



MANUAL DE USUARIO

FREI0026

Índice

Español	5
Português	15
English	25



MANUAL DE USUARIO

PRECAUCIÓN

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones y consérvelas como referencia.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o guantes de cocina.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la carcasa en agua u otros líquidos. Puede frotar el cuerpo principal con un paño húmedo y asegúrese de que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

4. Es necesario supervisar de cerca el uso de cualquier aparato por parte de niños o cerca de ellos.
5. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
6. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
7. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
8. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
9. El aparato debe ser vigilado por una persona cuando esté en funcionamiento.
10. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
11. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
12. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
13. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
14. Uso doméstico solamente y no utilizar al aire libre .
15. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - habitaciones de huéspedes.
16. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
17. Para desconectar el aparato, gire siempre todos los mandos a la posición "off" y desenchúfelo de la toma de corriente.
18. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
19. Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo un sistema de control remoto independiente.
20. Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y nivelada.
21.  superficies exteriores pueden calentarse durante el uso.
22. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
23. Asegúrese de que los alimentos no puedan tocar los componentes de calentamiento.

24. No cubra la entrada y salida de aire mientras el aparato esté funcionando.
25. No vierta aceite en la freidora, ya que podría provocar un incendio.
26. No toque el interior mientras el aparato esté en funcionamiento.
27. Asegúrese de que el voltaje coincide con el voltaje de la red eléctrica local antes de conectarlo a la red eléctrica.
28. No utilice el enchufe o el panel de control con las manos mojadas.
29. No coloque el producto sobre o cerca de un mantel, cortina o cualquier otro material inflamable.
30. No coloque el aparato cerca de una pared u otros productos, y manténgalo al menos a 10 cm de distancia de otros en la parte posterior, en dos lados y en la parte superior, no coloque otras cosas sobre el aparato.
31. Cuando el aparato esté en funcionamiento, saldrá aire caliente por la salida de aire, por lo que el usuario deberá mantenerse alejado de la salida por seguridad.
32. Si sale humo negro, desenchufe el aparato inmediatamente.
33. Los materiales de embalaje no son juguetes. Los niños no deben jugar con los materiales de embalaje, ya que suponen un riesgo de ingestión y asfixia.

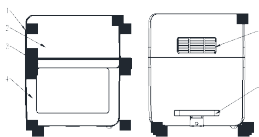
CABLE DE EXTENSIÓN

- a) Debe utilizarse un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables alargadores que pueden utilizarse con precaución.
- c) Si se utiliza un alargador
 - 1) La capacidad eléctrica marcada del juego de cables o del alargador debe ser como mínimo igual a la capacidad eléctrica del aparato; y
 - 2) El cable debe colocarse de forma que no quede tendido sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente.

Antes del primer uso

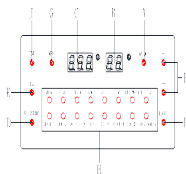
- [1] Desembale el aparato y retire todo el embalaje.
 - [2] Retire las pegatinas o etiquetas.
 - [3] Limpie el cuerpo y la zona interior sólo con un paño húmedo. Lave los accesorios con agua caliente y jabón, pero no utilice paños abrasivos ni bolas metálicas. Aclare y seque todas las piezas.
 - [4] La freidora se calienta con aire caliente, no vierta aceite, grasa u otros líquidos en su interior.
 - [5] No coloque objetos sobre el aparato, ya que bloquearán el flujo de aire y reducirán el efecto de cocción.
- Consejos: Coloque el aparato sobre una superficie lisa y estable, no sobre una superficie que no sea resistente al calor.

Introducción



- 1.Cuerpo principal
2. Panel de control
3. Asa
4. Puerta del horno
5. Salida de aire
6. Guardacable

Panel de control



A. Botón de encendido/arranque/parada - Una vez enchufado el aparato, el botón de encendido se iluminará en rojo. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada de 180°C y el tiempo de 15 MIN. Los usuarios pueden elegir la temperatura y el tiempo de trabajo apropiados de acuerdo con la comida. Después de ajustar la temperatura y el tiempo, pulse el botón de encendido por segunda vez y el aparato empezará a funcionar. El tiempo de funcionamiento comienza la cuenta regresiva hasta el final del programa, el aparato emitirá 10 pitidos y el ventilador continuará funcionando durante 30 segundos para enfriar el aparato. Al seleccionar el botón de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción, el aparato se apagará y entrará en el estado de espera. Sólo se iluminará el botón de encendido y la pantalla mostrará "---" y "--".

NOTA: Si se abre la puerta del horno durante la cocción, se cortará la corriente y el aparato dejará de funcionar.

