

TELEFUNKEN

FREIDORA DE AIRE

EASYFRYER-6900

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.

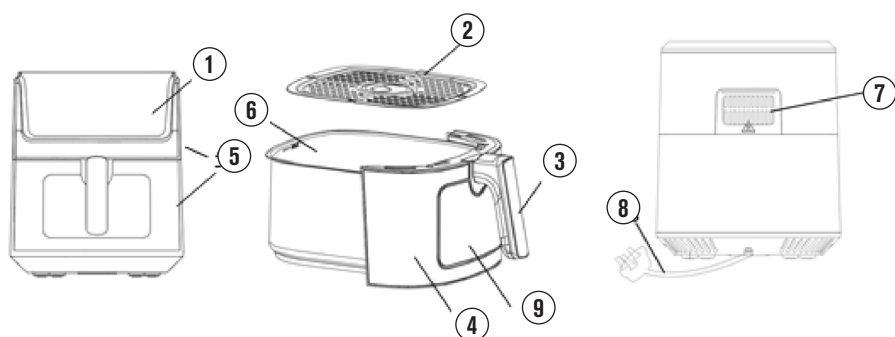
- Este producto no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. En el caso de la ser utilizado por un niño mayor de 8 años, debe ser bajo supervisión de un adulto.
- Este producto no esta diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Limpieza y Mantenimiento:
 - Primero, desconecte el enchufe de la red.
 - Limpiar solo cuando la freidora se haya enfriado por completo. Retire la olla para que la freidora se enfríe más rápidamente.
 - 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.
 - Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
 - Limpiar la canasta y el cesto con agua caliente, lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede utilizar liquido 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.

- Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.
- Antes de usar, verifique que el voltaje del toma de corriente corresponda 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.
- 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 servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios no recomendados o incluidos por el fabricante puede causar lesiones a personas y perjudicar el funcionamiento del equipo.
- No tocar la superficie caliente. Use la manija o el asa.

- Los artefactos de cocina deben ser colocados sobre una superficie plana estable para evitar el derrame de líquidos calientes.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni toque una superficie caliente.
- No colocar el producto sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni de un horno caliente.
- Se debe tener extrema precaución al mover el producto ya que puede estar caliente.
- No desatienda el producto cuando esté funcionando.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto.
- El producto no debe ser sumergido en agua o en algún otro líquido.
- Desenchufe el producto de la corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. El mismo necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo de manera segura.
- Asegúrese de que las manillas estén correctamente ensambladas a la canasta y aseguradas en su lugar. Ver instrucciones detalladas sobre el montaje.
- Antes de usar, siempre asegúrese de que el depósito interior esté posicionado correctamente.
- Siempre desenchufe el producto del suministro eléctrico antes de cerrarlo.
- 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.
- Para evitar incendios, no coloque el producto cerca de materiales inflamables, tales como cortinas, no coloque nada encima del producto y a una distancia considerable de la parte trasera del producto.
- Asegúrese de haber retirado todos los papeles, cartones o plásticos antes de freír alimentos.
- No se puede utilizar para almacenar cosas, especialmente papeles, cartones o plásticos.
- 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.
- Si el producto se utiliza de forma inadecuada o con fines profesionales o semiprofesionales, 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.
- Para evitar incendios, no coloque el producto cerca de materiales inflamables, tales como cortinas, no coloque nada encima del producto y a una distancia considerable de la parte trasera del producto.

PARTES DE LA FREIDORA DE AIRE



① Panel de control

② Rejilla

③ Asa

④ Tapa de la freidora

⑤ Carcasa

⑥ Olla para freír

⑦ Salida de aire

⑧ Cable principal

⑨ Visor interior

INTRODUCCIÓN

El modelo **EASYFRYER-6900** 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 carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes a freír dentro de la cesta 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 la olla 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 el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si el aparato 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.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite las protecciones y etiquetas de la freidora de aire.
3. Limpie a fondo la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Se trata de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite o grasa para freír directamente.

