



FREIDORA DE AIRE *YJ-6501ADV*



MANUAL DE USUARIO

FREI0033

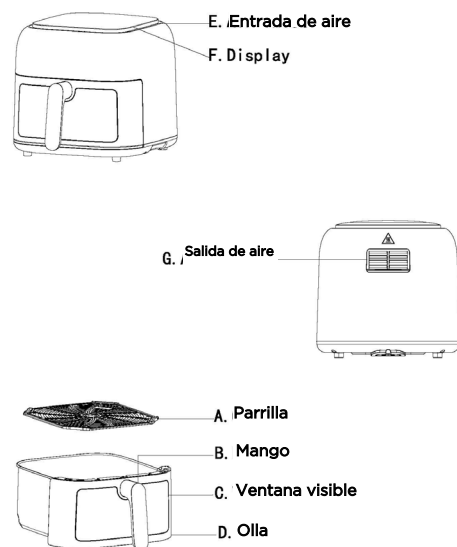
Índice

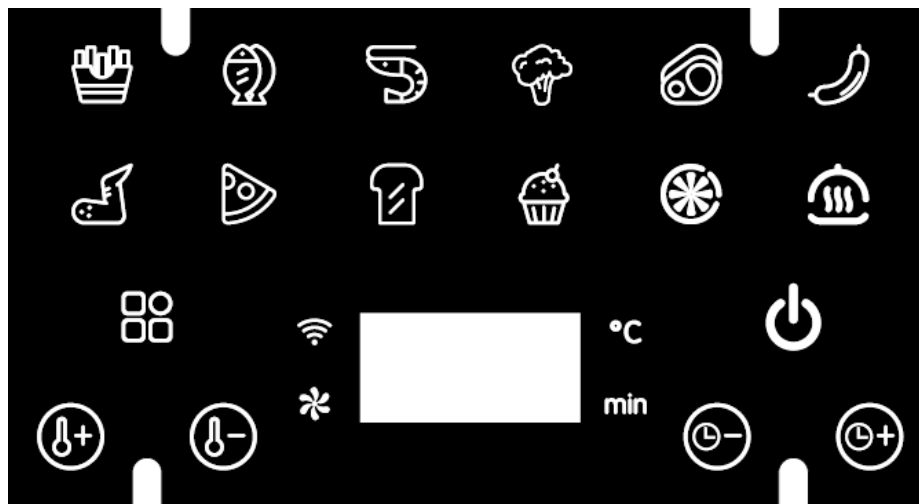
Español.....	3
Português.....	18
English.....	33

Breve introducción

Gracias por su compra.

La nueva freidora sin grasa le ayudará a cocinar los alimentos y refrescos que le gustan de una manera más saludable. La fritura sin grasa utiliza el principio de aire caliente combinado con el ciclo de aire de alta velocidad (cambio rápido de aire), que proporcionará un calentamiento completo de una sola vez, por lo que, para la mayoría de los alimentos, no hay necesidad de añadir aceite para cocinar. Con la placa de asar adicional, ahora tiene una forma más conveniente de hacer deliciosos alimentos como pasteles y galletas de huevo con leche, etc.





Función de mantenimiento del calor: En el estado de ajuste, si necesita utilizar la función de preservación del calor, puede pulsar el botón de tiempo y temperatura para entrar en el estado de ajuste de la función de preservación del calor (consulte la tabla de parámetros de tiempo y temperatura), o pulsar el botón de tiempo y temperatura para ajustar la temperatura o el tiempo. Después del ajuste, pulse el botón Inicio para mantener la conservación del calor.

Atenciones

Antes de utilizar este producto, lea detenidamente el manual de instrucciones y consérvelo para futuras consultas.

I Peligro

1. No sumerja la carcasa en agua ni la lave bajo el grifo, ya que contiene componentes eléctricos y de calefacción.
2. No deje que entre agua u otro líquido en el producto, porque pueden producirse descargas eléctricas.
3. Mientras el producto esté funcionando, no cubra la abertura de entrada y salida de aire.
4. No vierta nunca aceite en la freidora, ya que podría provocar un incendio.
5. No toque el interior del producto mientras está funcionando, y prevenir rayar con elementos la parte inferior del producto, cuya parte será cada vez más caliente mientras el producto está funcionando, por lo que debe tener cuidado y evitar tocarla.
6. Este producto se opera manualmente, por lo tanto nunca conecte el producto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

II Advertencia

1. Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe si la potencia suministrada coincide con la potencia nominal del producto.
2. Si el enchufe, el cable de alimentación o el producto están dañados, no utilice el producto.
3. Si el cable de alimentación está roto, para evitar peligros, debe ser sustituido por técnicos de servicio del fabricante, del departamento de reparaciones o de departamentos similares.
4. Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con extremidades defectuosas o con discapacidades sensoriales o metálicas, pero la condición previa es que una persona especialmente asignada supervise y guíe el uso del producto para garantizar su seguridad.
5. El producto debe conectarse a un enchufe con toma de tierra, y hay que asegurarse de que está correctamente insertado.
6. Nunca coloque el producto contra la pared u otros productos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre para la parte trasera, los lados izquierdo/derecho y la parte superior del producto. No coloque objetos encima del producto.
7. El producto debe estar vigilado por alguien durante su funcionamiento.
8. Durante el periodo de fritura sin grasa, se emitirá vapor a alta temperatura por la abertura de salida de aire. Las manos y la cara deben estar alejadas del vapor y de la abertura de salida de aire. Y se debe tener cuidado con el vapor y el aire calientes mientras se aleja la freidora del producto.
9. Al utilizar el producto, la superficie que se toca puede calentarse mucho.
Si el producto echa humo, desenchúfelo inmediatamente.

III Aviso:

1. El producto está limitado a un uso doméstico normal. No debe utilizarse en comedores de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Y no debe ser utilizado por clientes de hoteles, moteles, casas de huéspedes o salas de desayuno u otros entornos de alojamiento.
2. Si el cliente no ha utilizado el producto correctamente, o ha utilizado el producto con fines profesionales o semiprofesionales, o no ha seguido las instrucciones del manual durante su uso, entonces dicho mal uso invalidará la garantía, no nos hacemos responsables de los daños causados por estos.
3. No repare el producto por su cuenta, pues tal acción invalidará la garantía.
4. Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo.
5. Antes de tratar o limpiar el producto, déjelo enfriar durante 30 minutos.

Antes del primer uso.

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
3. Limpie bien la cesta y la sartén con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Aviso: para lavar estos componentes se puede utilizar lavavajillas.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo.

La freidora sin grasa utiliza la tecnología de calentamiento por aire caliente; nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

Preparación de la operación

1. Coloque el producto sobre una superficie nivelada, uniforme y estable, no coloque el producto sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la cesta de freír en la freidora correctamente
3. Saque el cable de la cápsula de alambre en la parte inferior del producto.
4. Nunca vierta aceite u otro líquido en la freidora.
5. Nunca coloque objetos encima de la freidora, ya que esto impedirá el flujo de aire y reducirá el efecto de calentamiento por aire caliente.

Cómo funciona

La freidora sin grasa puede utilizarse para cocinar muchos tipos de ingredientes. Para usarlo siga los siguientes pasos:

1. Inserte el enchufe en la toma con toma de tierra.
2. Extraiga con cuidado la sartén de la freidora sin grasa.
3. Coloque los ingredientes en la cesta de fritura.
4. Vuelva a colocar la sartén en la freidora.

No utilice la freidora antes de colocar la cesta de freír.

Aviso: No toque la sartén durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la sartén sólo por el asa.

5. Ajuste la temperatura adecuada girando el botón de control de temperatura. Consulte la parte "Ajuste" de este capítulo.
6. Para encender el aparato, ajuste el temporizador para decidir el tiempo de cocción. Si el producto comienza con alimentos fríos, el tiempo de cocción deberá ser 3 minutos más.

En ese momento, se encenderán la luz indicadora del cable de alimentación y la luz indicadora de calentamiento.

Durante el funcionamiento de la freidora sin grasa, la lámpara indicadora de calentamiento se encenderá y apagará continuamente.

Esto indica que los componentes de calentamiento se encienden y apagan continuamente, para mantener la temperatura de ajuste.

El aceite sobrante de los ingredientes se recogerá en el fondo de la sartén.

7. Algunos ingredientes requieren ser volteados durante el término medio de la cocción (consulte la parte "Ajuste" de e capítulo). Para volcar los ingredientes buenos, sujete el asa y saque la sartén del producto, y luego realice el volteo. A continuación, vuelva a colocar la sartén en la freidora sin grasa. Nota: No presione el botón de desmontaje de la cesta de freír durante el proceso de vuelco / giro.

8. El pitido del temporizador significa que el tiempo de ajuste ha expirado. A continuación, saque la sartén del producto y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

9. Compruebe si el ingrediente alimentario está cocinado en su punto.

10. Para vaciar ingredientes de pequeño tamaño (por ejemplo, patatas fritas), pulse el botón de desmontaje de la cesta (1) y sáquela de la sartén (2).

No vuelque el cestillo antes de desmontar la sartén, ya que el aceite sobrante acumulado en el fondo de la sartén se derramaría sobre los alimentos.

Después de cocinar con la freidora sin grasa, puede salir vapor de la freidora.

11. Vierta todos los ingredientes de la cesta de freír en los cuencos o platos.

12. Después de completar la cocción de un lote de ingredientes, la freidora sin grasa puede utilizarse para cocinar otro lote de ingredientes en cualquier momento.

13. Cuando necesite utilizar la función de agitación, por favor, monte la cuchilla agitadora, cierre la tapa superior para ajustar la temperatura y el tiempo correspondientes, después pulse el botón "start/cancel", y a continuación pulse el botón "stirring", entonces la luz indicadora de agitación correspondiente brillará durante largo tiempo. Una vez finalizada la cocción, la cuchilla agitadora se retirará junto con la cesta de freír. Debido a la alta temperatura en el interior, precaución de quemaduras durante el funcionamiento.

III Nota:

1. En comparación con los ingredientes de gran tamaño, los de tamaño pequeño requerirán menos tiempo de cocción.

2. Durante el proceso de cocción, volcar los alimentos de pequeño tamaño puede favorecer el efecto final de cocción, y puede ayudar a que los ingredientes obtengan una fritura bien distribuida.

3. Añadiendo una pequeña cantidad de aceite a las fotos frescas, los alimentos quedan más crujientes. Después de añadir el aceite, los ingredientes de los alimentos deben reposar durante varios minutos antes de freírlos en la freidora sin grasa.

4. Los refrigerios que se pueden cocinar en el horno también se pueden cocinar en la freidora sin grasa.

5. Los bocadillos pueden prepararse rápida y cómodamente utilizando masa pre fermentada. En comparación con la masa casera, la masa pre fermentada requiere un tiempo de cocción más corto.

Tipo	Temperatura(°C)	Control de la temperatura	Temperatura	Tiempo (minutos)	Rango de control de tiempo
		rango	unidad de control		
 Chips	180°C	80-200°C	5°C	15 min	1-60min
 Pescado	180°C	80-200°C	5°C	30 min	1-60min
 Camarones	180°C	80-200°C	5°C	18 min	1-60min
 Brócoli	180°C	80-200°C	5°C	10 min	1-60min
 Filete	200°C	80-200°C	5°C	20 min	1-60min
 Salchichas	180°C	80-200°C	5°C	20 min	1-60min
 Alitas de pollo	200°C	80-200°C	5°C	20 min	1-60min
 Pizza	180°C	80-200°C	5°C	15 min	1-60min
 Pan	180°C	80-200°C	5°C	15 min	1-60min
 Pastel	180°C	80-200°C	5°C	20 min	1-60min
 Limones asados	120°C	80-200°C	5°C	20 Min	1-60min
 Mantener el calor	90°C	60-90°C	5°C	120 min	1-120min

Limpiar

Limpie el producto cada vez que sea usado. Límpielo antes y después de ser necesario.

El interior de la sartén, la cesta de freír y el producto están recubiertos de una capa de pintura antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni material de limpieza abrasivo para limpiar la sartén, ya que dañaría la capa de pintura antiadherente.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente, deje que el producto se enfríe.

Nota: saque la sartén para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Utilice un paño húmedo para fregar la parte exterior del producto.

3. Limpie la sartén o el fondo de la sartén con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva, por favor añada agua caliente a la sartén junto con un poco de detergente. Ponga la cesta de freír en la sartén, y luego remoje la sartén y la cesta de freír durante 10 minutos.

4. Limpie el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Utilice un cepillo de limpieza para limpiar los componentes de calentamiento, barriendo cualquier resto de comida.

Garantía y servicios

Si necesita servicios o información, o tiene alguna duda, puede ponerse en contacto con el Centro de atención al cliente local.