B. Tiempo de funcionamiento Pantalla LCD: muestra el tiempo de cocción y puede ajustarse mediante el botón de ajuste TIME y "+" o "-". [Estos botones le permiten seleccionar el tiempo exacto de cocción de 1 minuto a 60 minutos en todos los modos excepto en el modo de deshidratación. El tiempo del modo de deshidratación puede ajustarse de 1 hora a 8 horas.](#)

C. Pantalla LCD de temperatura de funcionamiento: muestra la temperatura de cocción y se puede ajustar mediante el botón de ajuste TEMP y "+" o "-". [Estos botones le permiten subir o bajar la temperatura de cocción, e intervalos que van de 50°C a 200°C.](#)

D. Botón de rotación-Seleccione este botón cuando cocine algo utilizando el modo de rotación. Puede utilizarse con cualquier preajuste. El icono parpadeará mientras esté en uso.

E. Luz interna-Seleccionando este botón le ayudará a comprobar el progreso de la cocción mientras el aparato está en funcionamiento. El icono parpadeará cuando esté en uso y continuará encendido durante 2 minutos cada vez.

H. Preajuste de cocción-Seleccione cualquiera de estos modos predeterminados para cocinar un alimento en particular.

El tiempo y la temperatura también pueden ajustarse manualmente. [Puede pulsar el botón MENU por primera vez, se seleccionará el primer modo STEAK y el punto parpadeará, pulse el botón MENU por segunda vez, se seleccionará el segundo modo SHRIMP y el punto parpadeará, lo mismo para los otros 14 modos.](#)

Guía de cocina

Tabla de cocción del botón de preajuste

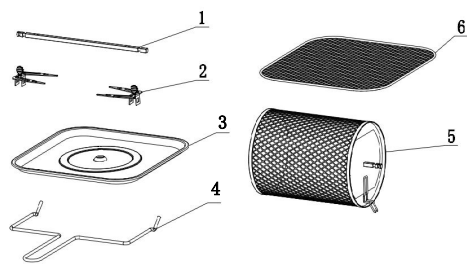
Los siguientes tiempos de cocción se aplican a cantidades moderadas. Los tiempos de cocción indicados en esta tabla son sólo orientativos y deben ajustarse en función de la cantidad. Añada 2-3 minutos al tiempo de cocción cuando empiece con el aparato frío.

Botón de preselección	Temperatura	Tiempo
Filetes	180°C	12MIN
Gambas	160°C	12MIN
Pizza, Pan	200°C	10MIN
Hornear	160°C	18MIN
Palomitas de maíz	200°C	20MIN
Castañas	200°C	40MIN
Descongelar	180°C	25MIN
Deshidratar	50°C	1-8H

Muslo de pollo	180°C	20MIN
Patatas fritas congeladas	200°C	28MIN
Asado	200°C	30MIN
Pescado	200°C	15MIN
Parrilla	200°C	30MIN
Pollo	200°C	30MIN
Mantener caliente	70°C	60MIN
Verduras	180°C	25MIN

Asegúrese de que los ingredientes preparados en esta Unidad salgan cocidos de un color amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón. Retire los restos quemados.

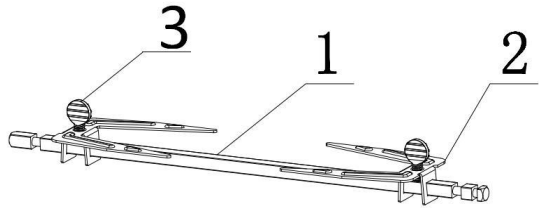
Accesorios



No.	Piezas	QTY	No.	Piezas	QTY
1	Eje del asador	1pc	5	Cesta de malla giratoria	1pc
2	Horquillas	2pcs	6	Bastidores de flujo de aire	3pcs
3	Bandeja de goteo	1pc			
4	Herramienta de recogida del asador	1pc			

Piezas de la horquilla del asador

1. Eje del asador 1pc
2. Horquillas del asador =2pcs
3. Juego de tornillos 2pcs



Es adecuado para cocinar alimentos grandes como asados, pollo entero y pescado. Forzar el eje longitudinalmente a través de la carne y el centro. Deslizar las horquillas en el eje desde cualquier extremo en la carne, luego bloquear en su lugar con tornillos de ajuste. Hay muescas en el eje para los tornillos de ajuste. Puede ajustar los tornillos más cerca del centro si es necesario, pero nunca hacia fuera hacia los extremos.

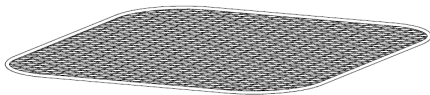
NOTA: Asegúrese de que el asado o el pollo no es demasiado grande para girar libremente dentro del horno. Solo permite 1400 g de pollo como máximo y retire la cabeza y las patas del pollo antes de cocinar.

Cesta de malla giratoria

Se utiliza para cocinar tiras de pequeño tamaño o alimentos granulados como patatas fritas, cacahuetes, gránulos de maíz, frutos secos, etc.

Presione el cierre lineal y abra la tapa móvil de la cesta. Inserte el lado izquierdo del eje ensamblado del asador en el enchufe izquierdo del aparato y coloque el lado derecho en la percha en forma de U mediante la herramienta de recogida del asador.