Aviso: cuando su freidora de aire 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 de su aparato.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque la freidora sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

No coloque la freidora sobre una superficie no resistente al calor.

2. Coloque la rejilla dentro de la olla.

No llene la olla con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Con la freidora de aire puedes cocinar una gran cantidad de alimentos.

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra.

2. Retire con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.

3. Ponga los ingredientes en la olla para freír.

4. Vuelva a introducir la olla en la freidora de aire caliente.

Tenga en cuenta para alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.

Nunca use la olla sin la rejilla dentro.

Precaución: No toque la olla durante y después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete siempre la olla por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes

(consulte la sección "Instrucciones de operación" en este capítulo).

6. Algunos ingredientes requieren agitación a la mitad del tiempo de preparación (consulte

la sección “Tabla de programas” en este manual).

7. Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato por el asa y agítela.

Luego deslice la olla nuevamente dentro de la freidora.

Precaución: no presione el botón en el mango durante la agitación.

Consejo: si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe volver a configurar el temporizador en el tiempo de preparación restante después de agitar.

8. Cuando escuche el zumbador del temporizador, que indica que ha transcurrido el tiempo de preparación establecido, saque la olla para freír de la freidora.

Consejo: Puedes ajustar la temperatura o el tiempo según tu gusto durante el uso. Su configuración se mantendrá durante aproximadamente un minuto después de sacar la olla de la freidora.

9. Verifica si los ingredientes están listos o no.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la olla para freír en la freidora de aire y ajuste el temporizador a unos minutos más.

10. Para retirar los ingredientes (p. ej., patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

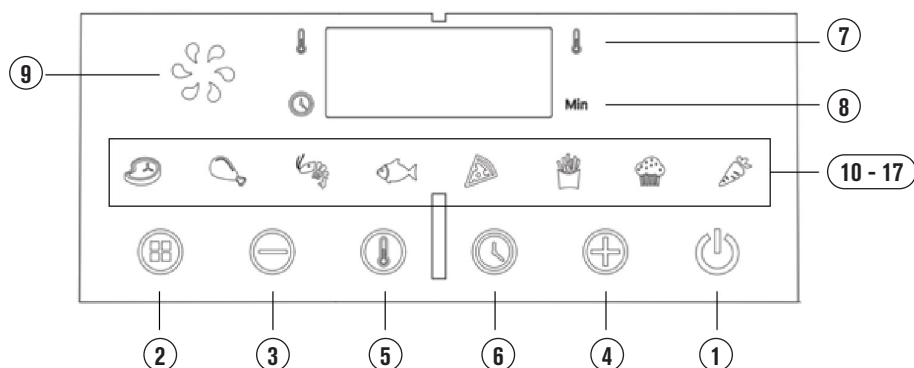
No volteo la olla boca abajo con la rejilla aún unida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se filtrará a los ingredientes.

La olla y los ingredientes están calientes, puede salir vapor de la olla dependiendo del tipo de ingredientes que estén dentro de la freidora.

11. Vacíe la cesta en un bowl o en un plato.

12. Cuando un lote de alimentos está listo, la freidora de aire caliente está instantáneamente lista para preparar otro lote.

INDICADORES DEL PANEL DE CONTROL



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Tecla 1 - Tecla de encendido

Una vez que la cesta y la olla estén correctamente colocadas en dentro de la freidora de aire, la luz de encendido se iluminará. Al seleccionar la tecla de encendido durante 3 segundos, la temperatura predeterminada de la unidad será 200°C, mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. Al presionar la tecla de Encendido por segunda vez, comenzará el proceso de cocción. Presione la tecla de encendido durante 3 segundos para apagar toda la freidora de aire durante la cocción. “APAGADO” se mostrará en la pantalla. La luz de “APAGADO” se apaga y el ventilador dejará de funcionar 20 segundos después y todo el dispositivo deja de funcionar por completo.

Nota: Durante la cocción, puede presionar las teclas para controlar la pausa y el inicio de la cocción.