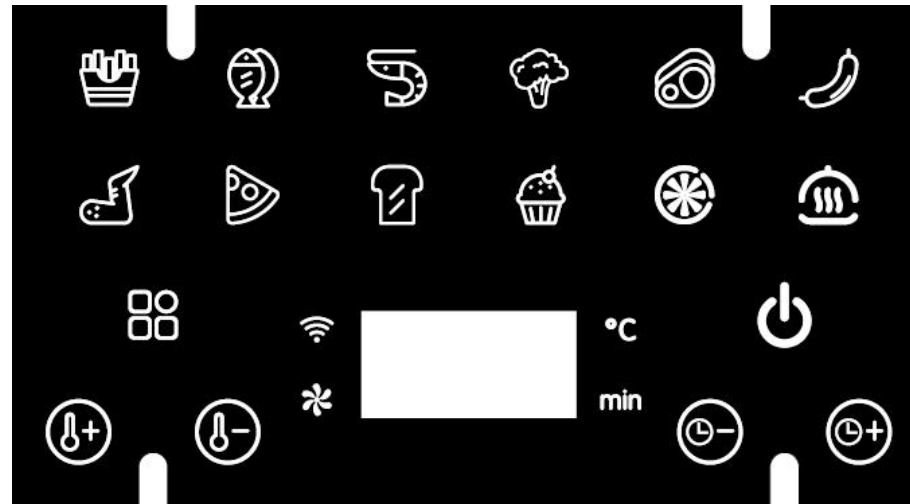
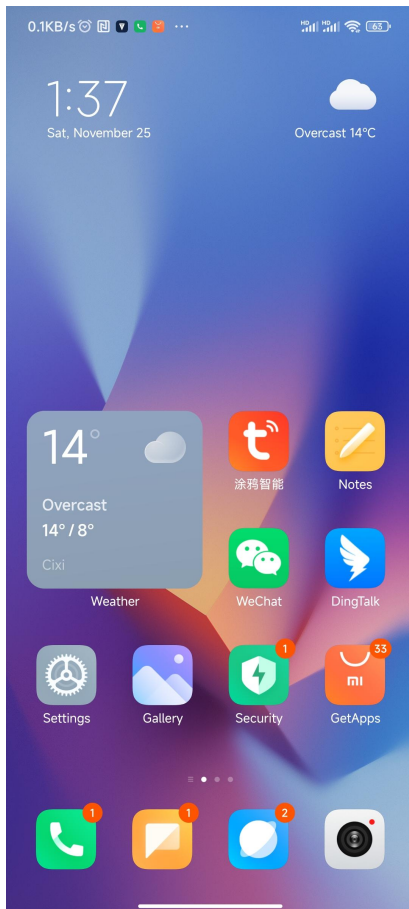
Si no hay un Centro de Atención al Cliente cerca de su localidad, puede comunicarse con su distribuidor local.

Mal funcionamiento y método de tratamiento		
Problema	Posibles causas	Método de resolución
El sartén no funciona	1. El enchufe del producto no está insertado en la toma de corriente. 2. No ha ajustado el temporizador	1.Inserte el enchufe en la toma de corriente 2.Gire el botón del temporizador para ajustar el tiempo necesario para cocinar y, a continuación, encienda el aparato.
Los alimentos cocinados por la sartén no están suficientemente maduros	1.Demasiados ingredientes en la cesta de fritura 2.La temperatura de calentamiento activada es demasiado baja. 3.El tiempo de cocción es demasiado corto.	1.Coloque los ingredientes en la cesta de fritura en pequeñas tandas. En pequeñas tandas, la fritura se puede distribuir más uniformemente. 2.Gire la perilla de control de temperatura para ajustar la temperatura requerida (refiérase a la parte de "Ajuste" en el capítulo de "Operación de este Producto"). 3.Gire el botón del temporizador para decidir el tiempo de cocción (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Funcionamiento de este producto").

Los alimentos no se cuecen uniformemente en la sartén	Algunos ingredientes deben volcarse durante el proceso de cocción.	Si algunos ingredientes se colocan en la parte superior, o se juntan con otros ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), deben volcarse en el proceso de cocción; consulte la parte "Ajuste" en el capítulo "Funcionamiento de este producto").
El alimento frito que sale de la sartén no está crujiente...	El alimento para freír que elija debe hornearse en freidora tradicional	Puedes elegir el alimento al horno, o puedes añadir un poco de aceite sobre el alimento para aumentar su calidad crujiente.
Sale humo blanco del producto	1. Estás cocinando ingredientes con un alto contenido en aceite 2. La suciedad de aceite del último uso aún permanece dentro de la sartén	1. Cuando cocine alimentos con un contenido relativamente alto de aceite en la freidora sin grasa, se infiltrará una gran cantidad de humo de aceite en la sartén, que puede estar más caliente de lo habitual, pero esto no afectará al efecto final de la cocción. 2. El humo blanco producido por el calentamiento del aceite y la grasa dentro de la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén después de cada uso.
Las papas fritas frescas no se fríen uniformemente dentro de la sartén	Es necesario remojar correctamente las papas fritas antes de freírlas.	Utilice papas frescas y asegúrese de que no se parten al freírlas.
El grado de crujiente depende del contenido de aceite y humedad de las papas fritas.	Necesita escurrir correctamente las papas fritas	1. Asegúrese de escurrir correctamente las papas fritas antes de añadirles aceite. 2. Al cortar las papas fritas en un tamaño más pequeño, se pueden hacer más ligeras y crujientes. 3. Las papas fritas pueden quedar más ligeras y crujientes añadiéndoles una pequeña cantidad de aceite.

Preparación:

- 1、 Teléfono móvil con función WIFI, un router, la banda de frecuencia del router se establece en "2,4 GHz", el nombre WIFI y el método de cifrado no es necesario, se puede establecer libremente.
- 2、 Descarga Tuya APP de App store.
- 3、 Después de encender el producto, mantenga pulsada la tecla de tiempo + durante 3 segundos, el zumbador sonará en el estado de red de distribución, y la luz WIFI parpadeará rápidamente.

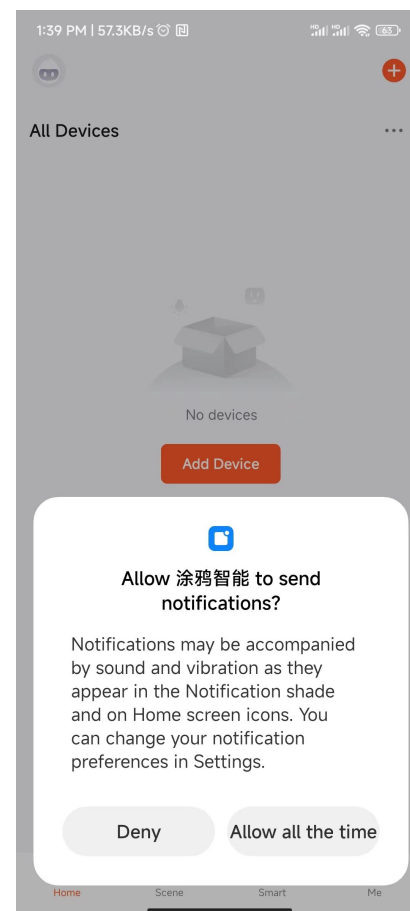
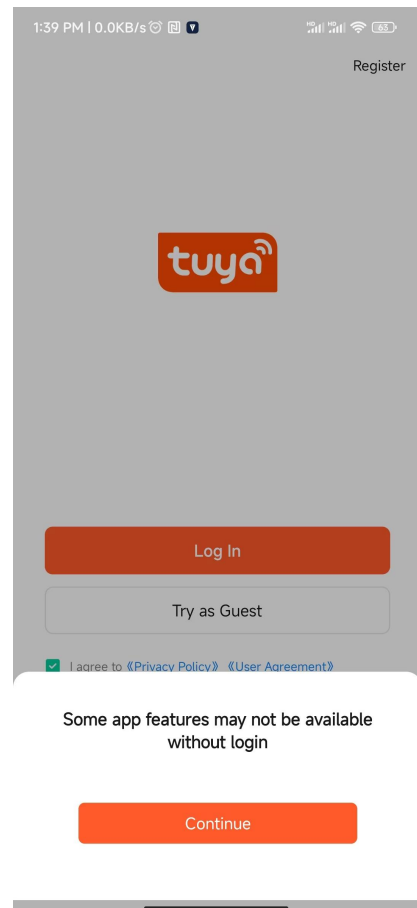
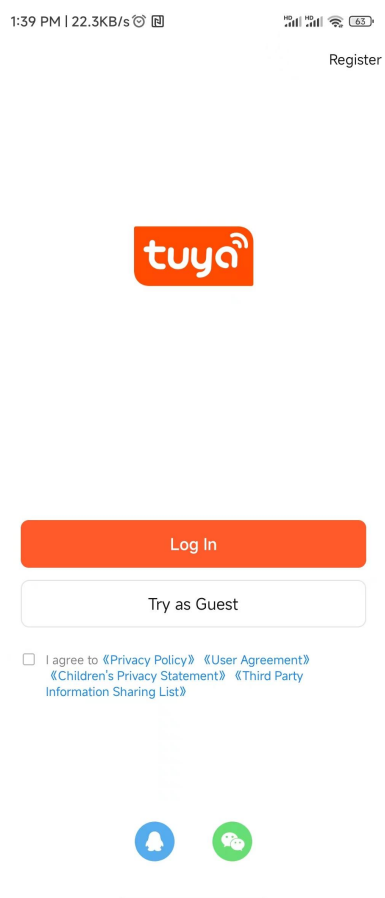


Procedimiento de uso:

1、 Enciende el Bluetooth de tu teléfono y conecta el WIFI.

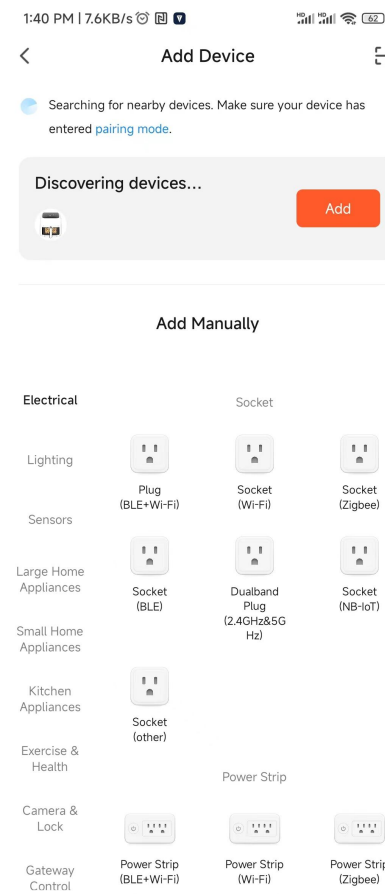
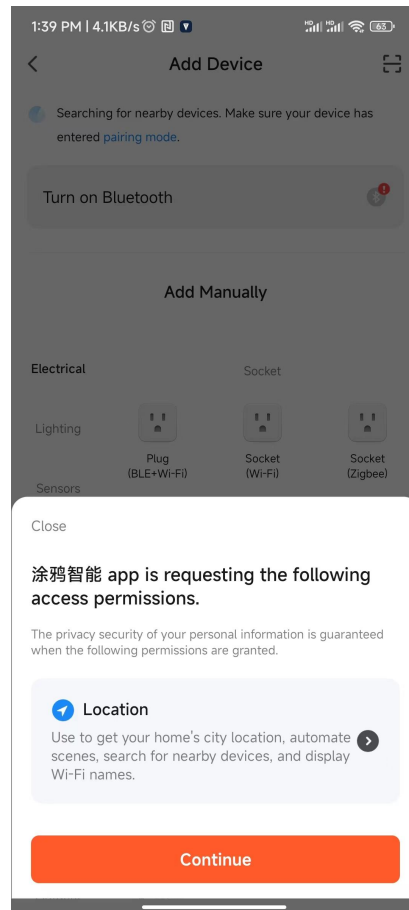
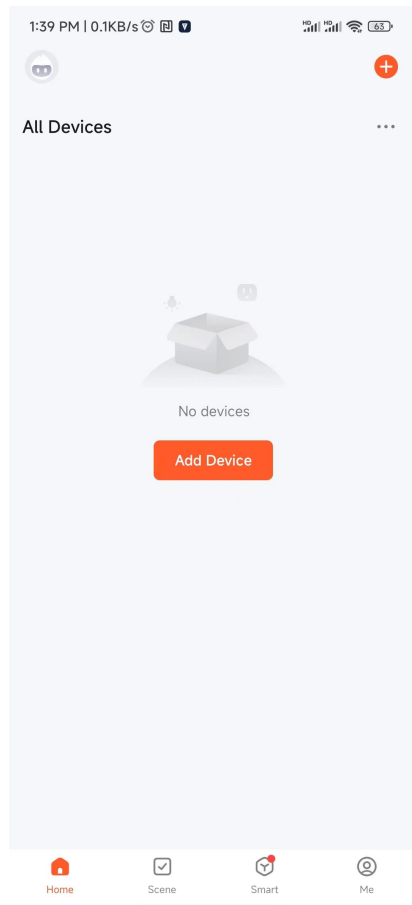


2、Abra la APP de Tuya y entre en la interfaz de inicio de sesión. Permita que Tuya APP envíe notificaciones.