Racks de flujo de aire

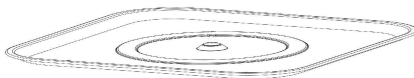


Adecuado para cocinar alimentos con menos contenido de humedad y altura moderada, como filetes, muslos de pollo, pescado, gambas, tartas de huevo, verduras, rodajas de fruta, etc.

Coloque los alimentos en posición horizontal sobre las rejillas de flujo de aire, pero no los rellene, ya que debe haber un espacio adecuado entre los alimentos para asegurar la buena circulación del aire caliente.

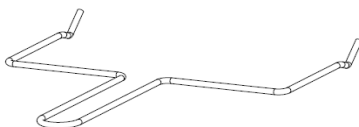
Coloque las rejillas de flujo de aire en el punto de apoyo correspondiente de la cavidad interior, ajuste la posición de las rejillas de flujo de aire según la altura de los alimentos. Asegúrese de que las rejillas de flujo de aire estén colocadas horizontalmente para evitar que se deslicen durante la cocción.

Bandeja de goteo



Colóquelo en la parte inferior de la placa metálica interior para recoger el aceite y el agua que se producen durante el proceso de cocción de los alimentos y facilitar así su limpieza.

Recogedor giratorio



Con la herramienta de recogida del asador, es conveniente colocar y retirar las piezas giratorias, lo que puede evitar quemaduras y manchas de aceite.

**** Colocación de piezas giratorias en el aparato ****

Inserte el lado izquierdo del eje (la cabeza del eje más larga) en el enchufe izquierdo del aparato y coloque el lado derecho en la percha en forma de U junto a la herramienta de recogida del asador.

**** Desmontaje de las piezas giratorias del aparato ****

1. Abra la puerta del horno para detener el proceso de cocción o apague el aparato pulsando el botón de encendido.
2. Inserte el accesorio de recogida del rostizador debajo del eje del rostizador.
3. Levante el lado derecho del accesorio para recoger alimentos del asador en un ligero ángulo para despejar el soporte y, a continuación, desplácelo hacia la derecha hasta que el lado izquierdo del eje se deslice fuera del alojamiento del eje del asador.
4. Retire con cuidado los alimentos del asador del horno.

Advertencia

Durante el proceso de cocción, el Cesto Giratorio de Malla y los demás accesorios se calentarán mucho. Cuando lo retire para comprobar el progreso, asegúrese de tener cerca una superficie resistente al calor sobre la que colocarlo. No coloque nunca el Cesto Giratorio de Malla directamente sobre la encimera o la mesa.

Los accesorios de cocina se calentarán durante el proceso de cocción, por lo que deberá utilizar guantes de cocina y manipularlos con cuidado para evitar lesiones.

Limpieza y almacenamiento

Limpieza

Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, asegúrese siempre de que el aparato está desconectado de la red eléctrica desenchufando el cable de alimentación de la toma de corriente.

Limpie la freidora después de cada uso.

La cesta de malla giratoria y otros accesorios están hechos de acero inoxidable duradero y son aptos para el lavavajillas. Nunca utilice materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies. La comida adherida debe remojar en agua tibia y jabón para facilitar su eliminación.

1. Limpie el exterior del aparato con un paño caliente y húmedo y detergente suave.
2. Para limpiar la puerta del horno, retírela levantándola hasta un ángulo de 45° mientras tira suavemente hacia arriba y limpie ambos lados con agua tibia jabonosa sobre un paño húmedo.
3. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva.
4. Si es necesario, elimine los restos de comida de la rejilla superior con un cepillo de limpieza.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.



MANUAL DO UTILIZADOR

CUIDADO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre respeitadas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Ler todas as instruções e guardá-las para consulta.
2. Não tocar nas superfícies quentes. Utilizar pegas ou luvas de forno.
3. Para evitar choques eléctricos, não mergulhe o cabo, as fichas ou a caixa em água ou outros líquidos. Pode limpar o corpo principal com um pano húmido e certifique-se de que arrefece completamente antes de o limpar.

4. É necessária uma supervisão rigorosa da utilização de qualquer aparelho por crianças ou na sua proximidade.
5. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com pouca experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
6. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
7. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
8. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
9. O aparelho deve ser vigiado por uma pessoa durante o seu funcionamento.
10. Desligue a ficha da tomada quando não estiver a ser utilizada utilize e antes de limpar. Deixar arrefecer antes de colocar ou retirarpe
11. Não utlice qualquer aparelho com um cabo ou uma ficha danificados ou depois de o aparelho ter funcionado mal ou ter sido danificado de alguma forma. Devolver o aparelho ao centro de assistência técnica autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.
12. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar riscos.
13. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos.
14. Utilizar apenas doméstico e não utilizar no exterior.
15. Este dispositivo foi concebido para ser utilizado em domésticas e aplicações semelhantes, tais como:
 - zonas de cozinha do pessoal em lojas, cozinhas e outros ambientes de trabalho;
 - quintas;
 - para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - quartos de hóspedes.
16. Não deixar o cabo pendurado na borda da mesa ou da bancada, nem tocar em superfícies quentes.
17. Para desligar o aparelho, coloque sempre todos os comandos na posição “off” e desligue o aparelho da tomada de corrente.
18. Não utilize o aparelho para outra utilização que não a prevista.
19. Este aparelho não foi concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
20. Utilice Coloque sempre o aparelho numa superfície estável, segura, seca e nivelada.
21. As superfícies exteriores podem ficar quentes durante a utilização.
22. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar.
23. Certifique-se de que os alimentos não tocam nos componentes de aquecimento.