Tecla 2 - Tecla preestablecida:

La selección de la tecla preestablecida “” le permite desplazarse a través de las 8 opciones de alimentos más utilizados. Una vez seleccionado, comienza la función de tiempo y temperatura de cocción predeterminados.

Tecla 3  y 4 : teclas de aumento y disminución del control de temperatura/temporizador.

Selección de la tecla 5 : Los símbolos de la tecla 3 y la tecla 4 le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción en 5°C a la vez. Si mantiene pulsada la tecla,

temperatura cambiará rápidamente. Rango de control de temperatura: 80°C - 200°C.

Selección de la tecla 6 : Los símbolos de la tecla 3 y la tecla 4 le permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Si mantiene pulsada la tecla, el tiempo cambiará rápidamente.

Botón 7  **y 8** : Indicadores de temperatura/temporizador

Luz indicadora 9 : Indicador de ventilador

Luz indicadora 10 -17: Indicador de receta

AJUSTES

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

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

La tecnología **Rapid Air** recalienta instantáneamente el aire dentro del electrodoméstico, sacar la olla brevemente del electrodoméstico durante la fritura con aire caliente apenas retrasa el proceso.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se friten de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los snacks que se pueden preparar en horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- 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.

- Puede colocar un molde para horno o una fuente de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes.

Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

TABLA DE PROGRAMAS DE LA FREIDORA DE AIRE

Ingredientes	Cantidad min-max. (g)	Tiempo (m)	Temperatua (°C)
Pizza	100-400	20	200
Papas fritas congeladas	100-400	17-20 (Agitar)	200
Alita de pollo	100-400	25	180
Pescado	100-400	18	180
Camarones	100-400	12-14	180
Vegetales	100-400	17	160
Bife	100-400	16-20	180
Bizcochuelo	100-400	17-19	160

Nota: Añade 3 minutos al tiempo de preparación cuando empieces a freír con la freidora de aire caliente todavía fría.

LIMPIEZA

Limpie la freidora de aire después de cada uso.

No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiar la olla y la rejilla, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que la freidora de aire caliente se enfríe.

Nota: para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente ,retire la olla.

- Limpie el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.
- Limpie la olla 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 olla, llénela con agua caliente y un poco de detergente. Coloque la rejilla en la olla déjelas en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

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 esté agotado, sino llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, ayudas a preservar el medio ambiente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Tensión: 220-240V~; 50-60Hz
- Potencia: 1700 - 1900W
- Capacidad con rejilla: 6,9 L
- Temperatura ajustable: 80°C -200°C
- Temporizador (0-60 min)

PREGUNTAS FRECUENTES

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	1) El aparato no está enchufado. 2) No ha configurado el 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 (consulte la sección “ajustes” en el capítulo “Uso de la freidora”). 3) Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección “Configuración” en el capítulo “Uso de la freidora”).
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. Consulte la sección “Configuración” en el capítulo “Uso del aparato”.

Los alimentos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora.

1) Utilizaste un tipo de snacks destinados a ser preparados en una freidora tradicional.

1) Use bocadillos para horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente. Sección “Configuración” en el capítulo “Uso del aparato”.

No puedo deslizar la canasta en la freidora correctamente.

1) Hay demasiados ingredientes en la olla para freír.

1) UNo llene la olla más allá de la indicación MAX.
2) Empuje la rejilla hacia abajo en la olla hasta que quede firme.

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.

Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual en la freidora.

1) No utilizó el tipo de papa adecuado.
2) No enjuagó bien los cortes de papa antes de freírlos.

1) Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
2) Enjuague los cortes de papa correctamente para eliminar el almidón del exterior.

Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.

1) El crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.

1) Asegúrate de secar bien las papas antes de añadir el aceite.

2) Corta las papas más pequeñas para que queden más crujientes.

3) Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

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 DE AR
EASYFRYER-6900

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

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Leia todas as instruções.

- Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não tenham experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças
 - Este produto não deve ser utilizado por crianças menores de 8 anos de idade. No caso de ser utilizado por uma criança com mais de 8 anos, deverá ser feito sob supervisão de um adulto.
 - Este produto não foi projetado para ser operado por um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
 - Este produto foi concebido apenas para uso doméstico. fornecido para uso aplicações domésticas e similares, como:
 - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Casas de campo.
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
 - ambientes tipo bed and breakfast.
 - Limpeza e manutenção:
 - Primeiro, desconecte o plugue da rede elétrica.
 - Limpe apenas quando a fritadeira estiver completamente fria. Retire a panela para permitir que a fritadeira esfrie mais rápido.
 - A tigela e o cesto possuem revestimento antiaderente. Não use panelas de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpar, pois isso pode danificar o revestimento.
 - Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.
 - Limpe o cesto e o cesto com água quente, máquina de lavar loiça e esponja não abrasiva.
- Você pode usar um líquido desengordurante para remover qualquer sujeira restante.

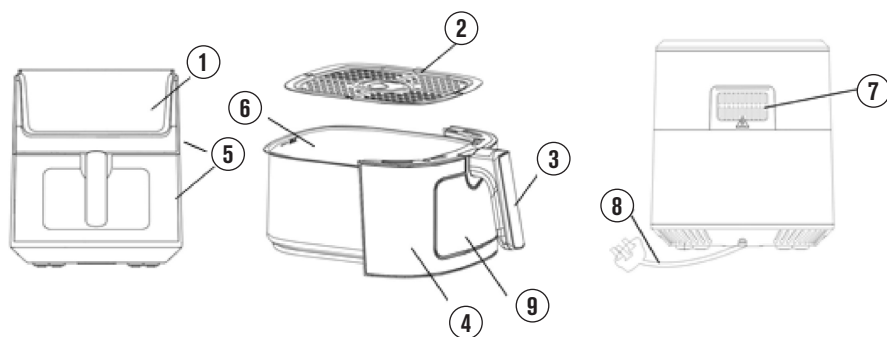
Dica: Se a sujeira grudar na cesta ou no fundo da panela, encha-a com água aqueça com um pouco de detergente. Coloque a cesta no recipiente e deixe. Deixe a panela e o cesto de molho por cerca de 10 minutos.

- Limpe o interior da fritadeira com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer vestígios de refeição.

- Antes de usar, verifique se a voltagem da tomada corresponde àquela indicado na etiqueta de características incluída no equipamento. Se você tiver dúvidas sobre as características de tensão/tensão, consulte seu fornecedor de energia elétrica.
- Não opere nenhum produto com cabo ou plugue danificado ou após uso indevido. operação do produto ou se o produto tiver caído ou danificado de alguma forma. Leve o produto ao serviço técnico autorizado mais próximo para revisão, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou por um serviço técnico autorizado ou por um técnico qualificado, para evitar riscos.
- O uso de acessórios não recomendados ou incluídos pelo fabricante pode causar ferimentos a pessoas e prejudicar o funcionamento do equipamento.
- Não toque na superfície quente. Use a alça ou alça.
- Não utilize o produto para nenhum uso diferente daquele previsto neste manual. Qualquer outro uso pode danificar o equipamento ou causar ferimentos.
- Os utensílios de cozinha devem ser colocados sobre uma superfície plana e estável para evitar derramamento de líquidos quentes.
- Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão ou toque em superfície quente.
- Não coloque o produto sobre ou perto de um gás quente ou queimador elétrico, nem de um forno quente.
- Deve-se ter extremo cuidado ao mover o produto, pois ele pode estar quente.
- Não deixe o produto sem supervisão enquanto estiver em funcionamento.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o produto.
- O produto não deve ser imerso em água ou qualquer outro líquido.
- Desligue o produto da rede elétrica quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. Precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar e poder manuseá-lo. ou limpe-o com segurança.
- Certifique-se de que as alças estejam corretamente montadas no cesto e seguro no lugar. Veja instruções detalhadas sobre montagem.
- Antes de usar, certifique-se sempre de que o reservatório interno esteja posicionado corretamente.
- Embora o tanque interno seja removível e possa ser totalmente imerso em água e limpo, ele deve ser completamente seco antes do próximo uso para evitar choque elétrico.
- Para evitar incêndio, não coloque o produto perto de materiais inflamáveis, como cortinas, não coloque nada em cima do produto e a uma distância considerável do parte traseira do produto.

