode usar a fritadeira de ar quente para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, defina a temperatura para 150°C e um tempo de menos de 10 minutos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Primeiro, desconecte o plugue da rede elétrica.
 2. Limpe apenas quando o aparelho estiver completamente frio. Remova o recipiente para permitir que a fritadeira esfrie mais rapidamente.
 3. O recipiente e o cesto têm um revestimento antiaderente. Não use elementos metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
 4. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
 5. Limpe com água quente, máquina de lavar louça e uma esponja não abrasiva. Você pode usar um líquido desengraxante para remover a sujeira restante.
- Dica: Se a sujeira aderir ao cesto ou fundo da panela, encha-o com água quente com um pouco de detergente. Coloque o cesto no recipiente e deixe-os de molho por aproximadamente 10 minutos.
6. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
 7. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover resíduos de alimentos.

ARMAZENAR

- Desligue o aparelho e guarde-o em local limpo e seco.
- Nunca enrole o cabo em volta do aparelho.
- NÃO aplique pressão na área onde o cabo se conecta à unidade, pois isso pode causar a quebra do cabo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Sistema de cozimento: ar quente
- Capacidade útil: 2.6 litros
- Faixa de temperatura: 80 ° C-200 ° C
- Controle de temperatura
- Controle de tempo (0 - 30 min)
- Superfície antiaderente
- Cesta removível
- Fonte de alimentação: 20-240V~; 50-60Hz; Classe I; 1400W
127V~, 60Hz, 1200W CLASSE I
- Origem China

Nota: Depende da região, consulte a etiqueta do produto.

DADOS E ESPECIFICAÇÕES SUJEITOS A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A fritadeira de ar quente não funciona.	O dispositivo não está conectado	Conecte o cabo de alimentação a uma tomada.
	O temporizador não foi ajustado.	Ajuste do temporizador no tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos com a fritadeira não chegaram no ponto de cocção	O número de ingredientes no cesto é muito grande.	Coloque partes menores de ingredientes no cesto. As pequenas porções são fritas mais uniformemente.
	A temperatura definida é muito baixa.	Ajuste para a temperatura necessária utilizando a tecla de temperatura.
	O tempo de preparação é muito curto.	Estabelecer o temporizador no tempo de preparação necessário.
Os ingredientes são fritos desigualmente na fritadeira.	Certos tipos de ingredientes devem ser misturados à metade do tempo de preparação.	Os ingredientes que são uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser misturados à metade do cozimento / tempo de preparação.
Os ingredientes fritos não estão crocantes ao sair da fritadeira.	Você usou um tipo de ingredientes prontos para se preparar em uma fritadeira de óleo tradicional.	Use ingredientes de forno ou adicione um pouco de óleo nos ingredientes para um resultado crocante.
Eu não posso deslizar o recipiente para dentro o dispositivo corretamente.	Há muitos ingredientes no cesto.	Não encha o cesto além da indicação máxima.
	O cesto não foi colocado no recipiente corretamente.	Empurre o cesto para baixo no recipiente até ouvir um clique.
Fumo branco saindo do aparelho.	Você está preparando ingredientes gordurosos.	Quando eu frito ingredientes gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo será filtrada para a panela. O óleo produz fumaça branca e o pote pode ser aquecido mais do que o habitual.
	O recipiente ainda contém resíduos de graxa de uso anterior.	O fumo branco é causado pela gordura que é aquecida na panela. Certifique-se de limpar a panela corretamente após cada uso.
As batatas fritas são fritas de forma desigual na fritadeira de ar.	Ele não usou o tipo de batata certa	Use batatas frescas e certifique-se de que permaneçam firmes durante a fritura.
	Ele não lavou as batatas das batatas corretamente antes de fritar.	Lave as varas de batata corretamente para eliminar o amido da parte externa das

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
As batatas fritas não são crocantes ao saírem da fritadeira.	Crocância das batatas fritas depende da quantidade de petróleo e água-corto.	Certifique-se de secar as varas de batata corretamente antes de adicionar o óleo.
		Corte as varas de batata menores para obter um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais crocante.

ELIMINAÇÃO CORRETA DESTE PRODUTO



Esta marca indica que este produto não deve ser descartado junto com o lixo doméstico. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana devido ao descarte incorreto, recicle o produto de forma responsável para promover a reutilização sustentável de seus recursos materiais. Para devolver o seu aparelho usado, utilize os sistemas de reciclagem e uso ou contacte o vendedor do produto. Ele pode levar este produto para uma reciclagem segura.

IMPORTADOR

Argentina: Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3 Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina Tel.: (54-11) 4655-3333
Brasil: Importado e distribuído por SOMECO Ind. Com. Import. Export. Ltda. CNPJ: 01.872.488/0001-00 Origem China. Validade: Indeterminada.
Chile: Importa, distribuye y garantiza Electronica Megatel SA (Someco Andina), Porvenir 140, Santiago Centro - Chile. contacto@somecoandina.cl

SERVICE CONTACT

En Argentina

SOMEKO 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

SOMEKO 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

SOMEKO ANDINA S.A.
Manzana 17 galpón 24
Recinto Amurallado
Tel.: (56) 572 724154
e-mail: servicio@somecoandina.cl



TELEFUNKEN