24. Não tapar a entrada e a saída de ar durante o funcionamento do aparelho.
25. Não deitar óleo na fritadeira, pois pode provocar um incêndio.
26. Não tocar no interior do aparelho enquanto este estiver a funcionar.
27. Certifique-se de que a tensão corresponde à tensão de rede local antes de a ligar à rede eléctrica.
28. Não utilize a ficha ou o painel de controlo com as mãos molhadas.
29. Não coloque o produto sobre ou perto de uma toalha de mesa, cortina ou qualquer outro material inflamável.
30. Não colocar o aparelho perto de uma parede ou de outros produtos e mantê-lo a uma distância mínima de 10 cm de outras pessoas na parte de trás, nos dois lados e na parte superior; não colocar outros objectos sobre o aparelho.
31. Quando o aparelho está em funcionamento, é emitido ar quente pela saída de ar, pelo que o utilizador deve manter-se afastado da saída por razões de segurança.
32. Se sair fumo negro, desligar imediatamente o aparelho da tomada.
33. Os materiais de embalagem não são brinquedos. As crianças não devem brincar com os materiais de embalagem, uma vez que estes representam um risco de ingestão e asfixia.
- 34.

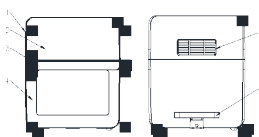
CABO DE EXTENSÃO

- a) Deve ser utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de ficar emaranhado ou tropeçar num cabo mais comprido.
- b) Estão disponíveis cabos de extensão que podem ser utilizados com precaução.
- c) Se for utilizado um cabo de extensão
 - 1) A classificação eléctrica marcada do conjunto de cabos ou do cabo de extensão deve ser pelo menos igual à classificação eléctrica do aparelho; e
 - 2) O cabo deve ser posicionado de modo a não ficar em cima da bancada ou da mesa, onde possa ser puxado por crianças ou onde se possa tropeçar involuntariamente.

Antes da primeira utilização

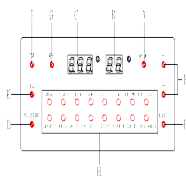
- [1] Desembale o dispositivo e retire todas as embalagens.
 - [2] Remova todos os autocolantes ou etiquetas.
 - [3] Limpe o corpo e a área interior apenas com um pano húmido. Lave os acessórios com água quente e sabão, mas não utilize panos abrasivos ou esférulas metálicas. Enxagúe e seque todas as peças.
 - [4] A fritadeira é aquecida por ar quente, não deite óleo, gordura ou outros líquidos na fritadeira.
 - [5] Não colocar objectos em cima do aparelho, pois estes bloqueiam o fluxo de ar e reduzem o efeito de cozedura.
- Conselhos: Colocar o aparelho sobre uma superfície lisa e estável e não sobre uma superfície que não seja resistente ao calor.

Introdução



- 1. Corpo principal
- 2. Painel de controlo
- 3. Punho
- 4. Porta do forno
- 5. Saída de ar
- 6. Proteção do cabo

Painel de controlo



A. Botão de ligar/começar/parar - Assim que o aparelho estiver ligado à corrente, o botão de ligar acende-se a vermelho. O visor apresentará a temperatura predefinida de 180â “ff e o tempo de 15 MIN. Os utilizadores podem escolher a temperatura e o tempo de trabalho adequados de acordo com os alimentos. Depois de definir a temperatura e o tempo, prima o botão de alimentação pela segunda vez e o aparelho começará a funcionar. O tempo de funcionamento inicia a contagem decrescente até ao fim do programa, o aparelho emite 10 bips e a ventoinha continua a funcionar durante 30 segundos para arrefecer o aparelho. Se seleccionar o botão de alimentação em qualquer momento durante o processo de cozedura, o aparelho desliga-se e entra no estado de espera. Apenas o botão de ligar/desligar se ilumina e o visor apresenta as indicações “---” e “--”.

NOTA: Se a porta do forno for aberta durante a cozedura, a alimentação será cortada e o aparelho deixará de funcionar.

B. Tempo de funcionamento Ecrã LCD: mostra o tempo de cozedura e pode ser ajustado utilizando o botão de ajuste TIME e “+” ou “-”. Estes botões permitem seleccionar o tempo de cozedura exato de 1 minuto a 60 minutos em todos os modos, exceto no modo de desidratação. O tempo do modo de desidratação pode ser ajustado de 1 hora a 8 horas.

C. Visor LCD da temperatura de funcionamento: mostra a temperatura de cozedura e pode ser ajustada utilizando o botão de ajuste TEMP e “+” ou “-”. Estes botões permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura, e variam entre 50°C e 200°C.