- Certifique-se de ter removido todo o papel, papelão ou plástico antes de fritar comida.
- O produto não pode ser usado para armazenar coisas, especialmente papéis, papelão ou plástico
- Sempre desconecte o produto da rede elétrica antes de fechá-lo.
- Ao terminar de fritar e antes de abrir a tampa, levante sempre o cesto e espere alguns segundos para que a pressão do vapor diminua.
- Guarde estas instruções.
- Se o produto for utilizado indevidamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou não for utilizado de acordo com as instruções do manual do usuário, a garantia perde a validade e qualquer responsabilidade por danos é rejeitada causado.

COMPONENTES DA FRITADEIRA DE AR



① Painel de controle

② Prateleira

③ Lida

④ Tampa da fritadeira

⑤ Caso

⑥ Frigideira

⑦ Saída de ar

⑧ Fio principal

⑨ Viseira interna

INTRODUÇÃO

O modelo **TELEFUNKEN EASYFRYER-6900** 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 o 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 mergulhe a fritadeira, ela contém componentes elétricos e elementos de aquecimento, 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 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, plano 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 manuseado ou limpo com segurança.
- Você deve reservar uma distância mínima de 10 cm ao redor da fritadeira para certifique-se de que não há objetos obstruindo a saída de ar.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Remova todas as proteções e etiquetas da fritadeira.
3. Limpe bem a panela e a grelha com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

É uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a panela com óleo ou gordura para fritar diretamente.

Aviso: Quando a sua fritadeira é aquecida pela primeira vez, ela pode emitir uma leve fumaça ou odor. Isto é normal em muitos aparelhos de aquecimento. Isso não afeta a segurança do seu dispositivo.

PREPARAÇÃO PARA USO

1. Coloque a fritadeira sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada.

Não coloque a fritadeira sobre uma superfície não resistente ao calor.

2. Coloque a grade dentro da panela.

Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido.

Não coloque nada em cima do aparelho, o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura com ar quente.

USANDO A FRITADEIRA DE AR

Com a airfryer você pode cozinhar uma grande quantidade de alimentos.

1. Conecte o plugue principal a uma tomada com ligação à terra.

2. Retire cuidadosamente a panela da fritadeira de ar quente.

3. Coloque os ingredientes na cuba.

4. Coloque a panela de volta na fritadeira de ar quente.

Lembre-se de alinhar cuidadosamente com as guias do corpo da fritadeira.

Nunca use o fogão sem a grelha dentro.

Cuidado: Não toque no fogão durante e após o uso, pois ele fica muito quente. Sempre segure a panela pela alça.

5. Determine o tempo de preparo necessário para os ingredientes

(consulte a seção “Instruções de operação” neste capítulo).

6. Alguns ingredientes necessitam de ser mexidos a meio do tempo de preparação (verla

seção “Tabela de Programas” neste capítulo).

7. Para mexer os ingredientes, retire a panela do aparelho pela alça e sacuda-a.

Em seguida, deslize a panela de volta para a fritadeira.

Cuidado: Não pressione o botão na alça durante a agitação.

Dica: Se você ajustar o cronômetro para metade do tempo de preparo, você ouvirá o cronômetro tocar quando precisar agitar os ingredientes. No entanto, isso significa que você deve zerar o cronômetro para o tempo restante de preparo após agitar.

8. Quando você ouvir a campainha do cronômetro, indicando que o cronômetro expirou, defina o tempo de preparação, retire a panela da fritadeira.

Dica: Você pode ajustar a temperatura ou o tempo conforme desejar durante o uso. Sua configuração será mantida por cerca de um minuto depois que você retirar a panela da fritadeira.

9. Verifique se os ingredientes estão prontos ou não.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta colocar a cuba de volta na fritadeira e ajustar o cronômetro para mais alguns minutos.