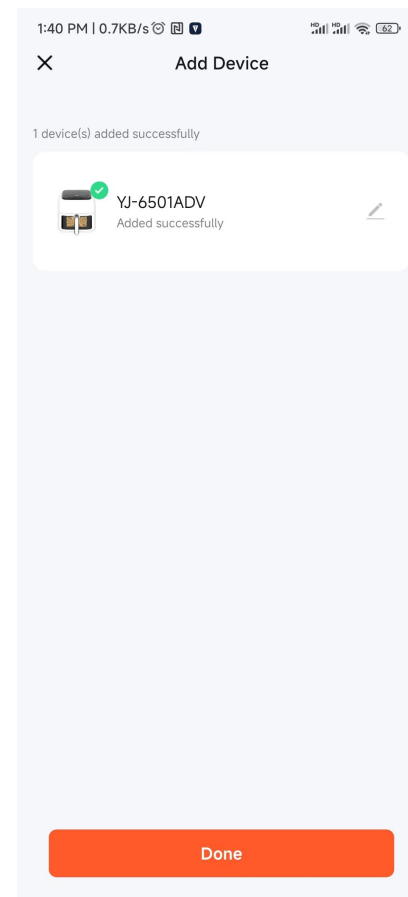
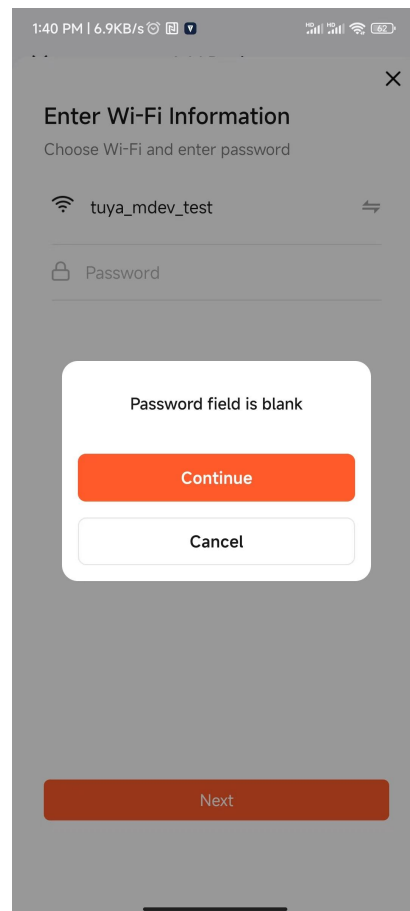
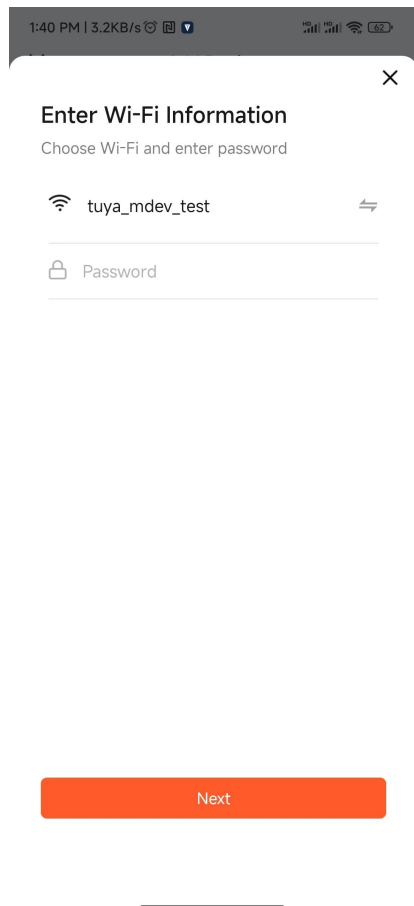
3、Añadir dispositivo

- ① Ve a la página de inicio y selecciona "Añadir dispositivo".
- ② Aparece la autorización de ubicación, selecciona "Continuar" y concede el permiso.
- ③ El dispositivo en estado de espera.

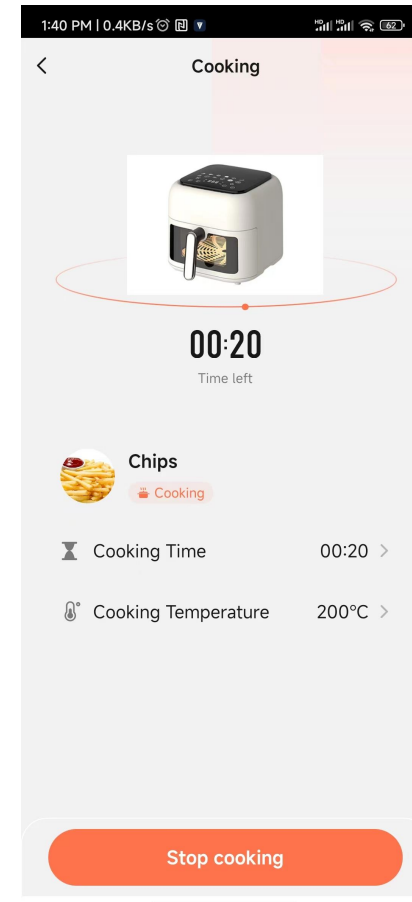
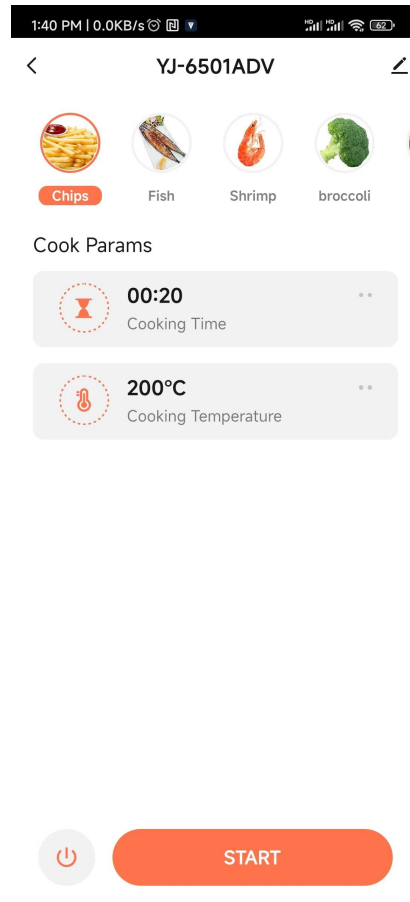
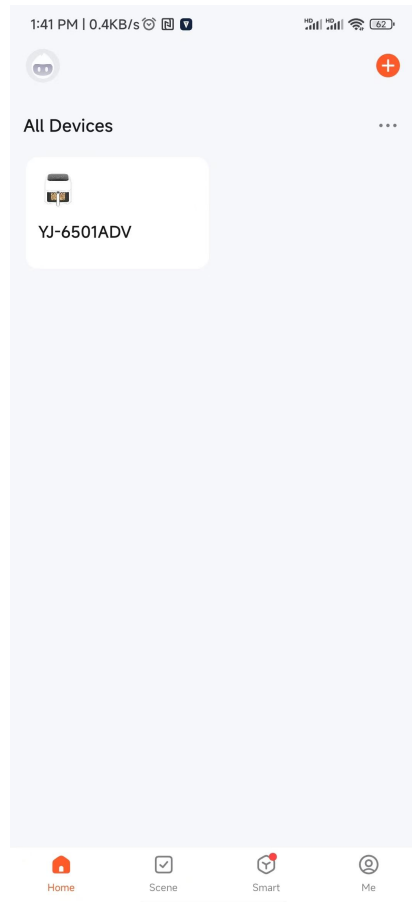


4、Fijación del dispositivo

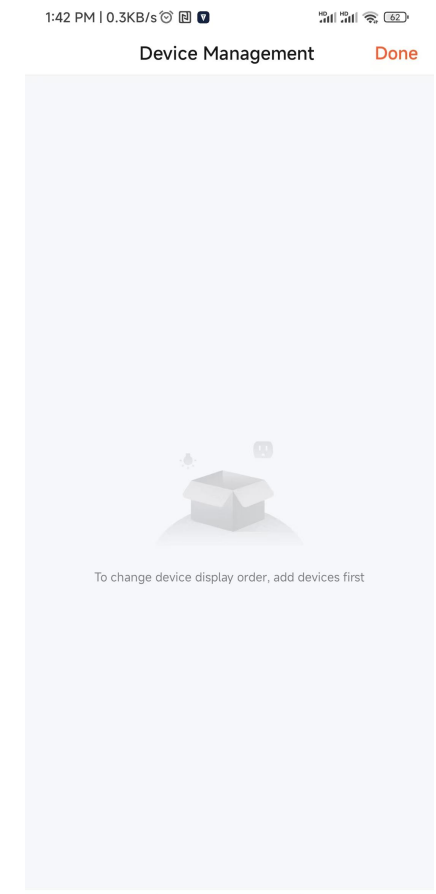
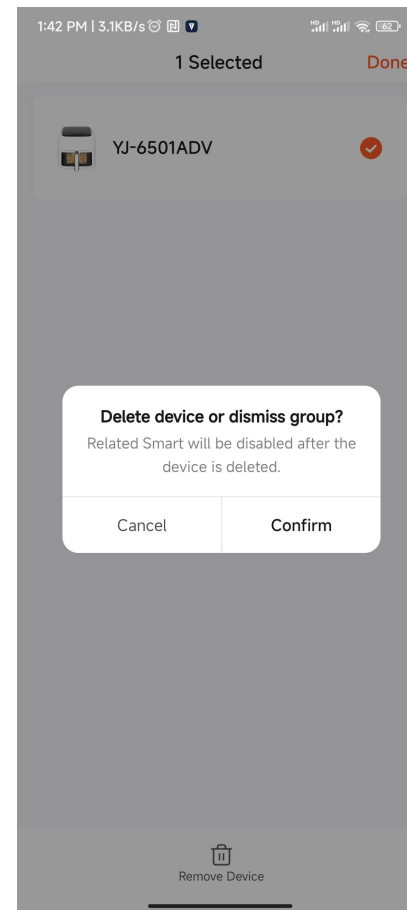
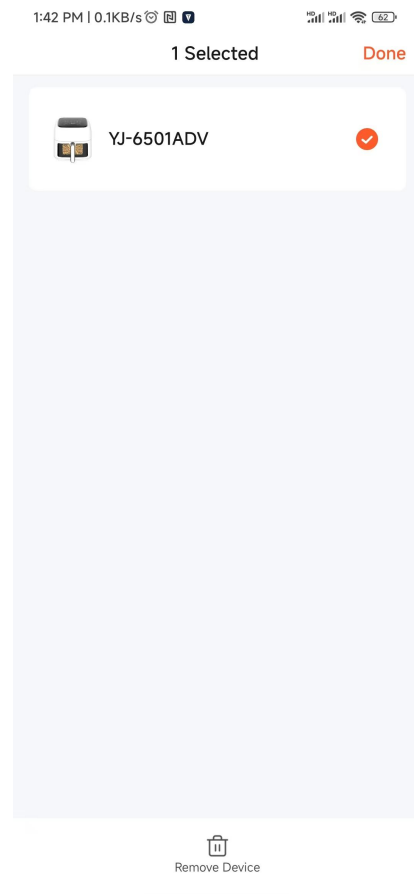
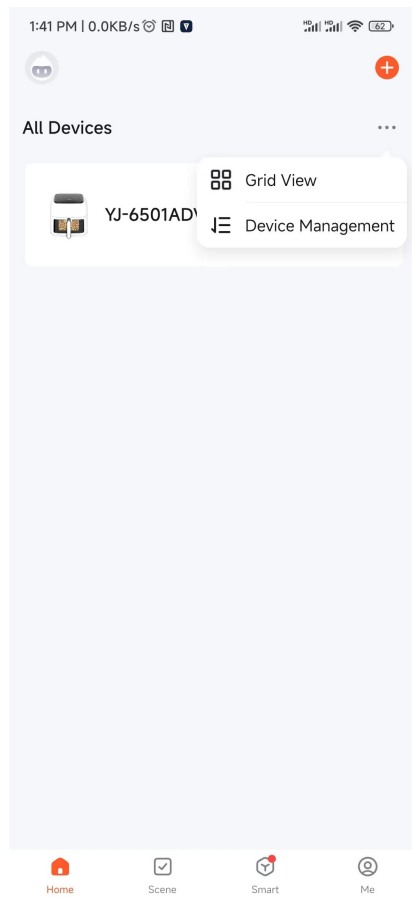
- ① Después de que la APP busque el dispositivo y seleccione "Añadir", aparecerá la información de la WIFI actualmente conectada. Introduzca la contraseña WIFI y seleccione el siguiente paso. Si se trata de una red abierta, puede seleccionar directamente el siguiente paso para continuar.
- ② Una vez añadido el dispositivo y configurada correctamente la red, la luz WIFI pasa de parpadear a encenderse de forma prolongada.



5、Funcionamiento de APP



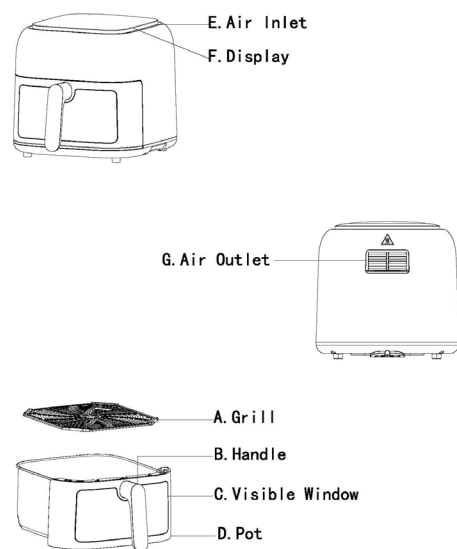
6. Eliminar dispositivo

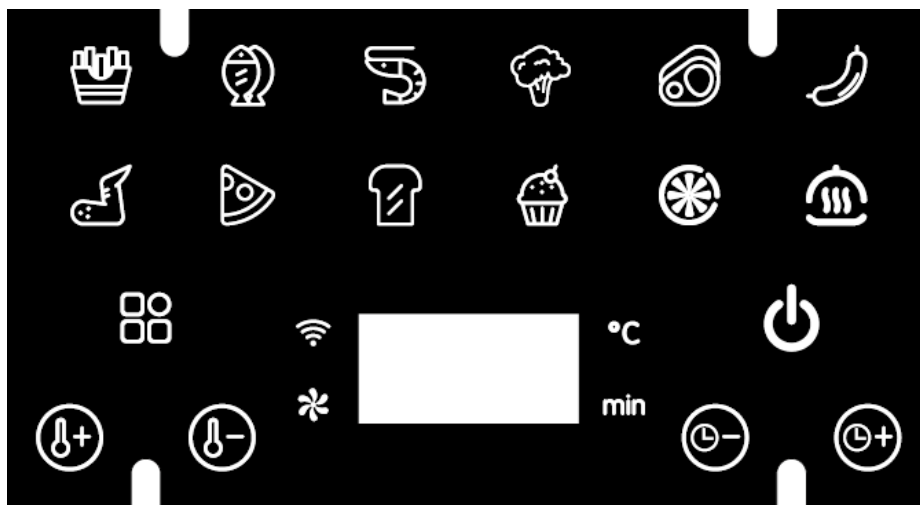


Breve introdução

Obrigado pelo seu favor, bem-vindo a nós.