D. Botão de rotação-Selezione este botão quando cozinhar utilizando o modo de rotação. Pode ser utilizado com qualquer predefinição. O ícone pisca quando está a ser utilizado.

E. Luz interior - A seleção deste botão permite verificar o progresso da cozedura durante o funcionamento do aparelho. O ícone pisca quando está a ser utilizado e permanece aceso durante 2 minutos de cada vez.

H. Cozedura predefinida - Seleccione qualquer um destes modos predefinidos para cozinhar um determinado alimento.

O tempo e a temperatura também podem ser ajustados manualmente. Pode premir o botão MENU pela primeira vez, o primeiro modo STEAK será seleccionado e o ponto piscará, prima o botão MENU pela segunda vez, o segundo modo SHRIMP será seleccionado e o ponto piscará, o mesmo acontecendo com os outros 14 modos.

Guia de cozinha

Tabela de cozedura dos botões pré-definidos

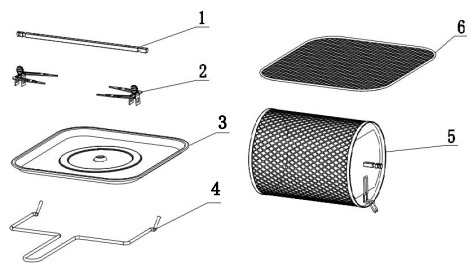
Os tempos de cozedura seguintes aplicam-se a quantidades moderadas. Os tempos de cozedura indicados nesta tabela são meramente indicativos e devem ser ajustados em função da quantidade. Acrescentar 2 a 3 minutos ao tempo de cozedura se o aparelho começar a funcionar a frio.

Botão de pré-seleção	Temperatura	Tempo
Filetes	180°C	12MIN
Camarão	160°C	12MIN
Pizza, Pão	200°C	10MIN
Cozinhar	160°C	18MIN
Pipocas	200°C	20MIN
Castanhas	200°C	40MIN
Descongelação	180°C	25MIN
Desidratar	50°C	1-8H

Coxa de frango	180°C	20MIN
Batatas fritas congeladas	200°C	28MIN
Assado	200°C	30MIN
Peixe	200°C	15MIN
Grelha	200°C	30MIN
Galinha	200°C	30MIN
Manter-se quente	70°C	60MIN
Legumes	180°C	25MIN

Certifique-se de que os ingredientes preparados nesta unidade saem cozinhados em amarelo dourado e não em amarelo escuro ou castanho. Retirar os restos queimados.

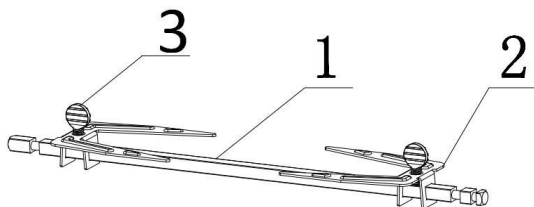
Acessórios



No.	Peças	QTY	No.	Peças	QTY
1	Eixo do assador	1pc	5	Cesto de rede rotativo	1pc
2	Garfos	2pcs	6	Bacia de fluxo de ar	3pcs
3	Tabuleiro de recolha de água	1pc			
4	Ferramenta de recolha do espeto rotativo	1pc			

Peças para forquilha de cuspo

- 1.Eixo do espeto 1pc
- 2.Forquilha de espeto 2pcs
- 3.Conjunto de parafusos 2pcs



Adequado para cozinhar alimentos grandes, como assados, frango inteiro e peixe. Forçar a haste longitudinalmente através da carne e até ao centro. Faça deslizar os garfos no eixo a partir de qualquer uma das extremidades para dentro da carne e, em seguida, fixe-os com parafusos de fixação. Existem entalhes no eixo para os parafusos de fixação. Pode ajustar os parafusos para mais perto do centro, se necessário, mas nunca para fora, em direção às extremidades.

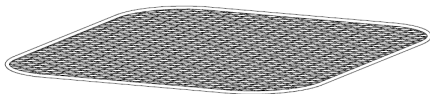
NOTA: Certifique-se de que o assado ou o frango não é demasiado grande para rodar livremente no interior do forno. Só permita um máximo de 1400 g de frango e retire a cabeça e as pernas do frango antes de o cozinhar.

Cesto de rede rotativo

Utilizado para cozinhar tiras de tamanho pequeno ou alimentos granulados, tais como batatas fritas, amendoins, grãos de milho, nozes, etc.

Pressionar o fecho linear e abrir a tampa móvel do cesto. Introduzir o lado esquerdo do eixo do assador montado no encaixe esquerdo do aparelho e colocar o lado direito no suporte em forma de U utilizando a ferramenta de recolha do assador.