10. Para retirar ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire a panela da fritadeira e coloque sobre uma superfície resistente ao calor.

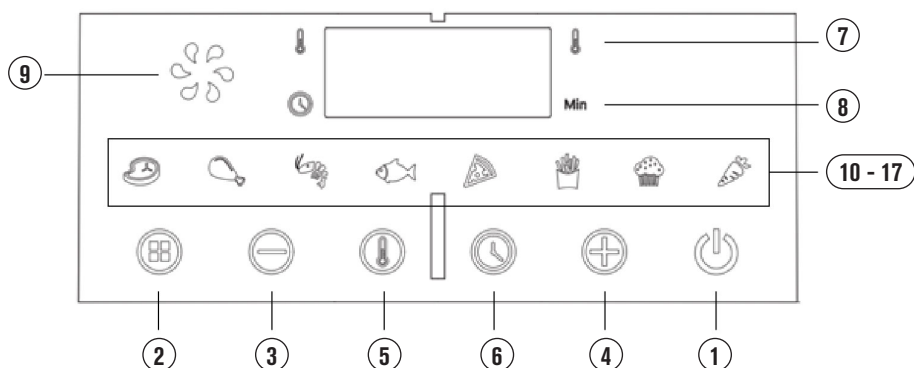
Não vire a panela de cabeça para baixo com a grade ainda presa, pois o excesso de óleo acumulado no fundo da panela irá infiltrar-se nos ingredientes.

A cuba e os ingredientes estão quentes, o vapor pode escapar da cuba dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira.

11. Esvazie o cesto em uma tigela ou prato.

12. Quando um lote de alimentos estiver pronto, a fritadeira de ar quente estará ligada. instantaneamente pronto para preparar outro lote.

INDICADORES DO PAINEL DE CONTROLE



INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Tecla 1 - Tecla liga / desliga:

Assim que a cesta e a panela estiverem posicionadas corretamente dentro da fritadeira, a luz liga / desliga acenderá. Ao selecionar a tecla liga/desliga por 3 segundos, a temperatura padrão do aparelho será de 200°C, enquanto o tempo de cozimento será definido para 15 minutos. Pressionar a tecla Liga / Desliga uma segunda vez iniciará o processo de cozimento. Pressione a tecla liga/desliga por 3 segundos para desligar toda a fritadeira durante o cozimento. “DESLIGADO” é aparecerá na tela. A luz “OFF” apaga e o ventilador irá parar de funcionar 20 segundos depois e todo o dispositivo parará de funcionar completamente.

Nota: Durante a cozedura, pode premir as teclas para controlar a pausa e o início da cozedura.

Tecla 2 - Tecla predefinida:

Selecionar a tecla predefinida “” permite percorrer os 8 opções de alimentos mais utilizadas. Uma vez selecionada, a função de tempo de cozimento e temperatura predefinidos.

Teclas 3 e 4 : teclas de aumento e diminuição do controle de temperatura/temporizador.

Seleção da tecla 5: Os símbolos da tecla 3 e da tecla 4 permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em 5°C de cada vez. Se você segurar a tecla, a temperatura

a temperatura mudará rapidamente. Faixa de controle de temperatura: 80°C - 200°C.

Seleção da tecla 6 : Os símbolos da tecla 3 e da tecla 4 permitem aumentar ou diminuir o tempo de cozimento, um minuto de cada vez. Se você mantiver pressionada a tecla, a hora mudará rapidamente.

Botão 7  e **8** : Indicadores de temperatura/temporizador

Luz indicadora 9 : Indicador do ventilador

Luz indicadora 10 -17: Indicador de receita

CONFIGURAÇÕES

A tabela a seguir irá ajudá-lo a selecionar as configurações básicas para os ingredientes.

Observação: observe que essas configurações são diretrizes. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para os seus ingredientes.

A tecnologia **Rapid Air** reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, removendo brevemente a panela do aparelho durante a fritura com ar quente dificilmente retarda o processo.