A recém-introduzida fritura sem gordura ajudá-lo-á a cozinhar os alimentos e bebidas de que gosta de uma forma mais saudável. A fritura sem gordura utiliza o princípio da combinação de ar quente com ciclos de ar de alta velocidade (mudança rápida de ar), proporcionando um aquecimento único e abrangente, pelo que, para a maioria dos alimentos, não é necessário adicionar óleo para cozinhar. Com a placa de assar adicional, agora tem uma forma mais conveniente de fazer alimentos deliciosos como bolos e biscoitos de ovos com leite, etc.





Função de manter quente: No estado de definição, se precisar de utilizar a função de preservação do calor, pode premir o botão de tempo e temperatura para entrar no estado de definição da função de preservação do calor (consulte a tabela de parâmetros de tempo e temperatura), ou premir o botão de tempo e temperatura para ajustar a temperatura ou o tempo. Após o ajuste, prima o botão Iniciar para manter a conservação do calor.

Atenções

Antes de utilizar este produto, leia o manual de instruções e guarde-o para consulta posterior.

I Perigo

1. Não mergulhe a crosta em água, nem a lave debaixo da torneira, pois a crosta contém componentes eléctricos e componentes de aquecimento.
2. Não deixar entrar água ou outro líquido no produto, caso contrário podem ocorrer choques eléctricos.
3. Enquanto o produto estiver a funcionar, não tape a abertura de entrada e saída de ar.
4. Nunca deitar óleo na fritadeira, pois isso pode provocar um incêndio.
5. Não tocar no interior do produto enquanto este estiver a funcionar, uma vez que a parte inferior do produto não pode escaldar, ficando esta parte cada vez mais quente enquanto o produto estiver a funcionar, pelo que é necessário ter cuidado para evitar escaldar o inquérito.
6. Este produto é operado manualmente, pelo que nunca deve ser ligado a um temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto independente.

II Advertência

1. Antes de ligar o produto à corrente eléctrica, verifique se a corrente fornecida está de acordo com a potência nominal do produto.
2. Se houver danos na ficha, no cabo de alimentação ou no produto, não deve continuar a utilizar o produto.
3. Se o cabo de alimentação estiver partido, para evitar perigos, deve ser substituído por técnicos de assistência do fabricante, do departamento de reparações ou de departamentos semelhantes.
4. Este produto pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com membros imperfeitos ou com deficiências sensoriais ou metálicas, mas a condição prévia é que uma pessoa especialmente designada deve supervisionar e orientar a utilização do produto, de modo a garantir a sua segurança.
5. O produto deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra e é necessário certificar-se de que está corretamente inserido.
6. Nunca coloque o produto contra a parede ou outros produtos. Deve haver pelo menos 10 cm de espaço livre na parte de trás, nos lados esquerdo/direito e na parte superior do produto. Não coloque objectos em cima do produto.
7. O produto deve ser vigiado por alguém durante o funcionamento.
8. Durante o período de fritura sem gordura, será emitido vapor a alta temperatura pela abertura de saída de ar. As mãos e o rosto devem estar afastados do vapor e da abertura de saída de ar. Além disso, é necessário ter cuidado com o vapor e o ar quentes ao afastar a fritadeira do produto.
9. Ao utilizar o produto, a superfície em que se toca pode ficar muito quente.
10. Se o produto estiver a deitar fumo, desligue-o imediatamente da tomada. Afaste a fritadeira do produto depois de ter parado de deitar fumo.

III Aviso:

1. O produto está limitado a uma utilização doméstica normal. Não deve ser utilizado em salas de jantar de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. E não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, casas de hóspedes ou salas de pequeno-almoço, ou outros ambientes de alojamento.
2. Se o cliente não tiver utilizado o produto corretamente, ou se tiver utilizado o produto para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se não tiver seguido as instruções do manual durante a utilização, essa utilização incorrecta invalidará a garantia, não nos responsabilizando por danos causados por estes.
3. Não repare o produto por si próprio, pois tal ação invalidará a garantia.
4. Desligue sempre a ficha da tomada após a utilização.
5. Antes de tratar ou limpar o produto, é necessário deixar arrefecer o produto durante 30 minutos.

Antes da primeira utilização.

1. Retirar todo o material de embalagem.
2. Retirar a cola e as etiquetas do produto.
3. Limpe bem o cesto de fritar e a frigideira com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Nota: pode ser utilizada uma máquina de lavar loiça para lavar estes componentes.
4. Limpe o interior e o exterior do produto com um pano húmido.

A fritadeira sem gordura utiliza a tecnologia de aquecimento por ar quente. Nunca deite óleo ou gordura na fritadeira.

Preparação da operação

1. Colocar o produto numa superfície nivelada, uniforme e estável. Não colocar o produto numa superfície que não seja resistente ao calor.
2. Colocar o cesto de fritura na fritadeira corretamente.
3. Puxe o fio para fora da cápsula de fio na parte inferior do produto.

Nunca deite óleo ou outro líquido na fritadeira.

Nunca coloque objectos em cima do produto, pois isso impedirá o fluxo de ar e reduzirá o efeito de aquecimento do ar quente.

Como operar

A fritadeira sem gordura pode ser utilizada para cozinhar muitos tipos de ingredientes alimentares. O manual adicional de confeção de alimentos ajudá-lo-á a compreender este produto. | Fritura sem gordura

1. Introduzir a ficha na tomada com ligação à terra.
2. Retire cuidadosamente a frigideira da fritadeira sem gordura.
3. Coloque os ingredientes alimentares no cesto de fritura.
4. Deslize a frigideira de volta para a fritadeira sem gordura.

Não utilize a fritadeira antes de colocar o cesto de fritar.

Aviso: Não toque na frigideira durante e algum tempo após a utilização, pois fica muito quente. Segure a frigideira apenas pela pega.

5. Ajuste a temperatura correcta, rodando o botão de controlo da temperatura. Consulte a secção "Regulação" deste capítulo.
6. Para ligar o produto, ajuste o botão do temporizador para decidir o tempo de cozedura. Se o produto começar com alimentos frios, o tempo de cozedura deve ser superior em 3 minutos.

Nesta altura, a lâmpada indicadora do cabo de alimentação e a lâmpada indicadora de aquecimento acender-se-ão.

Durante o funcionamento da fritadeira sem gordura, a lâmpada indicadora de aquecimento liga-se e desliga-se continuamente. Isto mostra que os componentes de aquecimento estão a ligar-se e a desligar-se continuamente, mantendo assim a temperatura definida.

O óleo redundante dos ingredientes alimentares será recolhido no fundo da frigideira.

7. Alguns ingredientes alimentares necessitam de ser virados a meio da cozedura (consulte a parte "Regulação" deste capítulo). Para virar os ingredientes bons, segure a pega e retire a frigideira do produto e, em seguida, faça a viragem. Depois, volte a colocar a frigideira na fritadeira sem gordura. Atenção: Não premir o botão de desmontagem do cesto de fritar durante o processo de virar.

8. O sinal sonoro do temporizador significa que o tempo de configuração expirou. Em seguida, retire a frigideira do produto e coloque-a numa superfície resistente ao calor.

9. Verifique se o ingrediente alimentar está bem cozinhado.

10. Para deitar fora os ingredientes alimentares de tamanho pequeno (por exemplo, batatas fritas), prima o botão de desmontagem do cesto de fritar (1) e retire o cesto de fritar da frigideira (2).

Não vire o cesto de fritura antes de desmontar a frigideira, pois isso fará com que o óleo redundante recolhido no fundo da frigideira derrame sobre os ingredientes alimentares.

Depois de cozinhar com a fritadeira sem gordura, pode sair vapor da fritadeira.

11. Deite todos os ingredientes alimentares do cesto de fritar nas taças ou pratos.

Nota: Para retirar os ingredientes de tamanho grande ou frágeis, pode utilizar as pinças para os retirar do cesto de fritar.

12. Depois de terminar a cozedura de um lote de ingredientes alimentares, a fritadeira sem gordura pode ser utilizada para cozinhar outro lote de ingredientes alimentares em qualquer altura.

13. Quando for necessário utilizar a função de agitação, montar a lâmina de agitação, fechar a tampa superior para ajustar a temperatura e o tempo correspondentes, depois de premir o botão "iniciar/cancelar" e, em seguida, premir o botão "agitação", a luz indicadora de agitação correspondente brilhará durante muito tempo. Quando a cozedura estiver concluída, a lâmina de agitação será retirada juntamente com o cesto de fritura. Devido à elevada temperatura no interior, é necessário tomar precauções para evitar queimaduras durante o funcionamento

III Nota:

1. Em comparação com os ingredientes alimentares de tamanho grande, os ingredientes alimentares de tamanho pequeno requerem menos tempo de cozedura.

Durante o processo de cozedura, virar os alimentos de pequenas dimensões pode promover o efeito final da cozedura e pode ajudar os ingredientes alimentares a obter uma fritura bem distribuída.

Ao adicionar uma pequena quantidade de óleo às fotografias frescas, os alimentos podem ficar mais estaladiços. Depois de adicionar o óleo, os ingredientes alimentares devem ser colocados em prateleiras durante vários minutos antes de os fritar na fritadeira sem gordura.

O refresco que pode ser cozinhado no forno também pode ser cozinhado na fritadeira sem gordura.

As sandes podem ser confeccionadas de forma rápida e cómoda com a utilização de massa pré-fermentada. Em comparação com a massa caseira, a massa pré-fermentada requer um tempo de cozedura mais curto.

Tipo	Temperatura(°C)	Controlo da temperatura	Temperatura	Tempo (minutos)	Gama de controlo do tempo
		gama	unidade de controlo		
 Batatas fritas	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Peixe	180°C	80-200°C	5°C	30min	1-60min
 Camarão	180°C	80-200°C	5°C	18min	1-60min
 Brócolos	180°C	80-200°C	5°C	10min	1-60min
 Bife	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Salsichas	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Asa de frango	200°C	80-200°C	5°C	20 min	1-60min
 Pizza	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Pão	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Bolo	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Limão assado	120°C	80-200°C	5°C	20Min	1-60min
 Manter-se quente	90°C	60-90°C	5°C	120min	1-120min

Limpo

Limpar o produto sempre que o utilizar.

O interior da frigideira, o cesto de fritar e o produto estão todos revestidos com uma camada de tinta antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou material de limpeza abrasivo para efetuar a limpeza, pois isso danificará o revestimento pintado antiaderente.

1. Retirar a ficha da tomada de alimentação e deixar o produto arrefecer.
Atenção: retire a frigideira, para que a fritadeira sem gordura arrefeça mais rapidamente.
2. Utilize um pano húmido para esfregar a parte exterior do produto.
3. Limpar a frigideira ou o fundo da frigideira com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Colocar o cesto da frigideira na frigideira e, em seguida, mergulhar a frigideira e o cesto da frigideira durante 10 minutos.
4. Limpar o interior do produto com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Utilize uma escova de limpeza para limpar os componentes de aquecimento, varrendo quaisquer restos de comida.

Garantia e serviços

Se necessitar de serviços ou informações, ou se tiver alguma dúvida, pode contactar o Centro de Apoio ao Cliente local

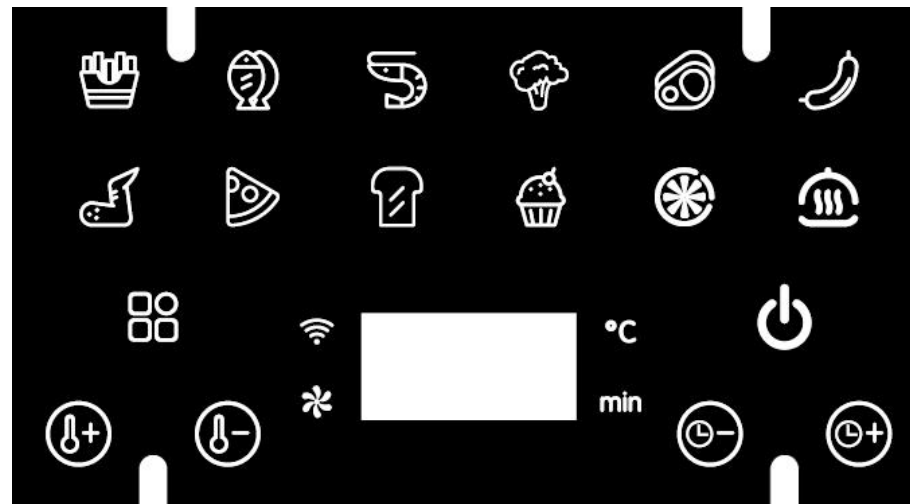
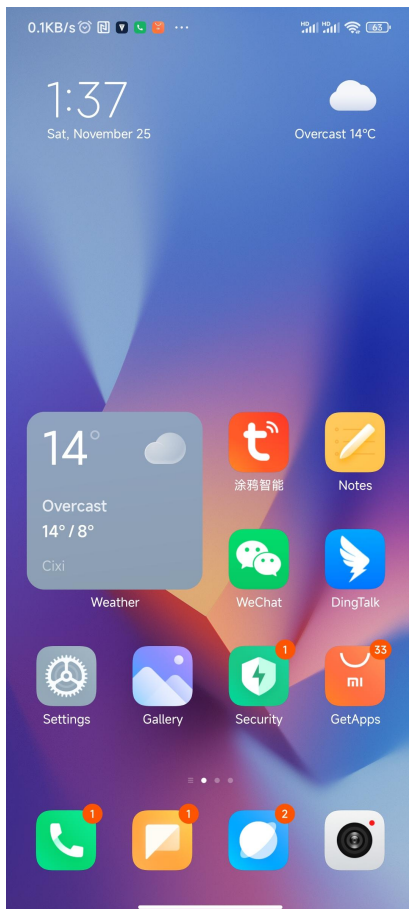
Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente perto da sua localização, pode contactar o seu revendedor local.

Mau funcionamento e método de tratamento		
Problema	Causas possíveis	Método de resolução
A frigideira não funciona	1. A ficha do produto não está inserida na tomada eléctrica. 2. Não acertou o temporizador	1.Introduzir a ficha na tomada eléctrica com grelha 2.Rode o botão do temporizador para definir o tempo necessário para cozinhar e, em seguida, ligue a alimentação.
Ingredientes alimentares cozinhados pela frigideira não suficientemente maduros	1.Demasiados ingredientes alimentares no cesto de fritar 2.A temperatura de aquecimento seleccionada é demasiado baixa. 3.O tempo de cozedura é demasiado curto.	1.Coloque os ingredientes alimentares no cesto de fritura em pequenas porções. Em pequenas porções, a fritura pode ser distribuída de forma mais uniforme. 2.Rode o botão de controlo da temperatura para definir a temperatura necessária (consulte a parte "Definição" no capítulo "Utilização deste produto") 3.Gire o botão do temporizador para decidir o tempo de cozimento (consulte a parte "Configuração" no capítulo "Operando este produto")

Os ingredientes alimentares não cozem uniformemente na frigideira	Alguns ingredientes alimentares devem ser virados durante o processo de cozedura.	Se alguns ingredientes alimentares ficarem por cima ou se juntarem a outros ingredientes alimentares (por exemplo, batatas fritas), devem ser virados durante o processo de cozedura; consulte a parte "Regulação" no capítulo "Utilização deste produto")
O refresco frito que sai da frigideira não é estaladiço	O refresco de fritura que escolher deve ser cozinhado numa fritadeira tradicional	Pode escolher o refresco de forno, ou pode adicionar um pouco de óleo ao refresco para aumentar a sua qualidade estaladiça.
Saída de fumo branco do produto	1. Está a cozinhar ingredientes alimentares com um elevado teor de óleo 2. A sujidade do óleo da última utilização ainda permanece no interior da frigideira	1. Quando se cozinham ingredientes alimentares com um teor de óleo comparativamente elevado na fritadeira sem gordura, uma grande quantidade de fumos de óleo infiltra-se na frigideira, que pode estar mais quente do que o habitual, mas isso não afecta o efeito final da cozedura. 2. O fumo branco produzido pelo aquecimento do óleo e da gordura no interior da frigideira. Certifique-se de que limpa a frigideira de cada vez que a utiliza.
As batatas fritas frescas não são fritas uniformemente na frigideira	É necessário demolhar corretamente as batatas fritas antes de as fritar.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que não se partem no processo de fritura
O grau de crocância é determinado pelo teor de óleo e de humidade contidos nas batatas fritas.	Você em Batatas fritas antes de não artigo corretamente embebido	1. Certifique-se de que escorre corretamente as batatas fritas antes de lhes adicionar óleo. 2. Ao cortar as batatas fritas em tamanhos mais pequenos, podem ficar mais leves e estaladiças. 3. As batatas fritas podem ficar mais leves e estaladiças adicionando-lhes uma pequena quantidade de óleo.

Preparar:

- 1、 Telefone celular com função WIFI , um roteador, a banda de frequência do roteador é definida como "2.4GHz", o nome WIFI e o método de criptografia não são necessários, podem ser definidos livremente.
- 2、 Baixe o Tuya APP da loja de aplicativos.
- 3、 Depois que o produto estiver ligado, pressione longamente a tecla time + por 3 segundos, a campainha emite um bipe no estado da rede de distribuição e a luz WIFI piscará rapidamente.



Procedimento de utilização :

1、 Ligue o Bluetooth do seu telemóvel e ligue o WIFI.

1:37 PM | 0.1KB/s |   

Settings

Q Search settings

 **44818018**
Manage accounts, Cloud services, and
Family services >

 **My device** MIUI 14 V14.0.23.
10.15.DEV >

 **高级设置** >

 **SIM cards & mobile networks** >

 **WLAN** tuya_mdev_test >

 **Bluetooth** On >

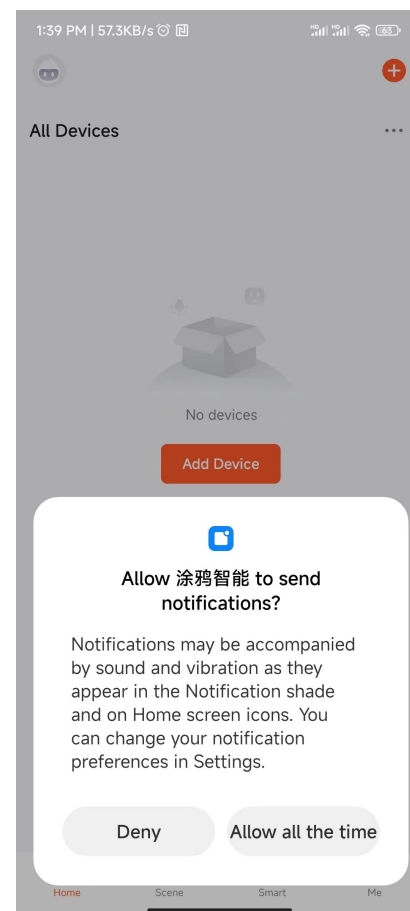
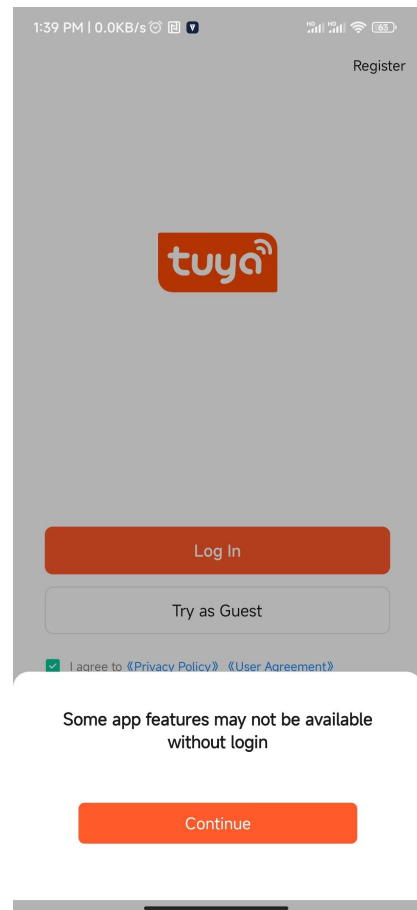
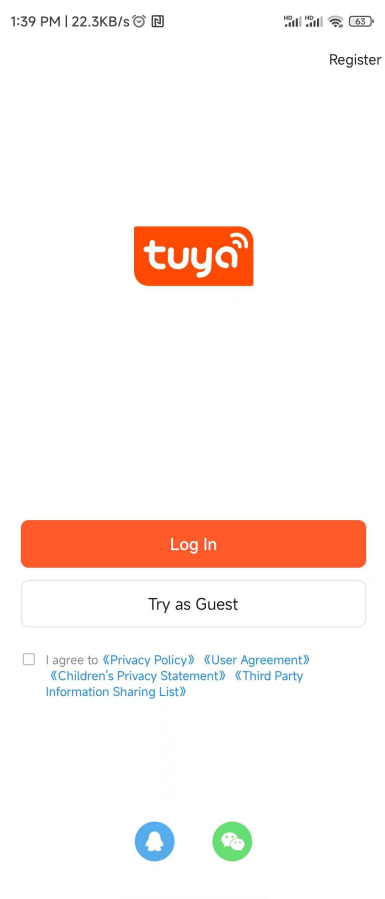
 **Portable hotspot** Off >

 **Connection & sharing** >

 **Wallpaper & personalization** >

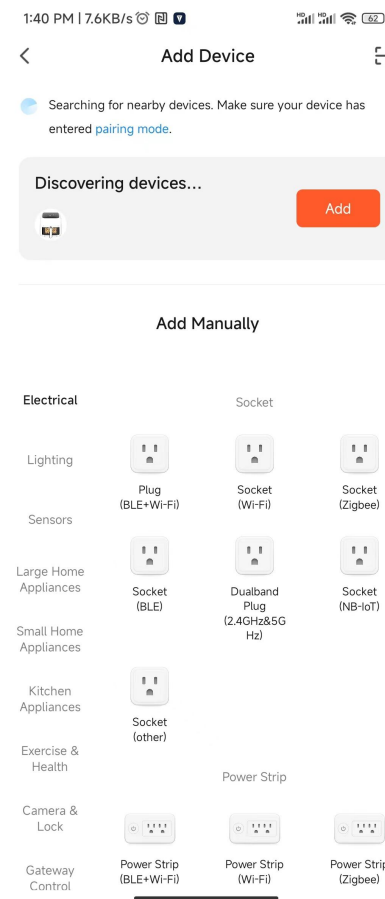
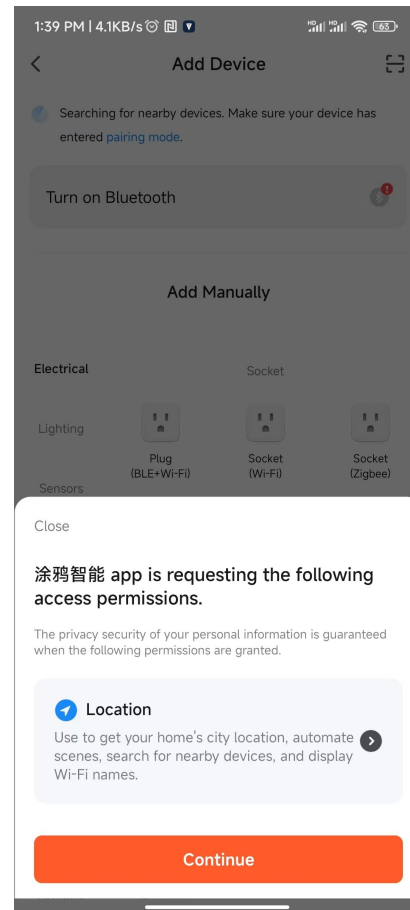
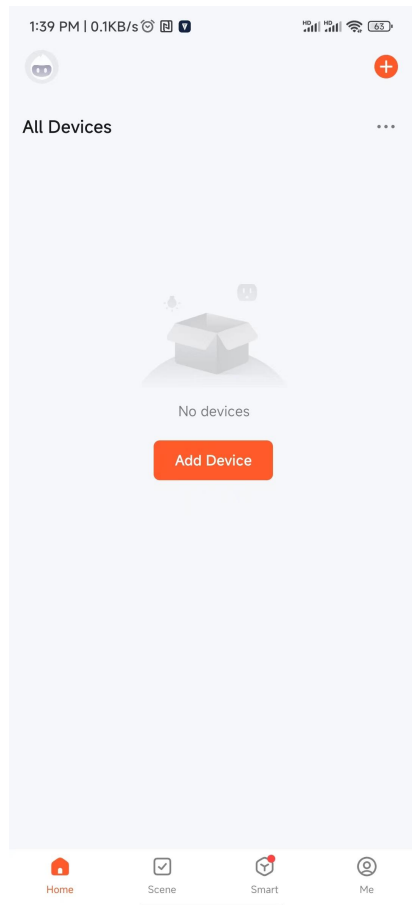
 **Always on display & lock**

2、Abra a APP Tuya e entre na interface de login. Permitir que a APP Tuya envie notificações.



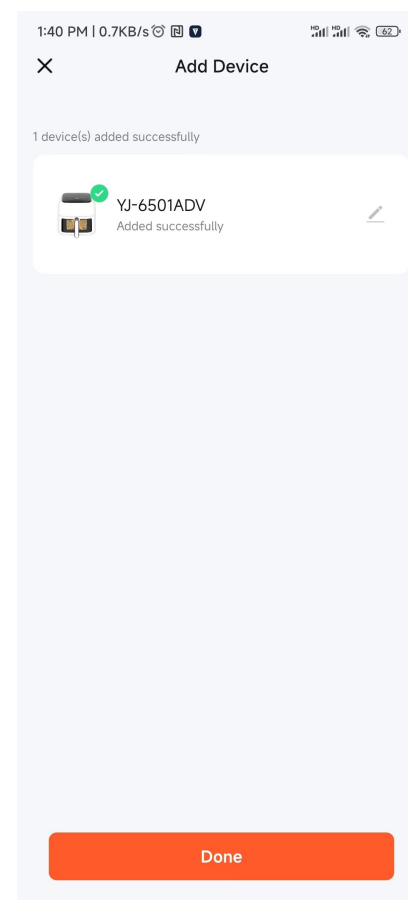
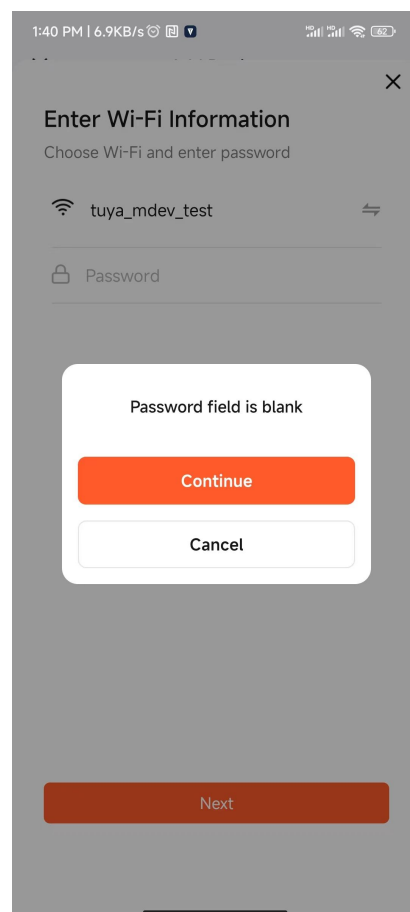
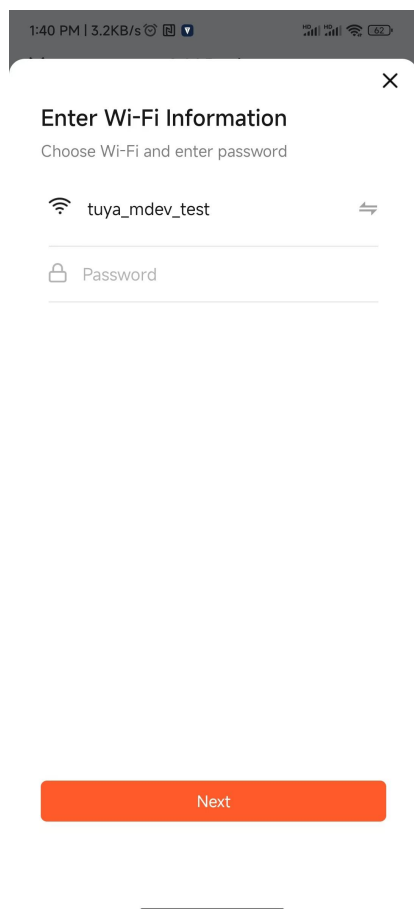
3、Adicionar dispositivo

①Vá para a página inicial e seleccione "adicionar dispositivo". ②Autorização de localização é exibida, selecione "Continuar" e conceda permissão. ③ O dispositivo em estado de espera.

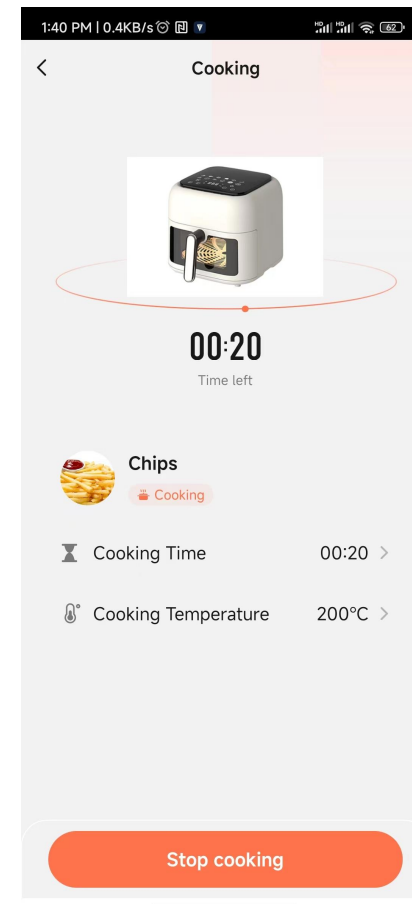
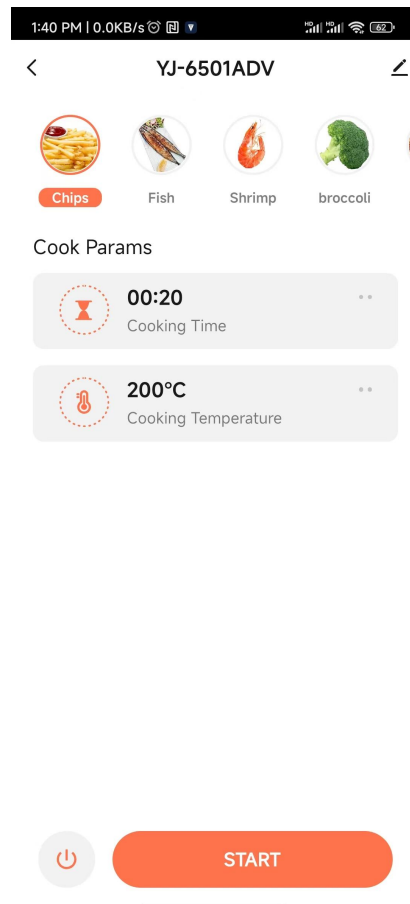
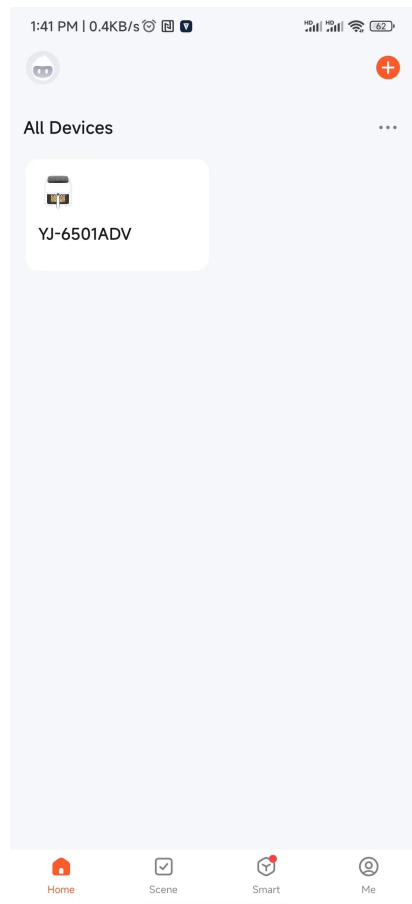


4、Vinculação do dispositivo

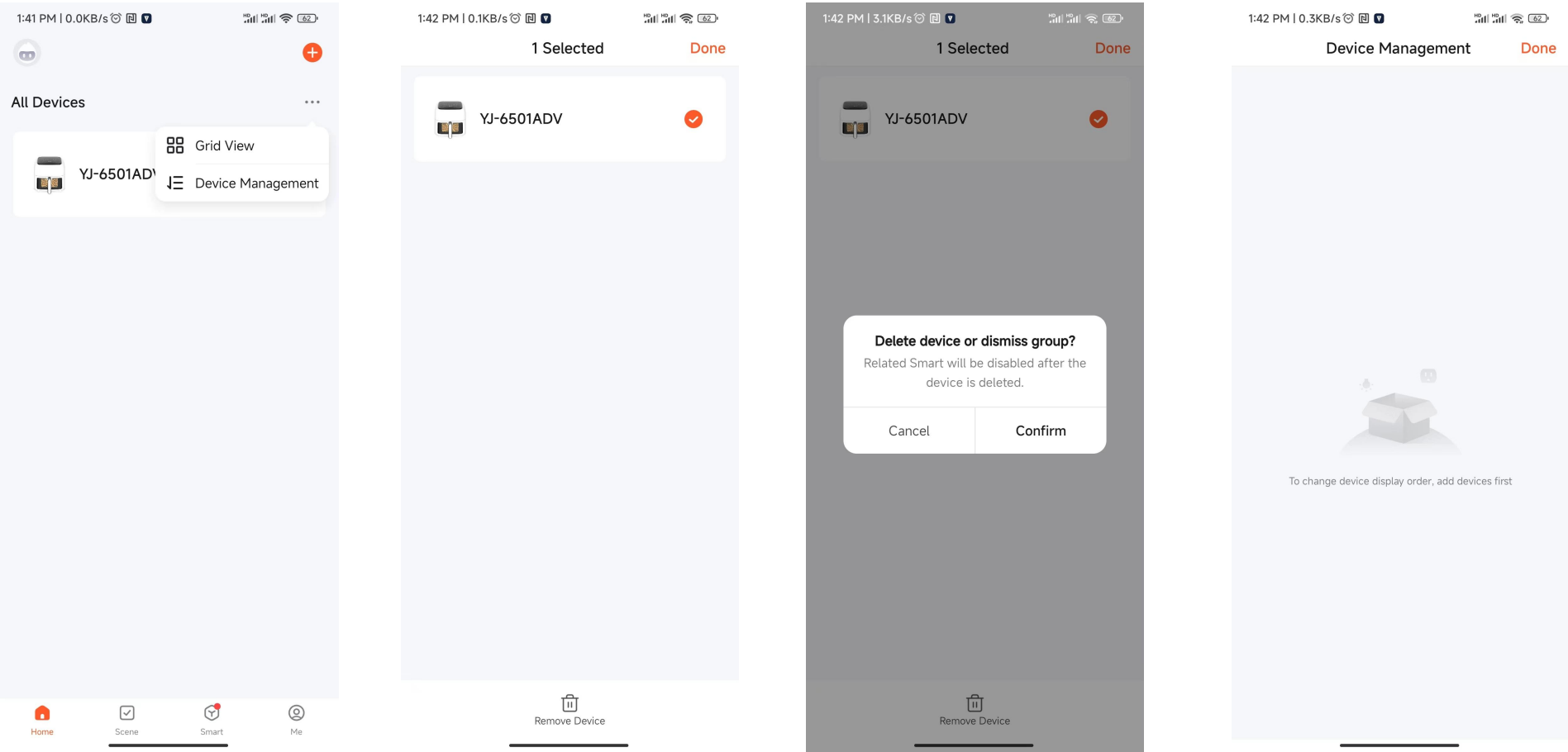
①Depois de a APP procurar o dispositivo e selecionar "Adicionar", aparecerá a informação do WIFI atualmente ligado. Introduza a palavra-passe WIFI e seleccione o passo seguinte. Se for uma rede aberta, você pode selecionar diretamente a próxima etapa para continuar. Depois de o dispositivo ser adicionado e a rede ser configurada com sucesso, a luz WIFI muda de intermitente para acesa.



5、Funcionamento da APP



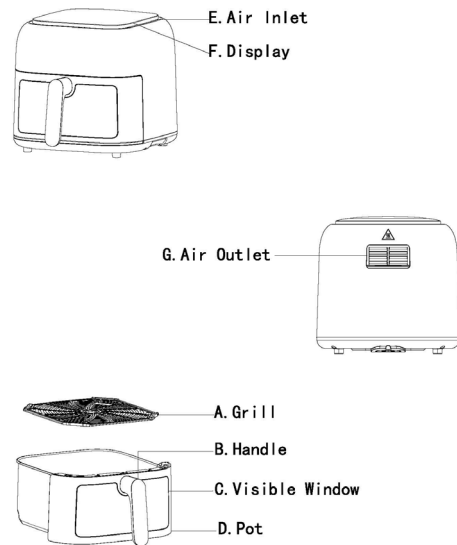
6、Eliminar dispositivo



Brief introduction

Thanks for your favor, welcome to us.

The newly introduced fat-free frying will help you to cook the food and refreshment you like in a healthier manner. The fat-free frying uses the principle of hot air combining with high speed air cycling (fast air change), it will provide a one-time comprehensive heating, so for most food, there is no need to add oil for cooking. With additional roasting plate, now you have a more convenient way to make delicious food like cakes and milk egg biscuits, etc.





Keep warm function: In the setting state, if you need to use the heat preservation function, you can press the time and temperature button to enter the heat preservation function setting state (refer to the Time and temperature parameter table), or press the time and temperature button to adjust the temperature or time. After adjustment, press the Start button to keep the heat preservation.

Attentions

Before using this product, please read through the instruction manual, and preserve the booklet for the later reference.

I Danger

- 1.Do not soak the out crust into water, or wash it under the tap, for there are electric components and heating components in the crust.
- 2.Do not let water or other liquid flow into the product, in case electric shocks might take place.
- 3.While the product is working, do not cover the air inlet and outlet opening.
- 4.Never pour oil into the fryer, for this may cause fire.
- 5.Do not touch the inside of the product while it is working, there is prevent scalding on the bottom of the product, which part will be hotter and hotter while the product is working, thus it must take care to avoid scalding inquiry.
- 6.This product is manually operated, thus never connect the product with external timer or independent remote control system.

II Warning

1. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided is in accordance with the rated power of the product.
2. If there are damages to the plug, power wire or the product, you should no longer use the product.
3. If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacturer, repairing department or similar departments.
4. This product can be used by child over the age of 8, and person with imperfect limbs or with feeling, metal handicaps, but the precondition is that specially assigned person must give supervision and guidance to their using the product, thus to ensure their safety.
5. The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
6. Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10 cm of free space for the back side, left/right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
7. The product must be watched by someone while operating.
8. During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
9. When using the product, the surface that is touches might become very hot.
10. If the product is smoking, unplug the immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.

III Notice:

1. The product is limited to normal domestic usage. It should not be used in the dining rooms of shops, office, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
2. If the customer has failed to use the product correctly, or has used the product professional or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee, we are not responsible for damages caused by these.
3. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.
4. Always unplug the power after use.
5. Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.

Before The First Use.

1. Remove all packing material.
2. Remove the glue and labels on the product.
3. Clean the frying basket and the frying-pan thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge. Notice: dishwasher machine can be used to wash these components.
4. Clean the inside and outside of the product with wet cloth.

The fat-free fryer uses the technology of hot air heating, Never pour oil or fat into the fryer.

Operation Preparation

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
2. Put the frying basket into the fryer correctly
3. Pull the wire out of the wire capsule at the bottom of the product.

Never pour oil or other liquid into the fryer.

Never put things on top of the product, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.

How To Operating

The fat-free fryer can be used to cook many types of food ingredients. The additional food making manual will assist you to understand this product. I Fat-Free Frying

1. Insert the plug into the grounded socket.
2. Pull out the frying-pan carefully from the fat-free fryer.
3. Put the food ingredients into the frying basket.
4. Slip the frying-pan back to the fat-free fryer

Do not use the fryer before putting in the frying

Notice: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Adjust to the right temperature by turning the temperature control knob. Please refer to the “Setting” part of this chapter.

6. To turn on the product, please adjust the knob of the timer to decide the time for cooking. If the product starts with cold food, the cooking time should be 3 minutes longer.

By this time, the power wire indicator lamp and the heating indicator lamp will turn on.

During the operation of the fat-free fryer, the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating components are turning on and off continuously, thus to maintain the Setting temperature.

The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying-pan.

7. Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the “Setting” part of this chapter). To overturn the good ingredients, hold the handle and pull out the frying-pan from the product, and then make the turning. After that, slip the frying-pan back to the fat-free fryer. Notice: Do not press the demounting button of the frying basket during the process of overturning.

8. The beep of the timer means that the Setting time has expired. Then pull the frying-pan out of the product, and put it on heat-resistant surface.

9. Check to see if the food ingredient is cooked ripe.

10. To pour out the small size food ingredients (e.g. chips), please press the demounting button of the frying basket (1), and take the frying basket out of the frying-pan (2).

Do not overturn the frying basket before demounting the frying-pan, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying-pan to leak onto the food ingredients.

After cooking with the fat-free fryer, there might be steam jetting out from the fryer.

Pour the food ingredients in the frying basket all into the bowls or plates.

Note: To fetch the big size or fragile food ingredients, you can use the clamps to take them out from the frying basket.

11. After completing the cooking of one batch of food ingredients, the fat-free fryer can be used to cook another batch of food ingredients at any time.

12. When you need to use the stirring function, please assemble the stirring blade, close the upper cover to adjust the corresponding temperature and time, after press the “start /cancel” button, and then press “stirring “button, then the corresponding stirring indicator light will shine for long time. When the cooking is finished, the stirring blade will be taken out with the frying basket. Due to high temperature inside, precaution of scalding during operation

III Note:

1. Compare with the food ingredients with large size, the small size food ingredients will require less time for cooking.
2. During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.
3. By adding small amount of oil to the fresh photos, the food can be made crisper. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying them in the fat-free fryer.
4. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the fat-free fryer.
5. Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.

Type	Temperature(°C)	Temperature control range	Temperature control unit	Time(minutes)	Time control range
 Chips	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Fish	180°C	80-200°C	5°C	30min	1-60min
 shrimp	180°C	80-200°C	5°C	18min	1-60min
 broccoli	180°C	80-200°C	5°C	10min	1-60min
 steak	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Sausages	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Chicken wing	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Pizza	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Bread	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Cake	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Roasted lemon	120°C	80-200°C	5°C	20Min	1-60min
 Keep warm	90°C	60-90°C	5°C	120min	1-120min

Clean

Clean the product each time after using.

The inside of the frying-pan, frying basket and the product are all covered with non-sticking painted coat. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning, for this will damage the non-sticking painted coat.

1. Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.

Notice: take out the frying-pan, thus to make the fat-free fryer cool down more quickly.

2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.

3. Clean the frying-pan or the bottom of the frying-pan with hot water, detergent and non-abrasive sponge, please add hot water into the frying-pan together with some detergent. Put the frying basket into the frying-pan, and then soak the frying-pan and the frying basket for 10 minutes.

4. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.

5. Use cleaning brush to clean the heating components, swept away any remaining food residual.

Guarantee and Services

If you require services or information, or have any doubt, you can communicate with the local Customer Center

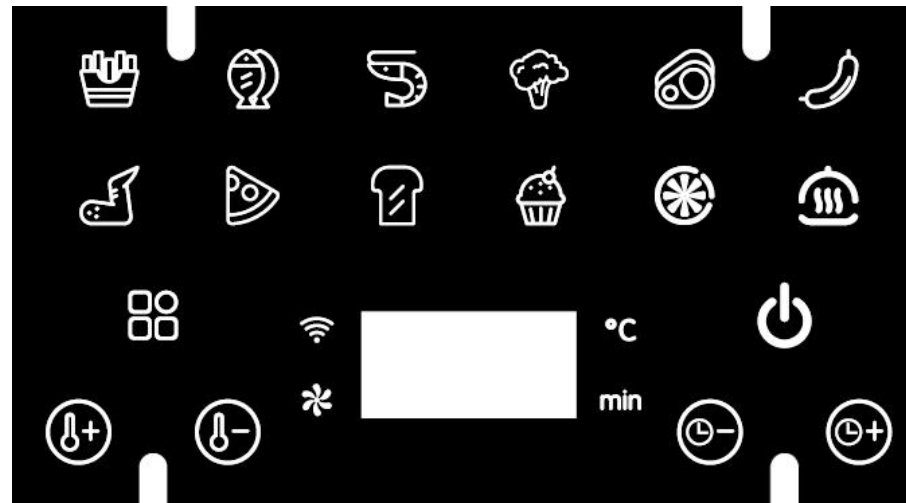
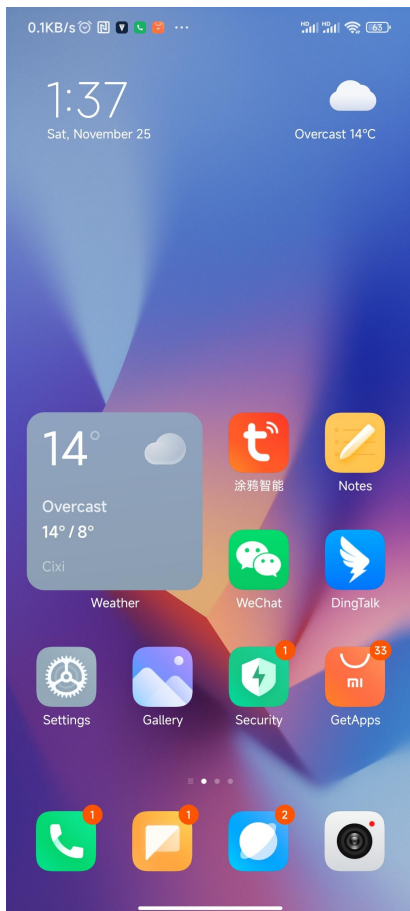
If there is no Customer Center near your location, you can communicate with your local dealer.

Malfunction and Treating Method		
Problem	Possible Causes	Solving Method
The frying-pan does not work	1. The plug of the product is not inserted into the power socket. 2. You have failed to set the timer	1. Insert the plug into the grounded power socket 2. Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.
Food ingredients cooked by the frying-pan not ripe enough	1. Too much food ingredients in the frying basket 2. The heating temperature enacted is too low. 3. The cooking time is too short.	1. Put the food ingredients into the frying basket in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed. 2. Turn the temperature control knob to set the temperature required (refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product") 3. Turn the timer knob to decide the time for cooking (refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product")

Food ingredients not baked evenly in the frying-pan	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking, please refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product")
The fried refreshment coming out of the frying-pan is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer	You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.
White smoke coming out of the product	1.You are cooking food ingredients with a high content of oil 2.Oil dirt from last use is still remained inside the frying-pan	1.When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying-pan might be hotter than usual, But this will not affect the final cooking effect. 2.The white smoke produced by heating the oil and fat inside the frying-pan. Make sure to clean the frying-pan each time after the using.
Fresh crisps are not fried evenly inside the frying-pan	You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes, and make sure that they will not split in the process of frying
The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips.	You fried potatoes before not correctly article soaking	1.Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them. 2.By cutting the potato chips into smaller size, they can be made more light and crisp. 3.The potato chips can be made more light and crisp by adding small amount of oil to them.

Prepare:

- 1、 Mobile phone with WIFI function, one router, the router frequency band is set to "2.4GHz", WIFI name and encryption method is not required, can be freely set.
- 2、 Download Tuya APP from App store.
- 3、 After the product is powered on, long press the time + key for 3 seconds, the buzzerbeeps into the distribution network state, and the WIFI light will flash quickly.

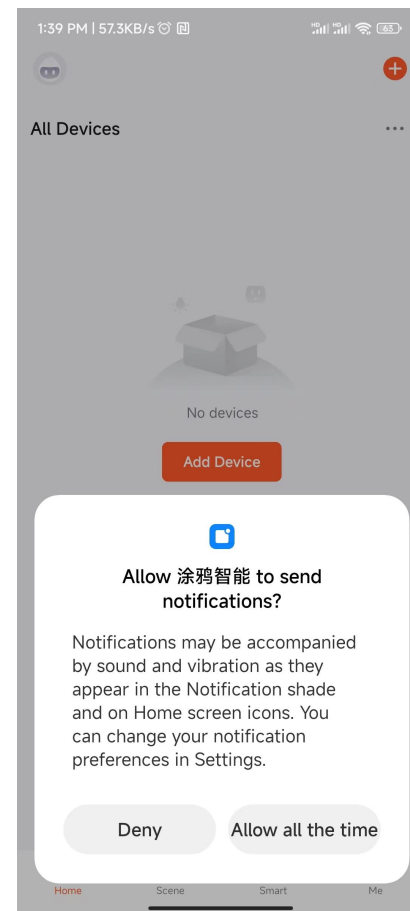
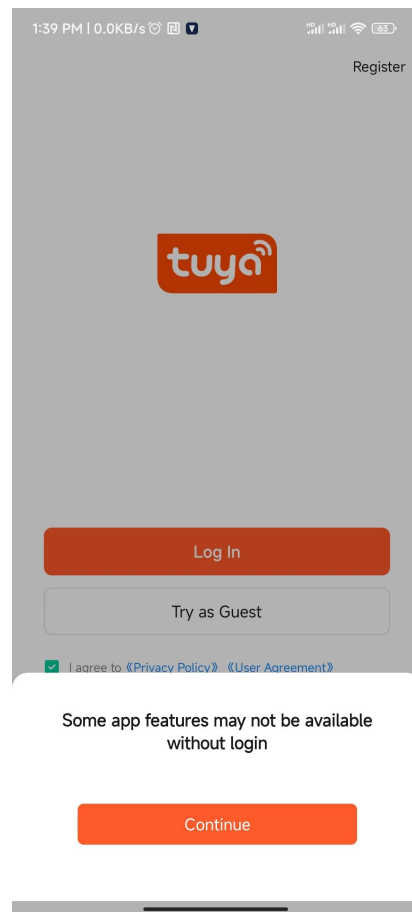
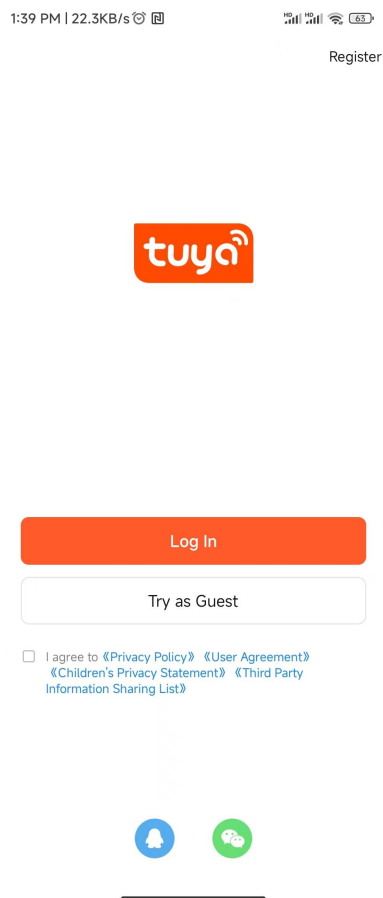


Procedure of use:

1、 Turn on your phone's Bluetooth and connect the WIFI.

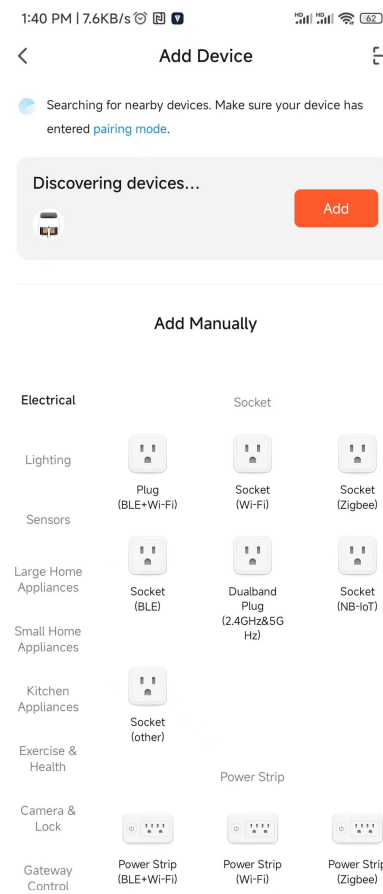
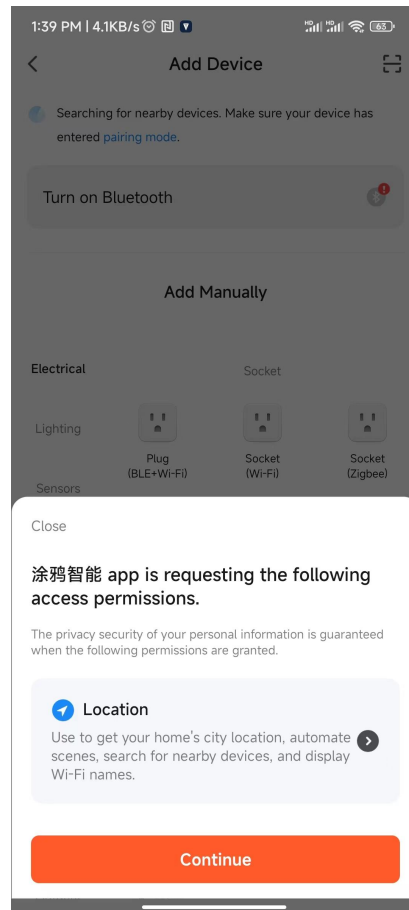
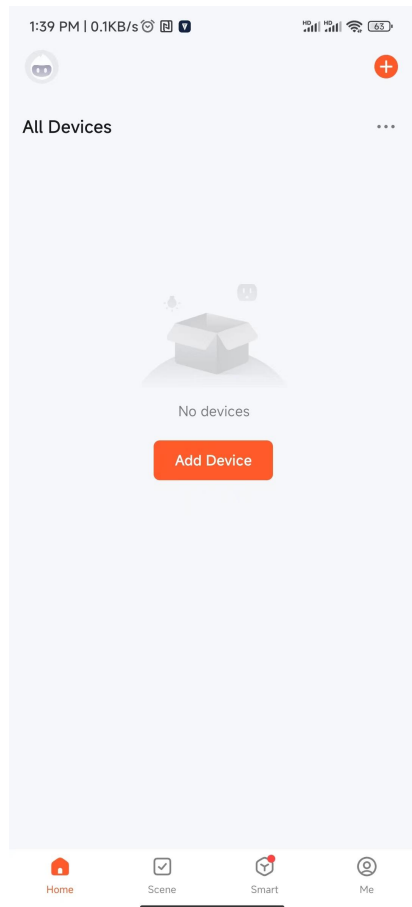


2、Open the Tuya APP and enter the login interface. Allow Tuya APP to send notifications.



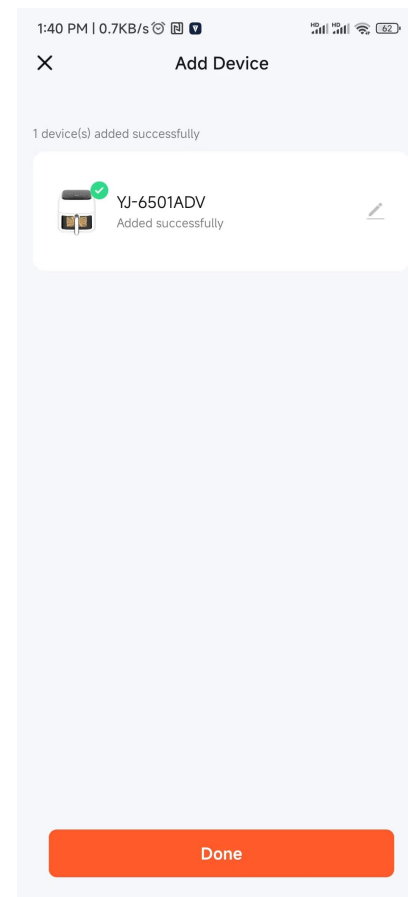
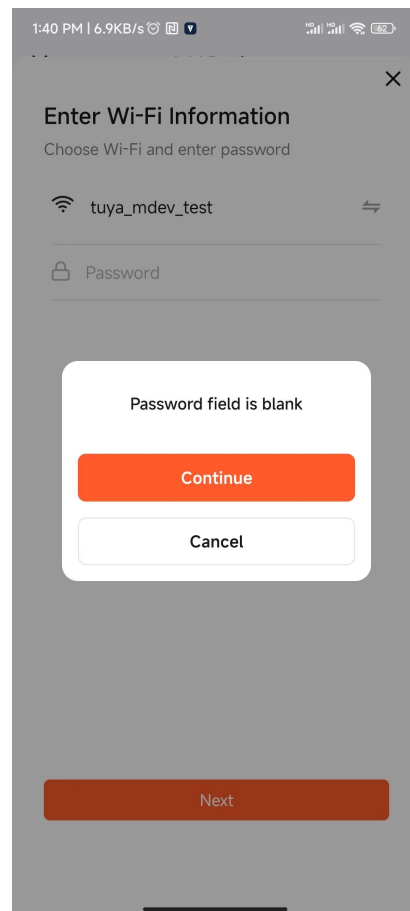
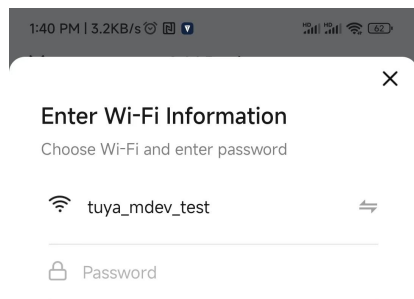
3、Add device

- ①Go to the home page and select add device.
- ②Location authorization pops up, select Continue, and grant permission.
- ③ The device in standby state.

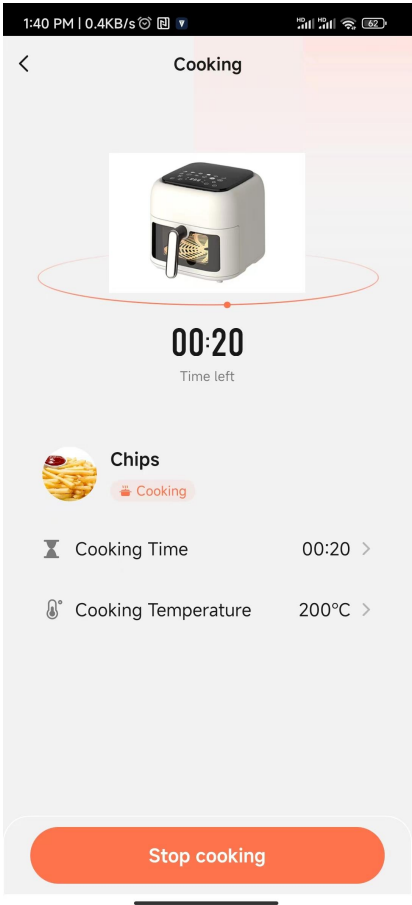
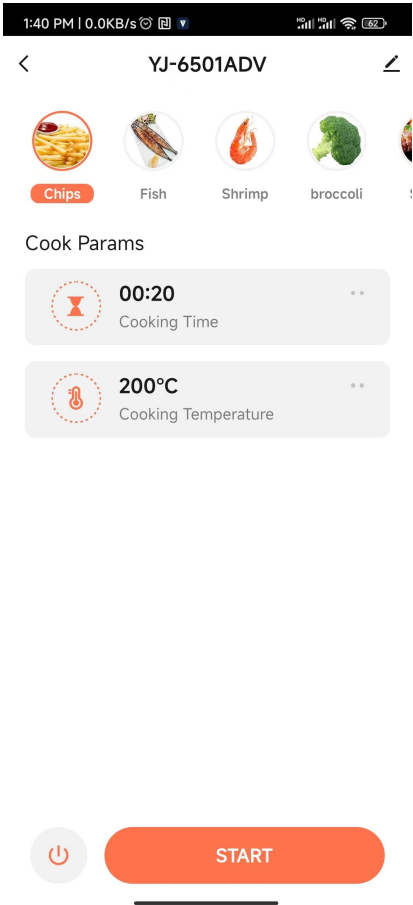
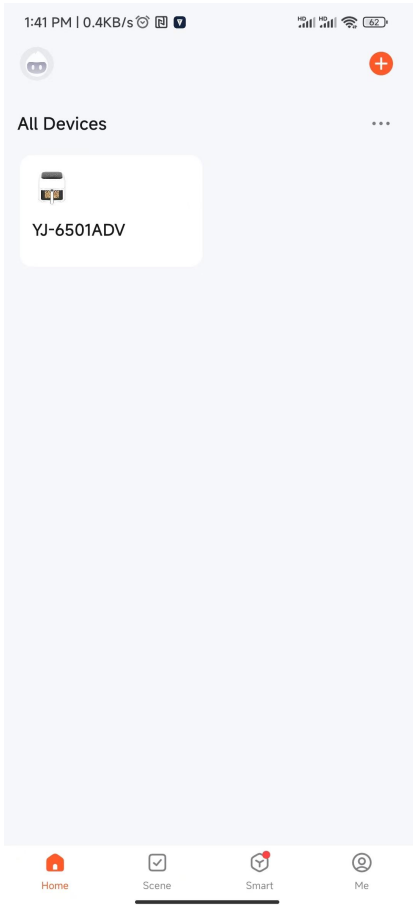


4、Device binding

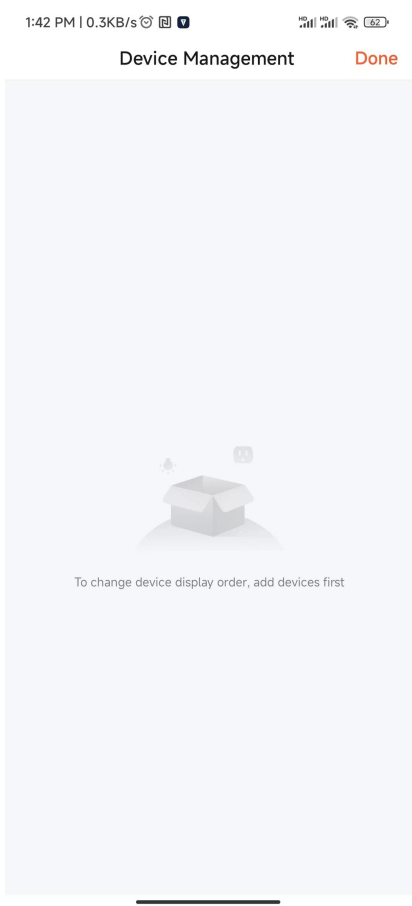
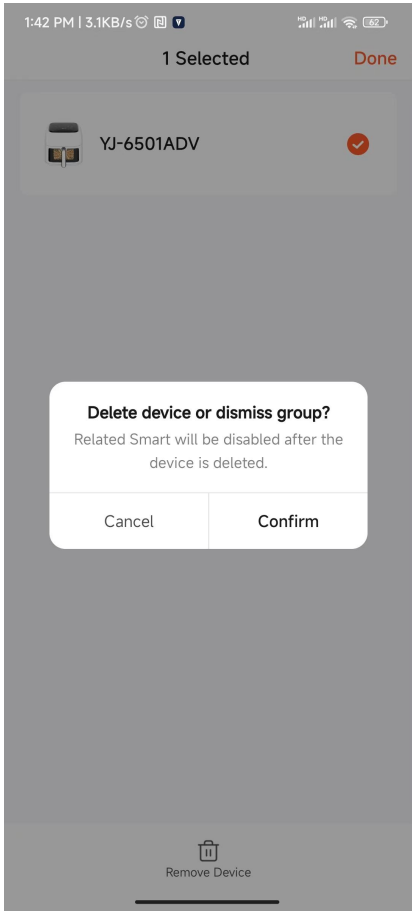
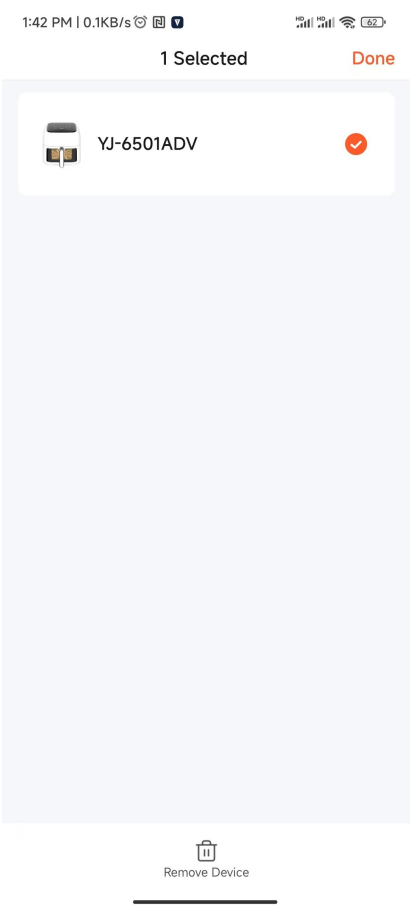
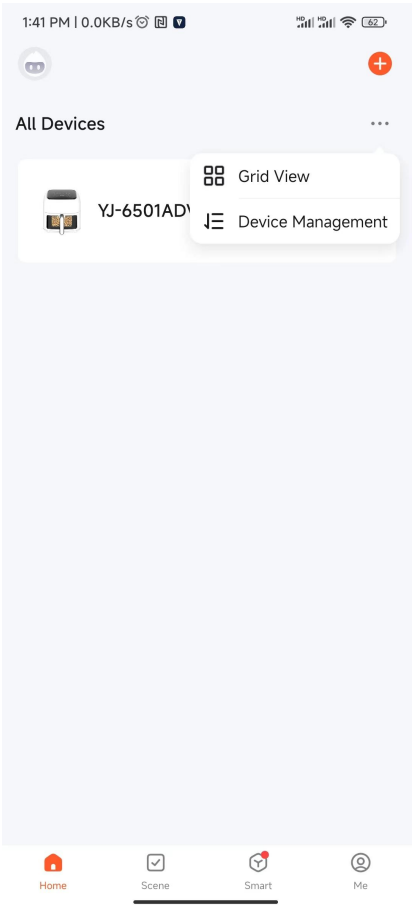
① After the APP searches for the device and selects Add, the information of the currently connected WIFI will pop up. Input the WIFI password and select the next step. If it is an open network, you can directly select the next step to continue. ② After the device is added and the network is configured successfully, the WIFI light changes from blinking to long on.



5、APP operation



6、Delete device





SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

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