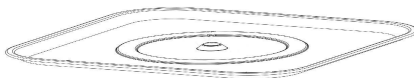
Racks de fluxo de ar



Adequado para cozinhar alimentos com baixo teor de humidade e altura moderada, como bifes, coxas de frango, peixe, camarões, tartes de ovos, legumes, fatias de fruta, etc. Coloque os alimentos horizontalmente sobre as grelhas de circulação de ar, mas não as encha, pois deve haver um espaço suficiente entre os alimentos para garantir uma boa circulação do ar quente.

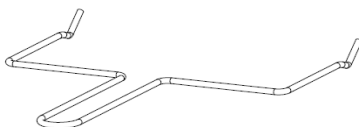
Colocar as grelhas de saída de ar no ponto de apoio correspondente da cavidade interior, ajustar a posição das grelhas de saída de ar em função da altura dos alimentos. Assegurar-se de que as grelhas de fluxo de ar estão posicionadas horizontalmente para evitar que deslizem durante a cozedura.

Tabuleiro de recolha de água



Coloque-o no fundo da placa metálica interior para recolher o óleo e a água produzidos durante o processo de cozedura dos alimentos para facilitar a limpeza.

Pá de lixo rotativa



Com a ferramenta de recolha do espeto rotativo, é conveniente colocar e retirar as peças rotativas, o que pode evitar queimaduras e manchas de óleo.

**** Montagem de peças rotativas no aparelho ****

Introduzir o lado esquerdo do veio (a cabeça do veio mais comprida) no encaixe esquerdo do aparelho e colocar o lado direito no suporte em forma de U ao lado da ferramenta de recolha de cuspo.

**** Desmontagem das partes rotativas do aparelho ****

1. Abrir a porta do forno para interromper o processo de cozedura ou desligar o aparelho premindo o botão de alimentação.
2. Introduzir o dispositivo de recolha do espeto por baixo do eixo do espeto.
3. Levante ligeiramente o lado direito do encaixe do pick-up do espeto rotativo para libertar o suporte e, em seguida, deslize-o para a direita até que o lado esquerdo do eixo deslize para fora do encaixe do eixo do espeto rotativo.
4. Retire cuidadosamente os alimentos do espeto rotativo da câmara de cozimento.

Aviso

Durante o processo de cozedura, o cesto giratório de rede e outros acessórios ficarão muito quentes. Quando o retirar para verificar o progresso, certifique-se de que tem uma superfície resistente ao calor por perto para o colocar. Nunca coloque o cesto giratório de rede diretamente sobre a bancada ou a mesa.

Os acessórios de cozedura ficam quentes durante o processo de cozedura, pelo que deve usar luvas de forno e manuseá-los com cuidado para evitar ferimentos.

Limpeza e armazenamento

Limpeza

Antes de efetuar qualquer trabalho de limpeza ou de manutenção, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado da rede, retirando o cabo de alimentação da tomada de corrente.

Limpar a fritadeira após cada utilização.

O cesto de rede rotativo e os outros acessórios são feitos de aço inoxidável durável e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Nunca utilize materiais ou utensílios de limpeza abrasivos nestas superfícies. Os alimentos pegajosos devem ser mergulhados em água morna com sabão para facilitar a sua remoção.

1. Limpar o exterior do aparelho com um pano quente e húmido e um detergente suave.
2. Para limpar a porta do forno, retire-a, levantando-a num ângulo de 45° e puxando-a suavemente para cima, e limpe os dois lados com água morna e sabão num pano húmido.
3. Limpe o interior do aparelho com água morna, um detergente suave e uma esponja não abrasiva.
4. Se necessário, remover os resíduos alimentares da grelha superior com uma escova de limpeza.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente.
2. Certifique-se de que todos os componentes estão limpos e secos.
3. Coloque o aparelho num local limpo e seco.



USER MANUAL

CAUTION

When using electrical appliances, basic safety precautions must always be observed, including the following:

1. Read all the instructions and keep them for reference.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or oven gloves.
3. To avoid electric shock, do not immerse the cable, plugs or housing in water or other liquids. You can clean the main body with a damp cloth and make sure it cools down completely before cleaning.

4. Strict supervision is required when any appliance is used by or near children.
5. This appliance may be used by children aged 8 years and over and by persons with limited experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
6. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are over 8 years old and supervised.
7. Keep the appliance and its cable out of the reach of children.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
9. The appliance must be supervised by a person during operation.
10. Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before inserting or removing parts.
11. Do not use any appliance with a damaged cable or plug or after the appliance has malfunctioned or been damaged in any way. Return the appliance to the nearest authorised service centre for examination, repair or adjustment.
12. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid risks.
13. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer can cause injury.
14. Use only domestically and do not use abroad.
15. This device is designed for use in domestic and similar applications, such as:
 - staff kitchen areas in shops, kitchens and other work environments;
 - farms;
 - for clients in hotels, motels and other residential environments;
 - guest rooms.
16. Do not let the cable hang over the edge of the table or worktop or touch hot surfaces.
17. To switch off the appliance, always turn all the controls to the 'off' position and unplug the appliance from the mains socket.
18. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.
19. This appliance is not designed to be operated by an external timer or a separate remote control system.
20. Use Always place the appliance on a stable, safe, dry and level surface.
21. Exterior surfaces may become hot during use.
22. The temperature of accessible surfaces can be high when the appliance is in operation.
23. Make sure that food does not touch the heating components.