PONTAS

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação um pouco mais curto do que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparação um pouco mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer um tempo de preparação um pouco mais curto.
- Agitar ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura irregular dos ingredientes.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na frigideira alguns minutos após adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Lanches que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira de ar quente
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pré-preparada para fazer sanduíches recheados com rapidez e facilidade. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa normal.

- Você pode colocar uma assadeira ou assadeira no cesto da fritadeira se quiser fazer um bolo.
 - Você também pode usar a fritadeira de ar quente para reaquecer ingredientes.
- Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 150°C por no máximo 10 minutos.

TABELA DE PROGRAMAS DA FRITADEIRA DE AR

Ingredientes	Quantia min-max. (g)	Tempo (m)
Pizza	100-400	20
batatas fritas congeladas	100-400	17-20 (Sacudir)
ASA de galinha	100-400	25
Peixe	100-400	18
Camarão	100-400	12-14
Vegetais	100-400	17
Bife	100-400	16-20
Pão de ló	100-400	17-19

Obs: Adicione 3 minutos ao tempo de preparo ao começar a fritar com a fritadeira ainda fria.

LIMPEZA

Limpe a fritadeira após cada uso.

Não use panelas de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpar panela e grelha, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

- Retire a ficha da tomada e deixe a fritadeira arrefecer.

Observação: Para que a fritadeira de ar quente esfrie mais rápido, remova a cuba.

- Limpe o exterior da fritadeira com um pano úmido.
- Limpe a panela e a grelha com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Você pode usar um líquido desengordurante para remover qualquer sujeira restante.

Dica: se houver sujeira grudada na grade ou no fundo da panela, encha-a com água quente e um pouco de detergente. Coloque a gradinha na panela e deixe de molho por aproximadamente 10 minutos.

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.

AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Alimentação elétrica:
100-127V~; 60Hz; 1700W
220-240V~; 50-60Hz; 1700W - 1900W
- Capacidade com grade: 6,9 L
- Temperatura ajustável: 80°C -200°C
- Temporizador (0-60 min)

PERGUNTAS FREQUENTES

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona.	1) O aparelho não está conectado. 2) Você não ajustou o cronômetro.	1) Coloque a ficha numa tomada com ligação à terra. 2) Ajuste a tecla do cronômetro 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 (consulte a seção “configurações” no capítulo “Utilização da fritadeira”).
- 3) Ajuste o cronômetro para o tempo de preparação necessário (consulte a seção “Configurações” no capítulo “Uso da fritadeira”).

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. Consulte a seção “Configurações” no capítulo “Utilização do aparelho”.

Alimentos fritos não são eles ficam crocantes quando saem da fritadeira.

- 1) Você utilizou um tipo de lanche destinado a ser preparado em uma fritadeira tradicional.

- 1) Use sanduíches próprios para ir ao forno ou pincele levemente um pouco de óleo sobre os sanduíches para obter um resultado mais crocante.
Seção “Configurações” no capítulo “Utilização do aparelho”.

Não consigo deslizar o cesta na fritadeira corretamente.

- 1) São muitos ingredientes na cuba.

- 1) Não encha o fogão além da indicação MAX.
- 2) Empurre a grade para dentro da panela até que fique firme.

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 gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo vazará para dentro da 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.

Batatas fritas frescas são fritas de maneira irregular na fritadeira.

- 1) Você não usou o tipo certo de batata.
- 2) Não lavei bem os cortes de batata antes de fritar.

- 1) Use batatas frescas e certifique-se de que fiquem firmes durante a fritura.
- 2) Enxágue bem os cortes de batata para remover qualquer amido da parte externa.

As batatas fritas frescas não ficam crocantes quando saem da fritadeira.

- 1) A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.

- 1) Certifique-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
 - 2) Corte as batatas em pedaços menores para que fiquem mais crocantes.
 - 3) Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais crocante.
-

CONTACTO DE SERVIÇO

En Argentina

SOMECO ELECTRONICS S.A.

Servicio Técnico Central

Boulogne Sur Mer 61

(B1766FXA) La Tablada

e-mail: servicio@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