24. Do not cover the air inlet or outlet while the appliance is in operation.
25. Do not pour oil into the fryer as this could cause a fire.
26. Do not touch the inside of the appliance while it is running.
27. Make sure the voltage corresponds to the local mains voltage before connecting it to the mains.
28. Do not use the plug or control panel with wet hands.
29. Do not place the product on or near a tablecloth, curtain or any other flammable material.
30. Do not place the appliance near a wall or other products and keep it at least 10 cm away from other people at the back, on both sides and at the top; do not place other objects on the appliance.
31. When the appliance is in operation, hot air is emitted from the air outlet, so the user should stay away from the outlet for safety reasons.
32. If black smoke comes out, unplug the appliance immediately.
33. Packaging materials are not toys. Children should not play with packaging materials as they pose a risk of ingestion and asphyxiation.

EXTENSION CABLE

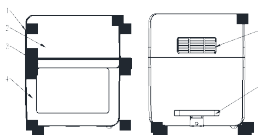
- a) A short power cable should be used to reduce the risk of getting tangled in or tripping over a longer cable.
- b) Extension cables are available and can be used with caution.
- c) If an extension cable is used
 - 1) The marked electrical rating of the cable assembly or extension cable must be at least equal to the electrical rating of the appliance; and
 - 2) The cable must be positioned so that it is not on the worktop or table, where it can be pulled by children or where it can be tripped over unintentionally.

Before first use

- [1] Unpack the device and remove all packaging.
- [2] Remove any stickers or labels.
- [3] Clean the body and interior area only with a damp cloth. Wash the accessories with hot, soapy water, but do not use abrasive cloths or metal scouring pads. Rinse and dry all the parts.
- [4] The fryer is heated by hot air, do not pour oil, fat or other liquids into the fryer.
- [5] Do not place objects on top of the appliance as they block the air flow and reduce the cooking effect.

Tip: Place the appliance on a smooth, stable surface and not on a surface that is not heat-resistant.

Introduction



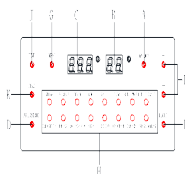
1. Main body

4. Oven door
2. Control panel

5. Air outlet
3. Handle

6. Cable protection

Control panel



A. On/start/stop button - As soon as the appliance is plugged in, the on button lights up red. The display will show the default temperature of 180°C and the time of 15 MIN. Users can choose the appropriate temperature and working time according to the food. After setting the temperature and time, press the power button a second time and the appliance will start working. The running time starts counting down to the end of the programme, the appliance beeps 10 times and the fan continues to run for 30 seconds to cool the appliance down. If you press the power button at any time during the cooking process, the appliance switches off and goes into standby mode. Only the on/off button lights up and the display shows '---' and '---'.

NOTE: If the oven door is opened during cooking, the power will be cut and the appliance will stop working.

B. Operating time LCD display: shows the cooking time and can be adjusted using the TIME adjustment button and '+' or '-'. These buttons allow you to select the exact cooking time from 1 minute to 60 minutes in all modes except dehydration mode. The dehydration mode time can be set from 1 hour to 8 hours.

C. Operating temperature LCD display: shows the cooking temperature and can be adjusted using the TEMP adjustment knob and '+' or '-'. These buttons allow the cooking temperature to be increased or decreased, and range from 50°C to 200°C.

D. Rotate button-Select this button when cooking using the rotate mode. It can be used with any preset. The icon flashes when in use.

E. Interior light - Selecting this button allows you to check the cooking progress while the appliance is in operation. The icon flashes when in use and remains lit for 2 minutes at a time.

H. Preset cooking - Select any of these preset modes to cook a particular food. Time and temperature can also be set manually. You can press the MENU button for the first time, the first STEAK mode will be selected and the dot will flash, press the MENU button for the second time, the second SHRIMP mode will be selected and the dot will flash, the same for the other 14 modes.

Cooking guide

Preset button cooking table

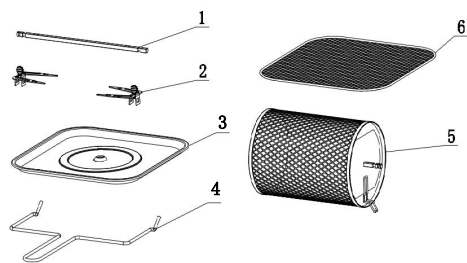
The following cooking times apply to moderate quantities. The cooking times given in this table are for guidance only and should be adjusted according to the quantity. Add 2-3 minutes to the cooking time when starting with the appliance cold.

Pre-selection button	Temperature	Time
Fillets	180°C	12MIN
Prawns	160°C	12MIN
Pizza, Bread	200°C	10MIN
Cooking	160°C	18MIN
Popcorn	200°C	20MIN
Chestnuts	200°C	40MIN
Defrosting	180°C	25MIN
Dehydrate	50°C	1-8H

Chicken thigh	180℃	20MIN
Frozen chips	200℃	28MIN
Roast	200℃	30MIN
Fish	200℃	15MIN
Grill	200℃	30MIN
Chicken	200℃	30MIN
Keeping warm	70℃	60MIN
Vegetables	180℃	25MIN

Make sure that the ingredients prepared in this unit come out golden yellow and not dark yellow or brown. Remove burnt remains.

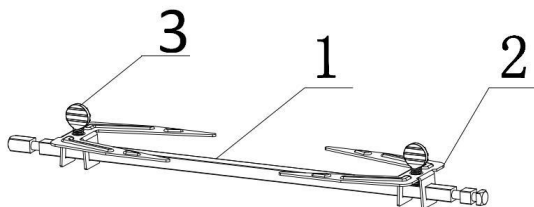
Accessories



No.	Parts	QTY	No.	Parts	QTY
1	Roaster shaft	1pc	5	Rotating mesh basket	1pc
2	Forks	2pcs	6	Airflow basin	3pcs
3	Water collection tray	1pc			
4	Rotary spit pick-up tool	1pc			

Spit fork parts

1. Spit shaft 1pc
2. Skewer forks 2pcs
3. Set of screws 2pcs



Suitable for cooking large foods such as roasts, whole chicken and fish. Force the shaft lengthways through the meat and into the centre. Slide the forks on the shaft from either end into the meat and then secure them with fixing screws. There are notches in the shaft for the fixing screws. You can adjust the screws closer to the centre if necessary, but never outwards towards the ends.

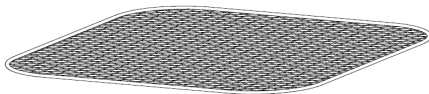
NOTE: Make sure that the roast or chicken is not too large to rotate freely inside the oven. Only allow a maximum of 1400g of chicken and remove the chicken head and legs before cooking.

Rotating mesh basket

Used for cooking small strips or granulated foods such as crisps, peanuts, cornflakes, nuts, etc.

Press the linear lock and open the mobile basket lid. Insert the left side of the assembled roaster shaft into the left slot of the appliance and place the right side into the U-shaped holder using the roaster pick-up tool.

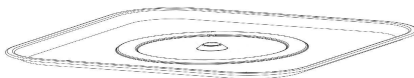
Airflow racks



Suitable for cooking foods with a low moisture content and moderate height, such as steaks, chicken thighs, fish, prawns, egg tarts, vegetables, fruit slices, etc. Place the food horizontally on the air circulation grilles, but don't fill them up, as there must be enough space between the food to ensure good circulation of the hot air.

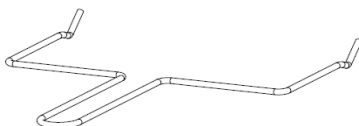
Place the air outlet grilles on the corresponding support point in the inner cavity, adjusting the position of the air outlet grilles according to the height of the food. Ensure that the air flow grilles are positioned horizontally to prevent them from sliding during cooking.

Water collection tray



Place it at the bottom of the inner metal hob to collect the oil and water produced during the cooking process for easy cleaning.

Rotary dustpan



With the rotating spit pick-up tool, it is convenient to put on and take off the rotating parts, which can prevent burns and oil stains.

**** Mounting rotating parts on the appliance ****

Insert the left side of the shaft (the longer shaft head) into the left slot of the appliance and place the right side into the U-shaped holder next to the spit collection tool.

**** Dismantling the rotating parts of the appliance ****

1. Open the oven door to stop the cooking process or switch the appliance off by pressing the power button.
2. Insert the spit collection device under the spit shaft.
3. Lift the right-hand side of the rotating spit pick-up socket slightly to release the holder, then slide it to the right until the left-hand side of the shaft slides out of the rotating spit shaft socket.
4. Carefully remove the food from the rotating spit in the oven.

Warning

During the cooking process, the rotating mesh basket and other accessories will become very hot. When you remove it to check the progress, make sure you have a heat-resistant surface nearby to place it on. Never place the rotating mesh basket directly on the worktop or table.

The cooking accessories get hot during the cooking process, so wear oven gloves and handle them carefully to avoid injury.

Cleaning and storage

Cleaning

Before carrying out any cleaning or maintenance work, always make sure that the appliance is disconnected from the mains by unplugging the power cable.

Clean the fryer after each use.

The rotating mesh basket and other accessories are made of durable stainless steel and can be washed in the dishwasher. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. Sticky food should be dipped in warm soapy water to make it easier to remove.

1. Clean the outside of the appliance with a warm, damp cloth and a mild detergent.
2. To clean the oven door, remove it by lifting it at a 45° angle and gently pulling it upwards, and clean both sides with warm soapy water on a damp cloth.
3. Clean the inside of the appliance with warm water, a mild detergent and a non-abrasive sponge.
4. If necessary, remove food residue from the top grill with a cleaning brush.

Storage

1. Unplug the appliance and allow it to cool down completely.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in a clean, dry place.



SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

📞 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar