



HORNO FREIDORA DE AIRE



GADNIC
WARRANTY

MANUAL DE USUARIO

FREIH25M

Índice

Español	5
Instrucciones generales de seguridad	6
Condiciones y restricciones de uso	7
Descripción del producto	10
Primeros pasos	11
Instrucciones	13
Directrices generales de uso	13
Preparación del aparato para su uso	13
Grill o parrilla de convección	14
Horneado o cocción por convección	15
Calentar	16
Tostadas	16
Freír con aire	17
Tiempos y temperaturas de fritura con aire	18
Preguntas más frecuentes y guía de solución de problemas	19
Almacenamiento	20
Servicio, reparación	20
Especificaciones técnicas	20
Português	21
Instruções gerais de segurança	22
Condições e restrições de uso	23
Visão geral do produto	26
Primeiros passos	27
Instruções	29
Diretrizes gerais de uso	29
Preparação do aparelho para uso	30
Grill ou Grill de convecção	30
Assar ou assar por convecção	31
Quente	32
Torradas	32
Fritura ao ar livre	33
Tempos e temperaturas de fritura no ar	34
Perguntas frequentes e guia de solução de problemas	35
Armazenamento	36
Serviço, reparo	36
Especificações técnicas	36
English	37
General Safety Instructions	38
Usage conditions and restrictions	39
Product Overview	42
Getting Started	43
Instructions	45
General usage guidelines	45
Preparing the appliance for use	46
Grill or Convection Grill	46
Bake or Convection Bake	47
Warm	48
Toast	48
Air-Fry	49
Air-frying times and temperatures	50
FAQs and TroubleshootingGuide	51
Storage	52
Service, Repair	52
Technical Specifications	52

Manual de usuario **ESPAÑOL**

Instrucciones generales de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

Lea detenidamente este manual antes del primer uso, incluso si está familiarizado con este tipo de producto. Las precauciones de seguridad incluidas en este manual reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se respetan correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras consultas, junto con la tarjeta de garantía cumplimentada, el recibo de compra y la caja. Si procede, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del aparato.

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad y las medidas cuando utilice un aparato eléctrico, incluidas las siguientes:

Seguridad eléctrica y manejo de cables

- **Voltage:** Asegúrese de que la tensión de la toma de corriente y la frecuencia del circuito coinciden con la tensión indicada en la etiqueta de características del aparato. Si no coinciden, póngase en contacto con nuestro centro de asistencia posventa y no utilice el aparato.
- **Circuito eléctrico:** Utilice el aparato en un circuito eléctrico independiente. Si el circuito está sobrecargado con otros aparatos, es posible que este aparato no funcione correctamente..
- **Conexión:** Inserte firmemente el enchufe en la toma de corriente. La toma de corriente debe tener una toma de tierra adecuada y estar al alcance de la mano para poder desenchufar fácilmente la clavija.
- **Sin temporizador:** No conecte el aparato a un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador o un sistema de mando a distancia independiente.
- **ADVERTENCIA: ¡No sumergir!** Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el propio aparato en agua u otro líquido. Si cae al agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No lo toque ni introduzca la mano en el agua. Seque el aparato y hágalo revisar por personal cualificado.
- **Protéjalo de la humedad:** No exponga las conexiones eléctricas al agua. No utilice el aparato ni toque el enchufe con las manos mojadas o húmedas, sobre un suelo húmedo o cuando el aparato esté mojado. No lo utilice cerca de una ventana abierta, ya que la lluvia puede provocar una descarga eléctrica.
- **Cable de alimentación corto:** Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Si debe utilizar un cable alargador, tenga cuidado y asegúrese de que su capacidad eléctrica marcada sea al menos igual a la del aparato. Coloque el cable más largo de forma que no quede tendido sobre la encimera o el tablero de la mesa, donde los niños podrían tropezar con él involuntariamente o tirar de él.
- **Proteja el cable de alimentación:** No retuerza, aplaste ni tense el cable de alimentación y protéjalo de los bordes afilados y del calor. No dejes que el cable entre en contacto con superficies calientes. No coloque nada encima del cable. No tire nunca del cable para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

Instrucciones generales de seguridad

- **Cable dañado:** Compruebe regularmente si el cable de alimentación presenta daños visibles. Si está dañado, no utilice el aparato. Para evitar riesgos, el cable dañado debe ser sustituido por el fabricante, sus centros de servicio autorizados o personal cualificado.
- **ADVERTENCIA: ¡No utilice el aparato si está dañado!** No coja ni utilice un aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que funcione mal o se haya caído o dañado de cualquier forma. Póngase en contacto con nuestro centro de asistencia posventa.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Apague todos los controles, luego desconecte la alimentación en el tomacorriente y retire el enchufe. Sujete el enchufe al desconectarlo, no tire del cable.
- **Después del uso:** Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe completamente antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarlo, realizar tareas de mantenimiento o moverlo.
- **RCD:** A menos que su hogar ya esté equipado con un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad), le recomendamos que instale un RCD con una corriente residual nominal de funcionamiento no superior a 30 mA para proporcionar una protección de seguridad adicional al utilizar aparatos eléctricos. Consulte a su electricista para obtener asesoramiento profesional.

Condiciones y restricciones de uso

- **Uso exclusivamente doméstico:** Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico privado. No es adecuado para uso comercial, industrial o comercial.
- **No utilizar al aire libre:** No utilice el aparato al aire libre ni en zonas de alta humedad.
- **Uso previsto:** No utilice el aparato para fines distintos de los previstos y utilícelo únicamente como se describe en este manual.
- **Restricciones de uso:** Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- **Niños:** Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté siendo utilizado. Supervise a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato. Es necesario supervisar de cerca cualquier aparato que utilicen los niños o que esté cerca de ellos.
- **Entorno de trabajo:** Para garantizar un funcionamiento eficaz y evitar vuelcos, coloque siempre el aparato sobre una superficie de trabajo nivelada y estable, resistente al calor y a las llamas. No lo utilice sobre un plano inclinado o una superficie inestable. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre por encima y alrededor de todos los lados para la circulación del aire.
- **Proteger del calor:** No coloque el aparato sobre o cerca de una cocina/estufa de gas o eléctrica, horno o calefactor caliente.

Instrucciones generales de seguridad

- **Garajepara electrodomésticos:**No utilice la freidora de aire en una despensa, garaje de electrodomésticos o debajo de un armario de pared o estantería. Cuando lo guarde en un garaje de electrodomésticos, desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente. De lo contrario, podría producirse un incendio, especialmente si el aparato toca las paredes del garaje o la puerta toca el aparato al cerrarse.
- **Accesorios:**No utilice ningún accesorio que no se suministre con esta unidad. De lo contrario, podría exponerse a un peligro y anular la garantía.
- **Bandejaparamigas:**No utilice el horno sin la bandeja recogemigas colocada. No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico, ya que esto provocaría un sobrecalentamiento del horno.
- **Puertadelhorno:**No apoye los utensilios de cocina ni los platos para hornear en la puerta de cristal.
- **Contenedores:**Extreme las precauciones cuando utilice recipientes contruidos con materiales distintos del metal o el vidrio en el horno.
- **Limpieza:**No introduzca el aparato en agua u otros líquidos. Limpie la carcasa sólo con una esponja/paño humedecido en agua tibia y jabón. No utilice estropajos de acero, ya que podrían desprenderse trozos y entrar en contacto con piezas eléctricas, provocando una descarga eléctrica. No utilice limpiadores abrasivos. Consulte la página 22 para obtener instrucciones detalladas de limpieza.
- **ADVERTENCIA: ¡Peligro dedescargaeléctrica!**No intente desalojar los alimentos cuando el aparato esté enchufado a una toma de corriente.
- **Almacenamiento:** No guarde en el aparato otros materiales que no sean los accesorios para horno suministrados. No introduzca nunca papel, cartón, plástico o productos similares en el horno.
- **Reparación:**El aparato no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo, desmontarlo ni modificarlo.
- **Uso indebido:** El uso o la instalación incorrectos pueden causar lesiones y/o daños. No aceptamos ninguna responsabilidad por eventuales daños o lesiones causados por un mal uso del producto o por el incumplimiento de las instrucciones.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- **No utilizar cerca de materiales inflamables** como cortinas, cortinajes, papel, revestimientos murales, paños de cocina o ropa.
- **No cubrir** el aparato, ni guarde nada encima, para evitar el sobrecalentamiento.
- **No dejar sin vigilancia** cuando esté enchufado. Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo y cuando vaya a salir de la habitación.
- **No coloque alimentos de gran tamaño, envases de lámina metálica ni utensilios** en el horno de la freidora de aire, ya que pueden provocar riesgo de incendio o descarga eléctrica.

Instrucciones generales de seguridad



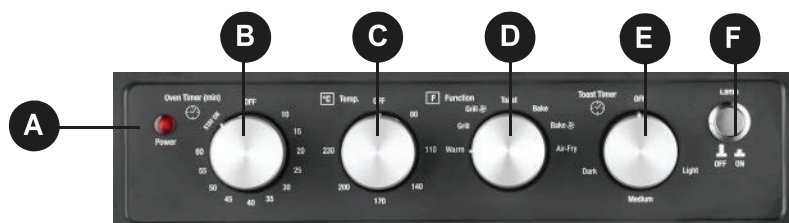
ADVERTENCIA: ¡SUPERFICIES CALIENTES! RIESGO DE QUEMADURAS

Tome las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a las personas o daños a la propiedad.

- **No toque las superficies calientes.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento, y algunas partes del aparato pueden retener el calor durante algún tiempo después de apagarlo. Utilice siempre asas, pomos y guantes de cocina o agarraderas cuando el horno esté en funcionamiento. Deje enfriar las piezas metálicas antes de limpiarlas.
- **No toque los alimentos calientes.** Utilice siempre pinzas o el asa de la bandeja, así como manoplas o agarraderas de horno, al retirar los alimentos.
- **No mueva el aparato durante la cocción.** Extreme las precauciones al retirar alimentos calientes, aceite u otros líquidos del aparato.
- **¡Cuidado con el vapor caliente!** Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tome las precauciones adecuadas para protegerse de las quemaduras.
- **¡Prevenga los daños!** Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes calientes del horno.

Descripción del producto

Panel de control



A Indicador de encendido

La luz indicadora de encendido se encenderá y permanecerá encendida cuando el horno esté en uso.

B Dial del temporizador del horno

Utilice este dial para ajustar el tiempo deseado (de 10 a 60 minutos) para todas las funciones excepto Tostado. Al ajustar el temporizador del horno, la unidad se enciende y comienza el ciclo de cocción. Cuando el temporizador se agote, la unidad emitirá un pitido y se apagará. Alternativamente, ajuste el temporizador en Stay On para un funcionamiento continuo, sin apagado automático.

C Selector de temperatura

Utilice este dial para ajustar la temperatura deseada del horno.

D Selector de función

Utilice este dial para seleccionar el método de cocción deseado: Caliente, Grill, Grill por convección, Tostado, Horneado, Horneado por convección, Air-Fry.

E Selector del temporizador de tostado

Utilice este dial para ajustar el tono de tostado deseado: Claro, Medio u Oscuro. Al ajustar el temporizador de tostado se enciende la unidad y comienza el ciclo de tostado. Una vez finalizado el ciclo, la unidad se apagará.

F Botón de la lámpara

Pulse este botón para encender la luz interior del horno mientras el horno está en uso y la puerta está cerrada.

Primeros pasos

Primera conexión

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, nivelada y seca que también debe ser resistente al calor y no inflamable. Asegúrese de que:
 - Hay un espacio libre de 5-10 cm en la parte trasera y los laterales del aparato; es posible que tenga que alejarlo de la pared o de cualquier objeto que haya sobre la encimera.
 - No hay objetos se almacenan en la parte superior del horno freidora de aire. Sus paredes exteriores se calientan mucho cuando está en uso. Mantenga alejados a los niños cuando utilice el aparato.
- Conecte la freidora de aire a la red eléctrica y caliente el aparato vacío a la temperatura máxima en el ajuste Hornear durante 10 minutos. Esto eliminará cualquier olor del interior del aparato y también quemará cualquier exceso de lubricante que pueda haberse utilizado en el proceso de fabricación. Durante este proceso, el aparato puede desprender un ligero olor o humo. Esto se debe a que el elemento y los componentes son nuevos y no es motivo de preocupación. No es perjudicial y desaparecerá rápidamente. Asegúrese de que haya una buena ventilación. A continuación, apague y desenchufe el aparato y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente.

Ajustes de función

Tabla 1: Ajustes de función			
Función	Elementos calefactores	Velocidad del ventilador	Potencia
Caliente	2x Elementos inferiores	–	800W
Parrilla	2x Elementos principales	Lento	900W
<i>Parrilla de convección</i> ⊕	2x Elementos principales	Turbo	900W
Hornear	2x Princ+ 2x Elementos inferiores	Lento	1700W
<i>Horneado por convección</i>	2x Princ+ 2x Elementos inferiores	Turbo	1700W
Freír con aire ⊕	4x Elementos principales	Turbo	1700W
Tostadas	2x Princ+ 2x Elementos inferiores	Lento	1700W

Posiciones de la estantería

El horno tiene cuatro soportes de rejilla a los lados de la cavidad del horno para cuatro posiciones de rejilla, como se indica a continuación.



Posición (2): hornear y asar

- Coloque la rejilla del horno, con una fuente de horno encima, en la posición (2) cuando hornee pasteles, bollería o pizza fresca.
- Coloque la bandeja en la posición (2) cuando cocine un asado.

Posición (2) y (3): freír al aire.

- Coloque la bandeja en la posición (2) o en la posición (3) cuando fría al aire.

Posición (3): asar y tostar

- Coloque la bandeja de horno, en la posición (3) cuando ase carne o verduras con convección.
- Coloque la bandeja para hornear, con un plato poco hondo de comida, en la posición (3) para dorar por encima.
- Coloque la rejilla del horno en la posición (3) para tostar pan. Asegúrese de que la bandeja recogemigas está correctamente colocada en su sitio en el fondo de la cavidad del horno. Si sus productos de pan son muy gruesos (por ejemplo, panecillos), utilice la bandeja del horno en la posición (3)

Instrucciones

Directrices generales de uso

Freír con aire

La fritura al aire le ayuda a cocinar una variedad de alimentos a la perfección crujiente, pero sin grandes cantidades de aceite - una alternativa más saludable a freír. Un ventilador hace circular aire caliente alrededor de los alimentos a alta velocidad, cocinándolos y produciendo una capa crujiente y dorada con sólo una pequeña fracción del aceite que se utiliza para freír a poca profundidad o en profundidad. Coloque la bandeja en la posición (2).

Horneado

Se recomienda hornear para una variedad de alimentos que normalmente se prepararían en un horno convencional. Los productos horneados que requieren un método de cocción más suave, como pasteles, magdalenas y pasteles, dan mejores resultados en el ajuste Hornear. La función de horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el aire caliente alrededor de los alimentos para que se cocinen más rápido. Se utiliza mejor para productos horneados más sustanciosos, como bollos y pan, y también es excelente para asados, aves, pizza y verduras.

Utilice el molde suministrado con la función Hornear o Hornear por convección y utilice la posición de rejilla (2).

Parrilla

El grill se recomienda para cocinar trozos de comida más pequeños y finos, o para dorar por encima guisos y platos gratinados. Convection Grill es la mejor opción para cocinar bistecs, chuletas, filetes, hamburguesas, salchichas, pescado o verduras. El modo Grill tradicional debe reservarse para dorar por encima.

Utilice la bandeja para hornear suministrada cuando utilice la función Grill o Convection Grill, y utilice la posición de rejilla (3).

Tostadas

También puede utilizar el horno de la freidora de aire para tostar pan, utilizando la en la posición (3). Coloque siempre los alimentos en el centro de la rejilla para que el tostado sea uniforme y asegúrese de que ningún alimento toque las resistencias.

IMPORTANTE

Asegúrese siempre de que ningún alimento toque los elementos calefactores.

Instrucciones

Preparación del aparato para su uso

- Coloque el aparato limpio y seco sobre una superficie plana, nivelada y seca que también debe ser resistente al calor y no inflamable. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre por encima y alrededor de todos los lados de la freidora para que circule el aire.
- Desenrolle el cable de alimentación. Compruebe que la bandeja recogemigas está en su sitio y que no hay nada dentro o encima del horno. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente adecuada y conecte la alimentación de la toma.

IMPORTANTE

- No utilice nunca el horno sin la bandeja recogemigas colocada.
- Cierre siempre la puerta cuando utilice cualquier función del horno.
- Asegúrese siempre de que ningún alimento toque los elementos calefactores.
- **PRECAUCIÓN: ¡CALIENTE!** Tenga mucho cuidado cuando utilice el horno en cualquier posición. Las superficies accesibles del aparato pueden calentarse mucho durante el uso. No toque las superficies calientes. Utilice asas y pomos. Utilice siempre pinzas o el asa de la bandeja, así como manoplas para horno o agarraderas, al retirar los alimentos.

Grill o parrilla de convección

Utilice la bandeja para hornear incluida en el interior cuando utilice la función Grill o Grill de convección. Utilice la posición de rejilla (3) para asar.

1. Ponga el dial de funciones en Grill o Grill convección.
2. Ajuste el dial de temperatura a la temperatura de cocción deseada.
3. Ajuste el temporizador del horno al tiempo de cocción deseado para encender el horno y comenzar a asar. La luz de encendido se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando se complete el ciclo y el horno se apagará cuando expire el tiempo.
4. Para detener el asado a mitad del ciclo, gire el dial del temporizador del horno a la posición OFF.

Consejos para asar

- No utilice nunca fuentes de horno de cristal para asar.
- No pierdas de vista los alimentos, ya que pueden oscurecerse o quemarse rápidamente mientras se asan.

Instrucciones

Horneado o cocción por convección

Utilice la bandeja de horno suministrada con la función Horneear o Horneear por convección, y utilice la posición de la rejilla (2). Para cocinar pizza fresca, utilice la bandeja para hornear, colocada en la rejilla del horno en la posición (2). Alternativamente, coloque una pizza congelada en la bandeja de hornear en la posición de la rejilla (3).

1. Ponga el selector de funciones en Horneado o Horneado por convección $\oplus$.

2. Ajuste el dial de temperatura a la temperatura de cocción deseada.

3. Ajuste el temporizador del horno al tiempo de cocción deseado para encender el horno y empezar a hornear.

NOTA: Recomendamos precalentar el horno durante 5 minutos antes de hornear productos delicados como pasteles, magdalenas o bollería.

La luz de encendido se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando se complete el ciclo y el horno se apagará cuando expire el tiempo.

4. Para detener el horneado a mitad del ciclo, gire el dial del temporizador del horno a la posición OFF.

Consejos para hornear

- Seleccione Horneear para hornear productos más delicados como flanes, pasteles y huevos.
- *Seleccione Convection Bake $\oplus$ para productos horneados que requieran un dorado uniforme, como bollos y panes, así como para asados y aves. La función de horneado por convección $\oplus$ también es ideal para hornear pizzas doradas y crujientes.*
- La mayoría de los productos horneados, así como un pollo entero asado, se hornean en la posición de rejilla (2).
- Las recetas suelen recomendar reducir la temperatura del horno en 20°C cuando se utiliza el ajuste de horneado por convección $\oplus$.
- Compruebe siempre si la comida está hecha 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción sugerido.

Instrucciones

Calentar

Este ajuste es ideal para calentar las sobras o mantener calientes los alimentos cocinados. Utilice la bandeja para hornear o la rejilla para horno suministrada con la función Calentar y utilice la posición de rejilla (1).

1. Ponga el dial de función en Caliente.
2. Ajuste el dial de temperatura entre 80°C y 110°C.
3. Ajuste el temporizador del horno al tiempo de calentamiento deseado para encender el horno y empezar a calentar. La luz de encendido se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando se complete el ciclo y el horno se apagará cuando expire el tiempo.
4. Para detener el calentamiento a mitad del ciclo, gire el dial del temporizador del horno a la posición OFF.

Tostadas

También puede utilizar el horno de la freidora de aire para tostar pan, utilizando la en la posición (3).

1. Ponga el dial de funciones en Tostadas.
2. Ajuste el dial de temperatura a 230°C.
3. Ponga el dial del temporizador de tostado en el nivel de oscurecimiento deseado (Claro, Medio, Oscuro) para encender el horno y empezar a tostar. La luz de encendido se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando se complete el ciclo y el horno se apagará cuando expire el tiempo.
4. Para detener el tostado a mitad del ciclo, gire el dial del temporizador de tostado a la posición OFF.

Consejos para tostar

- Asegúrese de que la bandeja recogemigas está correctamente colocada en su sitio en el fondo de la cavidad del horno.
- Coloque siempre el pan en el centro de la rejilla para que el tostado sea uniforme. Por ejemplo, si va a tostar cuatro piezas, coloque dos delante y dos detrás. Si va a tostar seis piezas, coloque tres delante y tres detrás.

Instrucciones

Freír con aire

Utilice la bandeja para hornear suministrada en la posición (2) cuando fría al aire.

1. Ponga el dial de funciones en Air-Fry.

2. Ajuste el dial de temperatura a la temperatura de cocción deseada.

3. Ajuste el temporizador del horno al tiempo de cocción deseado para encender el horno y empezar a freír. La luz de encendido se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando se complete el ciclo y el horno se apagará cuando expire el tiempo.

4. Para detener la fritura al aire a mitad del ciclo, gire el dial del temporizador del horno a la posición OFF.

Consejos para freír con aire

- **¿Qué alimentos?** Muchos alimentos que se frien tradicionalmente pueden freírse con el aire utilizando sólo una fracción del aceite necesario para otros métodos de fritura. Los alimentos fritos al aire tendrán un sabor más ligero y menos grasiento que los fritos.
- **¿Qué aceite?** Puede utilizar la mayoría de los aceites para freír al aire. El aceite de oliva le dará un sabor más intenso. El aceite vegetal, de canola o de semillas de uva tiene un sabor más ligero y suave. Para obtener un resultado dorado y crujiente, unte uniformemente los alimentos que vaya a freír con una pequeña cantidad de aceite, o utilice un pulverizador de aceite de oliva o antiadherente.
- **¿Desmenuzado o rebozado?** Puede utilizar diversos recubrimientos para añadir sabor y textura a los alimentos que va a freír, por ejemplo, pan rallado (sazonado o normal), pan rallado panko, copos de maíz, migas de patatas fritas, quinoa o harinas diversas. Presione firmemente el revestimiento seco sobre los trozos de alimento (rebozados y/o sazonados) para garantizar una buena adherencia durante la fritura al aire.
- **¿Darle la vuelta o agitarlo?** La mayoría de los alimentos no necesitan voltearse durante la cocción, pero los más grandes, como los filetes de pollo, deben voltearse a mitad de cocción para garantizar una cocción y un dorado rápidos y uniformes. Cuando fría grandes cantidades de alimentos que abarrotan la cesta, voltee los alimentos a mitad del ciclo de cocción para garantizar una cocción y un dorado uniformes.
- **¿Qué temperatura?** Utilice temperaturas más altas para los alimentos que se cocinan rápidamente, como el bacon y las patatas fritas, y temperaturas más bajas para los alimentos que tardan más en cocinarse, como los trozos de pollo desmigado.
- **¿Qué talla?** Los alimentos se cocinan más uniformemente si se cortan del mismo tamaño.
- **¿Condensación?** La mayoría de los alimentos desprenden agua durante la cocción. Si la puerta del horno presenta gotas de condensación durante la cocción, espere hasta que el aparato haya dejado de funcionar y, a continuación, limpie las gotas de la puerta. Al cocinar grandes cantidades durante un período prolongado de tiempo, puede acumularse condensación, lo que podría dejar algo de humedad en su encimera.

Instrucciones

Tiempos y temperaturas de fritura con aire

La Tabla 2 a continuación enumera los tiempos de cocción, temperaturas y cantidades sugeridas para varios tipos de alimentos que pueden freírse al aire en el horno freidor de aire.

Si sus porciones exceden nuestras recomendaciones, abra la puerta ocasionalmente durante el tiempo de cocción y voltee la bandeja de horneado para asegurar que su comida se cocine de manera uniforme y crujiente. Las cantidades más pequeñas de alimentos pueden requerir menos tiempo. Para obtener los mejores resultados al utilizar la freidora de aire, encienda la luz del horno periódicamente y compruebe la comida. La freidora de aire no necesita aceite, pero un ligero rociado o cepillado con aceite puede mejorar el dorado y el crujiente. Utilice un pulverizador de aceite para mantenerlo muy ligero, o vierta un poco de aceite en un bol, añada los alimentos y remuévalos.

Tabla 2: Tiempos y temperaturas de cocción sugeridos para freír al aire			
Alimentación	Cantidad sugerida	Temp. (°C)	Tiempo (min) #
Bacon	8 rodajas	200	8-10
Alitas de pollo (frescas)	12-15 piezas	200	20-25
Nuggets de pollo (congelados)	400-500g	200	10
Palitos de pescado (congelados)	350g	200	8
Patatas fritas (congeladas)	400-900g	230	15-25
Cuñas de patata (congeladas)	400-900g	230	15-25
Patatas fritas caseras	900g (cortado en bastones de ½ cm x 10 cm)	200	15-20
Cuñas de patata caseras	900g (cortado en octavos a lo largo)	200	15-20
Gambas	400-500g	180	8-10
Tortillas fritas	6 mini tortillas, cortadas en cuartos	200	5-6*

NOTAS:

Los tiempos de cocción indicados en la Tabla 2 son orientativos. Factores como el tamaño o el peso del alimento, su temperatura al inicio de la cocción, su suministro eléctrico y, por supuesto, su gusto personal pueden afectar a los tiempos de cocción.

* Mezcle a mitad del tiempo de cocción. Para ello, saque la cesta del horno de la freidora de aire utilizando el asa de la bandeja. Sacuda suavemente los alimentos y, a continuación, vuelva a colocar la cesta en la posición de la rejilla por encima de la bandeja de horno. Cierre la puerta.

El precalentamiento puede reducir el tiempo de cocción. Vigile siempre los alimentos en el horno de la freidora de aire para evitar que se cocinen en exceso.

Preguntas más frecuentes y guía de solución de problemas

Si su freidora no funciona o experimenta cualquier otro problema con el aparato, consulte en la Tabla 3 las soluciones a los problemas más comunes. Si ninguna de las soluciones propuestas le ayuda a resolver el problema, póngase en contacto con nuestro centro de asistencia posventa para que le asesoren o para concertar una cita con el servicio técnico.

Tabla 3: Guía de resolución de problemas	
Problema	Posible causa y solución
El horno de la freidora de aire no se enciende.	• Compruebe y asegúrese de haber seleccionado una función y una temperatura y de haber ajustado el temporizador. • Compruebe y asegúrese de que el cable de alimentación está enchufado, que la alimentación está conectada y que la toma de corriente funciona (compruebe el aparato en otra toma de corriente).
Sale humo del aparato cuando lo enciendo.	• Si está utilizando el aparato por primera vez, esto es normal y no es motivo de preocupación; debería remitir pronto. Asegúrese de que haya una buena ventilación. • Si ha utilizado antes el horno freidor de aire, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Compruebe y asegúrese de que las superficies interiores y todos los accesorios del interior del horno están limpios y sin restos de alimentos. • Si ha limpiado el aparato correctamente y sigue emitiendo humo, deje de utilizarlo y póngase en contacto con nuestro centro de asistencia posventa. • Si fríe al aire alimentos grasientos, el aceite goteará en la sartén, donde puede producir humo blanco. Esto no afectará al aparato ni al resultado final.
La comida está poco hecha.	• Puede que haya llenado demasiado la cesta. Ponga lotes más pequeños de alimentos en la cesta, que se fríen de manera más uniforme.
La comida se fríe de forma desigual.	Intente sacudir la cesta con la comida a mitad del tiempo de cocción, pero tenga cuidado de no quemarse. Las partes metálicas están muy calientes durante el uso.
Las patatas fritas caseras se fríen de forma desigual.	Puede que no haya utilizado el tipo de patata adecuado. Utilice patatas frescas que se mantengan firmes durante la fritura. Enjuague y seque bien las patatas cortadas antes de cocinarlas.
El rebozado se desprende al freír al aire.	Asegúrese de que la masa no esté demasiado húmeda. Añada una capa seca y golpéeela firmemente sobre los trozos de alimento (rebozados) para asegurarse de que permanecerá en el alimento durante la fritura al aire.

Otra información útil (Cont.)

Almacenamiento

- Cuando no utilice el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.
- Guarde el aparato y los accesorios en su embalaje original para protegerlos del polvo.
- Guarde el aparato en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.
- No guarde en el aparato otros materiales que no sean los accesorios a prueba de horno suministrados. No introduzca nunca papel, cartón, plástico o productos similares en el horno.
- No coloque objetos pesados sobre el aparato durante su almacenamiento, ya que podrían dañarlo.

Servicio, reparación

- El mantenimiento es necesario si la freidora de aire se ha dañado, si ha estado expuesta a la lluvia o a la humedad, si no funciona correctamente o si se ha caído.
- Si la freidora de aire está dañada o necesita reparación, póngase en contacto con nuestro centro de asistencia posventa para que examinen o reparen el producto. No intente nunca abrir la carcasa ni reparar el aparato usted mismo.

Otra información útil

Especificaciones técnicas

Tensión	220-240V ~
Frecuencia	50Hz
Capacidad	25L
Ajuste de temperatura máx.	230°C
Rango de ajuste de tiempo	10-60 minutos
Dimensiones (aprox.)	L420 x D400 x H395 mm

Manual de usuario **PORTUGUÊS**

Instruções gerais de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA.

Leia atentamente este manual antes do primeiro uso, mesmo que esteja familiarizado com esse tipo de produto. As precauções de segurança contidas neste documento reduzem o risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos quando são seguidas corretamente. Mantenha o manual em um local seguro para referência futura, juntamente com o cartão de garantia preenchido, o recibo de compra e a caixa de papelão. Se for o caso, passe essas instruções para o próximo proprietário do aparelho.

Sempre siga as precauções básicas de segurança e as medidas de prevenção de acidentes ao usar um aparelho elétrico, inclusive as seguintes:

Segurança elétrica e manuseio de cabos

- **Tensão:** certifique-se de que a tensão da tomada e a frequência do circuito correspondam à tensão indicada na etiqueta de classificação do aparelho. Se não corresponderem, entre em contato com nosso centro de serviço pós-venda e não use o aparelho.
- **Circuito elétrico:** Opere a unidade em um circuito elétrico separado. Se o circuito estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho poderá não funcionar corretamente.
- **Conexão:** Insira o plugue firmemente na tomada da rede elétrica. A tomada deve estar adequadamente aterrada e ter fácil acesso para que o plugue possa ser facilmente removido.
- **Sem temporizador:** não conecte o aparelho a um dispositivo de comutação externo, como um temporizador ou um sistema de controle remoto separado.
- **ADVERTÊNCIA: Não mergulhe!** Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, o plugue ou o próprio aparelho em água ou outro líquido. Se ele cair na água, desconecte-o imediatamente da tomada elétrica. Não toque no aparelho nem o coloque dentro da água. Seque o aparelho e leve-o para ser verificado por uma equipe de manutenção qualificada.
- **Proteja-se da umidade:** Não exponha as conexões elétricas à água. Não use o aparelho nem toque no plugue com as mãos molhadas ou úmidas, em um piso úmido ou quando o aparelho estiver molhado. Não o utilize próximo a uma janela aberta, pois a chuva pode causar choque elétrico.
- **Cabo de alimentação curto:** Um cabo de alimentação curto é fornecido para reduzir os riscos resultantes de se enroscar ou tropeçar em um cabo mais longo. Se for necessário usar um cabo de extensão, tenha o devido cuidado e certifique-se de que a classificação elétrica marcada seja pelo menos igual à do aparelho. Organize o cabo mais longo de modo que ele não fique pendurado sobre a bancada ou sobre a mesa, onde possa tropeçar involuntariamente ou ser puxado por crianças.
- **Proteja o cabo de alimentação:** Não dobre, esmague ou estique o cabo de alimentação e proteja-o de bordas afiadas e do calor. Não deixe que o cabo entre em contato com superfícies quentes. Não coloque nada em cima do cabo. Nunca puxe o cabo para levantar, transportar ou desconectar o aparelho da tomada.

Instruções gerais de segurança

- **Cabo danificado:** Verifique regularmente se há danos visíveis no cabo de alimentação. Se ele estiver danificado, não use o aparelho. Um cabo danificado deve ser substituído pelo fabricante, por seus centros de serviço autorizados ou por pessoal qualificado de forma semelhante para evitar riscos.
- **ADVERTÊNCIA: Não use se estiver danificado!** Não pegue nem opere um aparelho com um cabo ou plugue danificado, nem depois que ele apresentar mau funcionamento ou tiver sofrido qualquer tipo de queda ou dano. Entre em contato com o nosso centro de suporte pós-venda para obter orientação.
- **Desconectar** desligue o aparelho da fonte de alimentação quando ele não estiver em uso e antes de limpá-lo. Desligue todos os controles, depois desligue a energia na tomada e remova o plugue. Segure o plugue ao desconectar, não puxe o cabo.
- **Após o uso:** Desconecte o aparelho da tomada e aguarde até que ele tenha esfriado completamente antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo, fazer manutenção ou movê-lo.
- **RCD:** A menos que a sua residência já esteja equipada com um dispositivo de corrente residual (chave de segurança), recomendamos a instalação de um RCD com uma corrente operacional residual nominal que não exceda 30 mA para oferecer proteção de segurança adicional ao usar aparelhos elétricos. Consulte seu eletricitista para obter orientação profissional.

Condições e restrições de uso

- **Somente para uso doméstico:** Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico particular. Ele não é adequado para uso comercial, industrial ou comercial.
- **Não pode ser usado ao ar livre:** Não use o aparelho ao ar livre ou em áreas de alta umidade.
- **Objetivo pretendido:** Não use o aparelho para nenhum outro fim que não seja o pretendido e use-o somente conforme descrito neste manual.
- **Restrições de uso:** Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- **Filhos:** Mantenha as crianças longe do aparelho quando ele estiver sendo usado. Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o aparelho. É necessária uma supervisão rigorosa quando qualquer aparelho for usado por crianças ou próximo a elas.
- **Ambiente de trabalho:** Para garantir uma operação eficiente e evitar tombamento, sempre coloque o aparelho em uma superfície de trabalho nivelada e estável, à prova de calor e de chamas. Não o utilize em um plano inclinado ou em uma superfície instável. Certifique-se de que haja espaço livre suficiente acima e ao redor de todos os lados para a circulação de ar.
- **Proteja-se do calor:** Não coloque o aparelho sobre ou próximo a um fogão/cooktop, forno ou aquecedor a gás ou elétrico quente.

Instruções gerais de segurança

- **Garagem para eletrodomésticos:** Não opere o forno da fritadeira a ar em uma despensa, garagem de eletrodomésticos ou sob um armário de parede ou prateleiras. Ao armazená-lo em uma garagem de eletrodomésticos, sempre desconecte a unidade da tomada elétrica. Se não fizer isso, poderá haver risco de incêndio, especialmente se o aparelho tocar as paredes da garagem ou se a porta tocar a unidade ao ser fechada.
- **Acessórios:** Não use nenhum acessório que não seja fornecido com esta unidade. Isso pode expô-lo a perigos e anular a garantia.
- **Bandeja de migalhas:** Não opere o forno sem a bandeja de resíduos no lugar. Não cubra a bandeja de migalhas ou qualquer parte do forno com folha de metal, pois isso causará superaquecimento do forno.
- **Porta do forno:** Não coloque utensílios de cozinha ou assadeiras sobre a porta de vidro.
- **Contêineres:** Tenha muito cuidado ao usar recipientes feitos de materiais que não sejam metal ou vidro no forno.
- **Limpeza:** Não coloque o aparelho na água ou em outros líquidos. Limpe a carcaça somente com uma esponja/pano umedecido em água morna e sabão. Não use uma esponja de lã de aço, pois as peças podem se soltar e tocar as partes elétricas, causando risco de choque elétrico. Não use produtos de limpeza agressivos e abrasivos. Consulte a página 22 para obter instruções detalhadas de limpeza.
- **AVISO: Perigo de choque elétrico!** Não tente desalojar alimentos quando o aparelho estiver conectado a uma tomada elétrica.
- **Armazenamento:** Não armazene no aparelho nenhum material que não seja o acessório fornecido à prova de forno. Nunca coloque papel, papelão, plástico ou produtos similares no forno.
- **Reparo:** O aparelho não tem peças que possam ser reparadas pelo usuário em seu interior. Não tente consertá-lo, desmontá-lo ou modificá-lo.
- **Uso indevido:** O uso ou a instalação inadequados podem causar ferimentos e/ou danos. Não nos responsabilizamos por eventuais danos ou lesões causados pelo uso incorreto do produto ou pela não conformidade com as instruções.

AVISO: RISCO DE INCÊNDIO!

- **Não use perto de materiais inflamáveis** como cortinas, cortinados, papel, revestimentos de parede, panos de prato ou roupas.
- **Não cubra** o aparelho ou guarde qualquer coisa em cima dele para evitar o superaquecimento.
- **Não deixe sem supervisão** quando estiver conectado à tomada. Sempre desconecte o aparelho da tomada após o uso e quando estiver saindo do cômodo.
- **Não coloque alimentos muito grandes, embalagens de folha metálica e utensílios** no forno da fritadeira, pois podem causar risco de incêndio ou choque elétrico.

Instruções gerais de segurança



AVISO: SUPERFÍCIES QUENTES! RISCO DE QUEIMADURAS!

Tome as devidas precauções para evitar o risco de queimaduras, incêndios ou outros ferimentos em pessoas ou danos à propriedade.

- **Não toque em superfícies quentes!** A temperatura das superfícies acessíveis pode estar muito alta quando o aparelho estiver funcionando, e partes do aparelho podem reter o calor por algum tempo depois de desligado. Sempre use alças, botões e luvas de forno ou pegadores de panela quando o forno estiver funcionando. Deixe as peças de metal esfriarem antes de limpá-las.
- **Não toque em alimentos quentes!** Sempre use pinças ou a alça da bandeja e luvas de forno ou pegadores de panela ao remover os alimentos.
- **Não mova o aparelho durante o cozimento!** Tenha muito cuidado ao remover alimentos quentes, óleo ou outros líquidos do aparelho.
- **Cuidado com o vapor quente!** O vapor quente pode escapar quando você abrir a porta do aparelho. Tome as devidas precauções para se proteger de queimaduras.
- **Evite danos!** Mantenha o cabo de alimentação longe das partes quentes do forno.

Visão geral do produto

Painel de controle



A Indicador de energia

A luz indicadora de energia acenderá e permanecerá acesa quando o forno estiver em uso.

B Mostrador do temporizador do forno

Use esse botão para definir o tempo desejado (de 10 a 60 minutos) para todas as funções, exceto Toast. O ajuste do timer do forno liga o aparelho e inicia o ciclo de cozimento. Quando o cronômetro se esgota, o aparelho emite um bipe e desliga. Como alternativa, defina o timer como Stay On para operação contínua, sem desligamento automático.

C Mostrador de temperatura

Use esse botão para definir a temperatura desejada do forno.

D Botão de função

Use esse botão para selecionar o método de cozimento desejado: Warm (quente), Grill (grelha), Convection Grill (grelha por convecção), Toast (torrada), Bake (assar), Convection Bake (assar por convecção), Air-Fry (fritar ao ar livre). E Botão giratório do timer de torradas

Use esse botão para definir o tom de torrada desejado: Claro, Médio ou Escuro. O ajuste do timer de tostagem liga a unidade e inicia o ciclo de tostagem. Após a conclusão do ciclo, a unidade será desligada.

F Botão da lâmpada

Pressione esse botão para acender a luz interna do forno enquanto o forno estiver em uso e a porta estiver fechada.

Primeiros passos

Primeira conexão

- Coloque o aparelho em uma superfície plana, nivelada e seca, que também deve ser resistente ao calor e não inflamável. Certifique-se de que:
 - Há um espaço livre de 5 a 10 cm na parte traseira e nas laterais do aparelho - talvez seja necessário afastá-lo da parede ou de qualquer objeto sobre a bancada.
 - Não é permitido armazenar objetos na parte superior do forno da fritadeira a ar. Suas paredes externas ficam muito quentes quando em uso. Mantenha as crianças afastadas quando estiver usando o aparelho.
- Conecte a fritadeira de ar comprimido à fonte de alimentação e aqueça o aparelho vazio na temperatura máxima na configuração Bake (Assar) por 10 minutos. Isso eliminará todos os odores do aparelho e também queimará o excesso de lubrificantes que possam ter sido usados no processo de fabricação. Durante esse processo, o aparelho pode exalar um leve odor ou fumaça. Isso se deve ao fato de o elemento e os componentes serem novos e não é motivo de preocupação. Não é prejudicial e desaparecerá rapidamente. Certifique-se de que haja boa ventilação. Em seguida, desligue e desconecte o aparelho da tomada e deixe-o esfriar até a temperatura ambiente.

Configurações de função

Tabela 1: Configurações de função			
Função	Elementos de aquecimento	Velocidade do ventilador	Potência
Quente	2x Elementos inferiores	–	800W
Grelha	2x Principais elementos	Lento	900W
Grill de convecção⊕	2x Principais elementos	Turbo	900W
Assar	2x Princ+ 2x Elementos inferiores	Lento	1700W
Cozimento por convecção	2x Princ+ 2x Elementos inferiores	Turbo	1700W
Fritura ao ar livre ⊕	4x Principais elementos	Turbo	1700W
Torradas	2x Princ+ 2x Elementos inferiores	Lento	1700W

Posições do rack

O forno da fritadeira de ar comprimido tem quatro suportes de prateleiras nas laterais da cavidade do forno para quatro posições de prateleiras, conforme abaixo.



Posição (2): cozimento e assamento

- Coloque a grade do forno, com uma assadeira em cima, na posição (2) ao assar bolos, doces ou pizza fresca.
- Coloque a assadeira na posição (2) ao cozinhar um assado.

Posições (2) e (3): fritura ao ar livre

- Coloque a assadeira na posição (2) ou na posição (3) ao fritar no ar.

Posição (3): grelhar e tostar

- Coloque a assadeira na posição (3) ao grelhar carne ou vegetais com convecção.
- Coloque a assadeira, com um prato raso de comida, na posição (3) para dourar por cima.
- Coloque a grade do forno na posição (3) para tostar o pão. Certifique-se de que a bandeja de migalhas esteja em seu devido lugar na parte inferior da cavidade do forno. Se seus produtos de panificação forem muito grossos (por exemplo, pães), use a assadeira na posição (3)

Instruções

Diretrizes gerais de uso

Fritura a ar

A fritura a ar ajuda a cozinhar uma variedade de alimentos com perfeição crocante, mas sem grandes quantidades de óleo - uma alternativa mais saudável à fritura. Um ventilador circula o ar quente ao redor do alimento em alta velocidade, cozinhando-o e produzindo uma camada crocante e dourada com apenas uma pequena fração do óleo usado em frituras rasas ou profundas. Coloque a assadeira na posição (2).

Cozimento

O cozimento é recomendado para uma variedade de alimentos que você normalmente prepararia em um forno convencional. Os produtos assados que requerem um método de cozimento mais suave, como bolos, muffins e massas, produzem melhores resultados na configuração Bake (Assar). A configuração Convection Bake (Assar por convecção) utiliza um ventilador para circular o ar aquecido ao redor do alimento para cozinhar mais rapidamente e é ideal para dourar uniformemente. É melhor usado para produtos de panificação mais pesados, como scones e pães, e também é excelente para assados, aves, pizza e vegetais. Use a assadeira fornecida com a função Bake ou Convection Bake e use a posição (2) da grade.

Grelhar

A grelha é recomendada para cozinhar pedaços menores e mais finos de alimentos ou para dourar caçarolas e pratos gratinados. O Convection Grill é melhor para cozinhar bifes, costeletas, filés, hambúrgueres, salsichas, peixes ou vegetais. A configuração tradicional do Grill deve ser reservada para o cozimento de pratos fritos.

Use a assadeira fornecida ao usar a função Grill ou Convection Grill e use a posição do rack (3).

Brindes

Você também pode usar o forno da fritadeira para torrar pão, usando a grelha do forno fornecida na posição (3). Sempre posicione seu(s) item(ns) no meio do rack para torrar uniformemente e certifique-se de que nenhum alimento esteja tocando os elementos de aquecimento.

IMPORTANTE!

Certifique-se sempre de que nenhum alimento esteja tocando os elementos de aquecimento!

Instruções

Preparação do aparelho para uso

- Coloque o aparelho limpo e seco em uma superfície plana, nivelada e seca, que também deve ser resistente ao calor e não inflamável. Certifique-se de que haja espaço livre suficiente acima e ao redor de todos os lados da fritadeira para a circulação de ar.
- Desenrole o cabo de alimentação. Verifique se a bandeja de migalhas está no lugar e se não há nada dentro ou em cima do forno. Conecte o cabo de alimentação em uma tomada de parede apropriada e ligue a energia da tomada.

IMPORTANTE!

- Nunca opere o forno sem a bandeja de migalhas no lugar.
- Sempre feche a porta quando estiver usando qualquer função do forno.
- Certifique-se sempre de que nenhum alimento esteja tocando os elementos de aquecimento.
- **CUIDADO: QUENTE!** Tome o máximo de cuidado ao usar o forno em qualquer configuração. As superfícies acessíveis do aparelho podem ficar muito quentes durante o uso. Não toque nas superfícies quentes! Use as alças e os botões. Sempre use pinças ou a alça da bandeja e luvas de forno ou pegadores de panela ao remover os alimentos.

Grill ou Grill de convecção

Use a assadeira fornecida, instalada na parte interna, ao usar a função Grill ou Convection Grill. Use a posição do rack (3) para grelhar.

1. Ajuste o seletor de função para Grill ou Convection Grill.
2. Ajuste o seletor de temperatura para a temperatura de cozimento desejada.
3. Ajuste o seletor do timer do forno para o tempo de cozimento desejado para ligar o forno e começar a grelhar. A luz de energia se acenderá. O timer tocará uma vez quando o ciclo estiver completo e o forno se desligará quando o tempo expirar.
4. Para parar de grelhar no meio do ciclo, gire o botão giratório do timer do forno para a posição OFF.

Dicas para grelhar

- Nunca use pratos de vidro para grelhar.
- Fique de olho nos alimentos, pois eles podem escurecer ou queimar rapidamente ao serem grelhados.

Instruções

Assar ou assar por convecção

Use a assadeira fornecida com a função Bake ou Convection Bake e use a posição (2) do rack. Para cozinhar pizza fresca, use a assadeira, colocada na grade do forno na posição (2). Como alternativa, coloque uma pizza congelada na bandeja de cozimento na posição (3).

1. Ajuste o seletor de função para Bake ou Convection Bake $\oplus$.
2. Ajuste o seletor de temperatura para a temperatura de cozimento desejada.
3. Ajuste o botão do timer do forno para o tempo de cozimento desejado para ligar o forno e começar a assar.

NOTA: Recomendamos pré-aquecer o forno por 5 minutos antes de assar itens delicados, como bolos, muffins ou doces.

A luz de energia se acenderá. O cronômetro tocará uma vez quando o ciclo for concluído e o forno será desligado quando o tempo expirar.

4. Para interromper o cozimento no meio do ciclo, gire o botão giratório do timer do forno para a posição OFF.

Dicas de cozimento

- Selecione Bake (assar) para assar itens mais delicados, como cremes, bolos e ovos.
- Selecione Convection Bake para produtos assados que exigem um douramento uniforme, como scones e pães, bem como para assados e aves. A configuração Convection Bake também é ideal para assar pizzas uniformemente douradas e crocantes.
- A maioria dos produtos assados, assim como um frango assado inteiro, é assada na posição (2) da grelha.
- As receitas geralmente recomendam a redução da temperatura do forno em 20°C ao usar a configuração Convection Bake.
- Sempre verifique se o alimento está pronto 10 minutos antes do final do tempo de cozimento sugerido.

Instruções

Quente

Essa configuração é ideal para aquecer as sobras ou manter os alimentos cozidos quentes. Use a assadeira ou a grade do forno fornecida com a função Warm e use a posição da grade (1).

- 1.Coloque o seletor de função em Warm.
- 2.Ajuste o seletor de temperatura entre 80°C e 110°C.
- 3.Ajuste o seletor do temporizador do forno para o tempo de aquecimento desejado para ligar o forno e iniciar o aquecimento. A luz de energia se acenderá. O timer tocará uma vez quando o ciclo estiver completo e o forno desligará quando o tempo expirar.
- 4.Para interromper o aquecimento no meio do ciclo, gire o botão giratório do timer do forno para a posição OFF.

Torradas

Você também pode usar o forno da fritadeira para torrar pão, usando a grelha para forno fornecida na posição (3).

- 1.Coloque o seletor de função em Toast.
- 2.Ajuste o seletor de temperatura para 230°C.
- 3.Ajuste o seletor do temporizador de torradas para o nível de escuridão desejado (Claro, Médio, Escuro) para ligar o forno e começar a torrar. A luz de energia se acenderá. O timer tocará uma vez quando o ciclo estiver completo e o forno desligará quando o tempo expirar.
- 4.Para interromper a tostagem no meio do ciclo, gire o botão giratório do timer de tostagem para a posição OFF (desligado).

Dicas para torrar

- Certifique-se de que a bandeja de migalhas esteja em seu devido lugar na parte inferior da cavidade do forno.
- Sempre posicione seu(s) produto(s) de panificação no meio da prateleira para torrar uniformemente. Por exemplo, se estiver torrando quatro itens, coloque dois na frente e dois atrás. Se estiver torrando seis itens, coloque três na frente e três atrás.

Instruções

Fritura ao ar livre

Use a assadeira fornecida na posição (2) ao fritar no ar.

1. Ajuste o seletor de função para Air-Fry.
2. Ajuste o seletor de temperatura para a temperatura de cozimento desejada.
3. Ajuste o botão giratório do timer do forno para o tempo de cozimento desejado para ligar o forno e iniciar a fritura. A luz de energia se acenderá. O timer tocará uma vez quando o ciclo estiver completo e o forno desligará quando o tempo expirar.
4. Para interromper a fritura no meio do ciclo, gire o botão giratório do temporizador do forno para a posição OFF (desligado).

Dicas para fritar no ar

- **Qual alimento?** Muitos alimentos que são tradicionalmente fritos podem ser fritos com ar comprimido usando apenas uma fração do óleo necessário para outros métodos de fritura. Os alimentos fritos ao ar livre terão um sabor mais leve e menos gorduroso do que os fritos em imersão.
- **Qual óleo?** Você pode usar a maioria dos óleos para fritar no ar. O azeite de oliva lhe dará um sabor mais rico. O óleo vegetal, de canola ou de semente de uva tem um sabor mais leve e suave. Para obter um resultado crocante e dourado, pincele uma pequena quantidade de óleo uniformemente sobre o alimento a ser frito ou use um spray de azeite de oliva ou antiaderente.
- **Empanado ou empanado?** Você pode usar uma variedade de revestimentos para adicionar sabor e textura ao alimento que está fritando, por exemplo, farinha de rosca (temperada ou simples), farinha de rosca panko, flocos de milho, migalhas de batata frita, quinoa ou farinhas diversas. Pressione a cobertura seca com firmeza sobre os pedaços de alimentos (empanados e/ou temperados) para garantir uma boa aderência durante a fritura.
- **Virar ou sacudir?** A maioria dos alimentos não precisa ser virada durante o cozimento, mas itens maiores, como filés de frango, devem ser virados na metade do ciclo de cozimento para garantir um cozimento rápido e uniforme e o douramento. Ao fritar grandes quantidades de alimentos que lotam a cesta, jogue os alimentos na metade do ciclo de cozimento para garantir um cozimento e douramento uniformes.
- **Qual é a temperatura?** Use temperaturas mais altas para alimentos que cozinham rapidamente, como bacon e batatas fritas, e temperaturas mais baixas para alimentos que levam mais tempo para cozinhar, como pedaços de frango empanados.
- **Qual é o tamanho?** Os pedaços de alimentos cozinham mais uniformemente se forem cortados do mesmo tamanho.
- **Condensação?** A maioria dos alimentos libera água quando estão sendo cozidos. Se a porta do forno apresentar gotículas de condensação durante o cozimento, aguarde até que o aparelho pare de funcionar e, em seguida, limpe as gotículas da porta. Ao cozinhar grandes quantidades por um longo período de tempo, pode ocorrer o acúmulo de condensação, o que pode deixar um pouco de umidade na bancada.

Instruções

Tempos e temperaturas de fritura no ar

A Tabela 2 abaixo lista os tempos de cozimento, as temperaturas e as quantidades sugeridas para vários tipos de alimentos que podem ser fritos no forno da fritadeira a ar quente.

Se as porções excederem nossas recomendações, abra a porta ocasionalmente durante o tempo de cozimento e jogue a assadeira para garantir que o alimento cozinhe de maneira uniforme e crocante. Quantidades menores de alimentos podem exigir menos tempo. Para obter melhores resultados ao usar o forno da fritadeira a ar, acenda a luz do forno periodicamente e verifique o alimento. A fritura a ar não requer óleo, mas uma leve borrifada ou pincelada com óleo pode melhorar o dourado e a crocância. Use um borrifador de óleo para mantê-lo mais leve ou coloque um pouco de óleo em uma tigela, adicione o alimento e misture.

Tabela 2: Tempos e temperaturas de cozimento sugeridos para fritura ao ar livre			
Alimentos	Quantidade sugerida	Temp. (°C)	Tempo (min) #
Bacon	8 fatias	200	8-10
Asas de frango (frescas)	12-15 peças	200	20-25
Nuggets de frango (congelados)	400-500g	200	10
Dedos de peixe (congelados)	350g	200	8
Batatas fritas (congeladas)	400-900g	230	15-25
Fatias de batata (congeladas)	400-900g	230	15-25
Batatas fritas caseiras	900g (cortado em palitos de ½cm x 10cm)	200	15-20
Batatas caseiras	900g (cortado em oitavos no sentido do comprimento)	200	15-20
Camarões	400-500g	180	8-10
Tortilha chips	6 mini tortilhas, cortadas em quartos	200	5-6*

NOTAS:

Os tempos de cozimento listados na Tabela 2 são apenas um guia. Fatores como o tamanho ou o peso do alimento, sua temperatura no início do cozimento, seu fornecimento de eletricidade e, é claro, seu gosto pessoal podem afetar os tempos de cozimento.

* Jogue na metade do tempo de cozimento. Para fazer isso, retire a cesta do forno da fritadeira usando a alça da bandeja. Agite o alimento com cuidado e, em seguida, coloque a cesta de volta na posição do rack acima da bandeja de cozimento. Feche a porta.

O pré-aquecimento pode reduzir o tempo de cozimento. Fique sempre de olho nos alimentos no forno da fritadeira de ar comprimido para evitar o cozimento excessivo.

Perguntas frequentes e guia de solução de problemas

Se o forno da fritadeira de ar comprimido não funcionar ou se você tiver qualquer outro problema com o aparelho, consulte a Tabela 3 abaixo para obter soluções para problemas comuns. Se nenhuma das soluções oferecidas ajudar a resolver o problema, entre em contato com o nosso centro de suporte pós-venda para obter orientação ou para agendar um serviço.

Tabela 3: Guia de solução de problemas	
Problema	Causa potencial e solução
O forno da fritadeira não está ligando.	• Verifique se você selecionou uma função e uma temperatura e se ajustou o timer. • Verifique e certifique-se de que o cabo de alimentação esteja conectado, que a energia esteja ligada e que a tomada esteja funcionando (verifique o aparelho em uma tomada diferente).
Está saindo fumaça do aparelho quando eu o ligo.	• Se estiver usando o aparelho pela primeira vez, isso é normal e não é motivo de preocupação; deve passar logo. Certifique-se de que haja boa ventilação. • Se já tiver usado o forno da fritadeira de ar comprimido antes, desconecte o aparelho da tomada e deixe-o esfriar. Verifique e assegure-se de que as superfícies internas e todos os acessórios dentro do forno estejam limpos e livres de resíduos de alimentos. • Se você limpou o aparelho adequadamente e ele continua a emitir fumaça, pare de usá-lo e entre em contato com o nosso centro de suporte pós-venda. • Se estiver fritando alimentos gordurosos no ar, o óleo pingará na frigideira e poderá produzir fumaça branca. Isso não afetará o aparelho ou o resultado final.
Os alimentos estão mal cozidos.	• Talvez você tenha enchido demais a cesta. Coloque lotes menores de alimentos na cesta, que serão fritos de forma mais homogênea. • Verifique e assegure-se de que a temperatura esteja definida corretamente.
Os alimentos são fritos de forma desigual.	Tente jogar/ sacudir a cesta com alimentos na metade do tempo de cozimento, mas tome cuidado para não se queimar. As partes metálicas ficam muito quentes durante o uso.
As batatas fritas caseiras são fritas de forma desigual.	Talvez você não tenha usado o tipo certo de batata. Use batatas frescas que permanecerão firmes durante a fritura. Certifique-se também de enxaguar e secar adequadamente os palitos de batata cortados antes de cozinhar.
A massa está saindo ao fritar no ar.	Certifique-se de que a massa não esteja muito úmida. Adicione uma camada seca e bata-a firmemente sobre os pedaços de alimentos (empanados) para garantir que ela permaneça sobre os alimentos durante a fritura.

Outras informações úteis (Cont.)

Armazenamento

- Quando o aparelho não estiver em uso, desconecte-o da fonte de alimentação.
- O armazenamento seguro do aparelho e dos acessórios na embalagem original os protegerá da poeira.
- Guarde o aparelho em um local seco, fora do alcance de crianças.
- Não armazene no aparelho nenhum outro material além dos acessórios fornecidos à prova de forno. Nunca coloque papel, papelão, plástico ou produtos similares no forno.
- Não coloque nenhum item pesado em cima do aparelho durante o armazenamento, pois isso pode resultar em danos ao aparelho.

Serviço, reparo

- A manutenção é necessária se o forno da fritadeira de ar comprimido tiver sido danificado ou se tiver sido exposto à chuva ou à umidade, se não funcionar corretamente ou se tiver sofrido uma queda.
- Se a fritadeira de ar estiver danificada ou precisar de manutenção, entre em contato com o nosso centro de suporte pós-venda para providenciar o exame ou o reparo do produto. Nunca tente abrir a caixa ou consertar o aparelho por conta própria.

Outras informações úteis

Especificações técnicas

Tensão	220-240V ~
Frequência	50Hz
Capacidade	25L
Configuração da temperatura máxima	230°C
Faixa de ajuste de tempo	10-60 minutos
Dimensões (aprox.)	L420 x D400 x H395 mm

Manual de usuario

ENGLISH

General safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

Read this manual thoroughly before first use, even if you are familiar with this type of product. The safety precautions enclosed herein reduce the risk of fire, electric shock and injury when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and carton. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance.

Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance, including the following:

Electrical safety and cord handling

- **Voltage:** Make sure that the voltage of the socket and the frequency of the circuit match the voltage indicated on the rating label of the device. If they do not match, contact our after-sales service center and do not use the device.
- **Electrical circuit:** Operate the unit on a separate electrical circuit. If the circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not work properly.
- **Connection:** Insert the plug firmly into the mains wall socket. The socket must be properly earthed and within easy reach so the plug can easily be removed.
- **No timer:** Do not connect the appliance to an external switching device such as a timer or a separate remote control system.
- **WARNING: Do not immerse!** To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or the appliance itself in water or other liquid. If it falls into water, immediately unplug it from the electrical outlet. Do not touch it or reach into the water. Dry the appliance and have it checked by qualified service personnel.
- **Protect from moisture:** Do not expose the electrical connections to water. Do not use the appliance, or touch the plug, with wet or damp hands, on a damp floor, or when the appliance itself is wet. Do not use it near an open window as rain may cause electric shock.
- **Short power cord:** A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. If you must use an extension cord, exercise due care and ensure that its marked electrical rating is at least as great as that of the appliance. Arrange the longer cord so that it will not drape over the benchtop or tabletop, where it can be tripped over unintentionally or pulled on by children.
- **Protect the power cord:** Do not kink, squash or strain the power cord and protect it from sharp edges and heat. Do not let the cord touch hot surfaces. Do not place anything on top of the cord. Never pull the cord to lift up, carry or unplug the appliance.

General Safety Instructions

- **Damaged cord:** Check the power cord regularly for visible damage. If it is damaged, do not use the appliance. A damaged cord must be replaced by the manufacturer, its authorised service centres or similarly qualified personnel in order to avoid any hazards.
- **WARNING: Do not use when damaged!** Do not pick up or operate an appliance with a damaged cord or plug, or after it malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact our after sales support centre for advice.
- **Disconnect** the appliance from the power supply when it is not in use and before cleaning. Turn off all controls, then switch off the power at the outlet and remove the plug. Grip the plug when disconnecting, do not pull the cord.
- **After use:** Unplug the appliance and wait until it has cooled completely before putting on or taking off parts, and before cleaning, maintenance or moving it.
- **RCD:** Unless your home is already fitted with a residual current device (safety switch), we recommend installing an RCD with a rated residual operating current not exceeding 30mA to provide additional safety protection when using electrical appliances. See your electrician for professional advice.

Usage conditions and restrictions

- **Domestic use only:** This appliance is intended for private domestic use only. It is not suitable for commercial, industrial or trade use.
- **No outdoor use:** Do not use the appliance outdoors or in areas of high humidity.
- **Intended purpose:** Do not use the appliance for anything other than its intended purpose, and only use it as described in this manual.
- **Usage restrictions:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Children:** Keep children away from the appliance when it is being used. Supervise children to ensure they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- **Work environment:** To ensure efficient operation and avoid overturning, always place the appliance on a level and stable, heat and flameproof work surface. Do not use it on an inclined plane or unstable surface. Ensure there is sufficient free space above and around all sides for air circulation.
- **Protect from heat:** Do not place the appliance on or near a hot gas or electric stove/cooktop, oven or heater.

General Safety Instructions

- **Appliance garage:** Do not operate the air fryer oven in a pantry, appliance garage or under a wall cabinet or shelving. When storing it in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
- **Accessories:** Do not use any accessories that are not supplied with this unit. Doing so may expose you to danger and void your warranty.
- **Crumb tray:** Do not operate the oven without the crumb tray in place. Do not cover the crumb tray or any part of the oven with metal foil as this will cause overheating of the oven.
- **Oven door:** Do not rest cooking utensils or baking dishes on the glass door.
- **Containers:** Exercise extreme caution when using containers constructed of materials other than metal or glass in the oven.
- **Cleaning:** Do not place the appliance in water or other liquids. Clean the housing only with a sponge/cloth moistened in warm, soapy water. Do not use a steel wool pad as pieces may break off and touch electrical parts, causing an electric shock hazard. Do not use harsh, abrasive cleaners. See page 22 for detailed cleaning instructions.
- **WARNING: Electric shock hazard!** Do not attempt to dislodge food when the appliance is plugged into an electrical outlet.
- **Storage:** Do not store any materials other than the supplied ovenproof accessories in the appliance. Never place paper, cardboard, plastic or similar products in the oven.
- **Repair:** The appliance has no user-serviceable parts contained inside. Do not attempt to repair, disassemble or modify it.
- **Misuse:** Improper use or installation may cause injury and/or damage. We accept no responsibility for any eventual damages or injury caused by misuse of the product or noncompliance with the instructions.

WARNING: FIRE HAZARD!

- **Do not use near flammable materials** such as curtains, drapes, paper, wall coverings, tea towels or clothing.
- **Do not cover** the appliance, or store anything on top of it, to avoid overheating.
- **Do not leave unattended** when plugged in. Always unplug the appliance after use and when you are leaving the room.
- **Do not place oversize foods, metal foil packages and utensils** in the air fryer oven as they may cause a risk of fire or electric shock.

General Safety Instructions



WARNING: HOT SURFACES! RISK OF BURNS!

Take proper precautions to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

- **Do not touch hot surfaces!** The temperature of accessible surfaces may be very high when the device is operating, and parts of the appliance can retain heat for some time after turning off. Always use handles, knobs and oven mitts or pot holders when the oven is operating. Allow metal parts to cool before cleaning.
- **Do not touch hot food!** Always use tongs or the tray handle, and oven mitts or pot holders, when removing food.
- **Do not move the appliance during cooking!** Exercise extreme caution when removing hot food, oil or other liquids from the appliance.
- **Beware of hot steam!** Hot steam may escape when you open the door of the appliance. Take proper precautions to protect yourself from burns.
- **Prevent damage!** Keep the power supply cord away from hot parts of the oven.

Product Overview

Control panel



A Power indicator

The power indicator light will turn on and remain lit when the oven is in use.

B Oven timer dial

Use this dial to set the desired time (from 10 to 60 minutes) for all functions except *Toast*. Setting the oven timer powers the unit on and begins the cooking cycle. When the timer runs out, the unit will emit a beep and power off. Alternatively, set the timer to *Stay On* for continuous operation, without automatic switch-off.

C Temperature dial

Use this dial to set the desired oven temperature.

D Function dial

Use this dial to select the desired cooking method: *Warm, Grill, Convection Grill, Toast, Bake, Convection Bake, Air-Fry*.

E Toast timer dial

Use this dial to set the desired toast shade: *Light, Medium or Dark*. Setting the toast timer powers the unit on and begins the toasting cycle. On completion of the cycle, the unit will power off.

F Lamp button

Press this button to switch on the interior oven light while the oven is in use and the door is closed.

Getting Started

First connection

- Place the appliance on a flat, level and dry surface which should also be heat-resistant and non-flammable. Make sure that:
 - There is a 5-10cm clear space at the back and sides of the appliance — you may have to move it away from the wall or from any objects on the benchtop.
 - There are no objects are stored on top of the air fryer oven. Its exterior walls get very hot when in use. Keep children away when using the appliance.
- Connect the air fryer to your power supply and heat the empty appliance at maximum temperature on the *Bake* setting for 10 minutes . This will eliminate any odours from within the appliance and also burn off any excess lubricants that may have been used in the manufacturing process. During this process, the appliance may give off a slight odour or smoke. This is due to the element and components being new and is no cause for concern. It is not harmful and will disappear quickly. Ensure good ventilation. Then switch off and unplug the appliance and allow it to cool toroom temperature.

Function settings

Table 1: Function Settings			
Function	Heating Elements	Fan Speed	Power
Warm	2x Bottom elements	–	800W
Grill	2x Top elements	Slow	900W
<i>Convection Grill</i> ⊕	2x Top elements	Turbo	900W
Bake	2x Top + 2x bottom elements	Slow	1700W
<i>Convection Bake</i>	2x Top + 2x bottom elements	Turbo	1700W
Air-Fry ⊕	4x Top elements	Turbo	1700W
Toast	2x Top + 2x bottom elements	Slow	1700W

Rack positions

The air fryer oven has four rack supports at the sides of the oven cavity for four rack positions, as below .



Position (2): baking and roasting

- Place the oven rack, with a baking dish on top, in position (2) when baking cake, pastries or fresh pizza.
- Place the baking pan in position (2) when cooking a roast. **Position (2) and (3): air-frying**

- Place the baking pan in position (2) or position (3) when air-frying.

Position (3): grilling and toasting

- Place the baking pan, in position (3) when grilling meat or vegetables with convection.
- Place the baking pan, with a shallow dish of food, in position (3) for top-browning.
- Place the oven rack in position (3) for toasting bread. Make sure that the crumb tray is properly in its place on the bottom of the oven cavity. If your bread products are very thick (e.g, bread rolls), use the baking pan in position (3)

Instructions

General usage guidelines

Air-frying

Air-frying helps you cook a variety of foods to crispy perfection but without large amounts of oil — a healthier alternative to deep-frying. A fan circulates hot air around the food at high speed, cooking the food and producing a crispy, browned layer with only a small fraction of the oil used for shallow or deep-frying.

Place the baking pan in position **(2)**.

Baking

Baking is recommended for a variety of foods you would normally prepare in a conventional oven. Baked goods that require a more gentle cooking method, like cakes, muffins and pastry, yield best results on the *Bake* setting. The *Convection Bake* ⊕ setting uses a fan to circulate heated air around the food to cook faster and is ideal for even browning. It is best used for heartier baked goods such as scones and bread and is also excellent for roasts, poultry, pizza and vegetables.

Use the supplied baking pan with the *Bake* or *Convection Bake* ⊕ function, and use rack position **(2)**.

Grilling

Grilling is recommended for cooking smaller, thinner pieces of food, or for top-browning casseroles and gratin dishes. *Convection Grill* ⊕ is best for cooking steaks, chops, fillets, patties, sausages, fish or vegetables. The traditional *Grill* setting should be reserved for top-browning.

Use the supplied baking pan when using the *Grill* or *Convection Grill* ⊕ function, and use rack position **(3)**.

Toasting

You can also use the air fryer oven for toasting bread, using the supplied oven rack in position **(3)**. Always position your item/items in the middle of the rack for even toasting and ensure no food is touching the heating elements.

IMPORTANT!

Always ensure that no food is touching the heating elements!

Instructions

Preparing the appliance for use

- Place the clean and dry appliance on a flat, level and dry surface which should also be heat-resistant and non-flammable. Ensure there is sufficient free space above and around all sides of the fryer for air circulation.
- Unwind the power cord. Check that the crumb tray is in place and that there is nothing in or on top of the oven. Plug power cord into an appropriate wall socket and switch on the power to the outlet.

IMPORTANT!

- Never operate the oven without the crumb tray in place.
- Always close the door when using any oven function.
- Always ensure that no food is touching the heating elements.
- **CAUTION: HOT!** Take utmost care when using the oven on any setting. Accessible surfaces of the appliance can get very hot during use. Do not touch hot surfaces! Use handles and knobs. Always use tongs or the tray handle, and oven mitts or pot holders, when removing food.

Grill or Convection Grill

Use the provided baking pan fitted inside when using the *Grill or Convection Grill* function. Use rack position **(3)** for grilling.

1. Set the **function dial** to either *Grill or Convection Grill*.
2. Set the **temperature dial** to the desired cooking temperature.
3. Set the **oven timer dial** to the desired cooking time to turn on the oven and start grilling. The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires.
4. To stop grilling mid-cycle, turn the **oven timer dial** to the OFF position.

Grilling tips

- Never use glass oven dishes for grilling.
- Be sure to keep an eye on your food - items can get dark or burn quickly while grilling.

Instructions

Bake or Convection Bake

Use the supplied baking pan with the *Bake* or *Convection Bake* function, and use rack position **(2)**. For cooking fresh pizza, use the baking tray, placed on the oven rack on position **(2)**. Alternatively, place a frozen pizza in the baking tray in rack position **(3)**.

1. Set the **function dial** to either *Bake* or *Convection Bake* ⊕.
2. Set the **temperature dial** to the desired cooking temperature.
3. Set the **oven timer dial** to the desired cooking time to turn on the oven and start baking.

NOTE: We recommend preheating the oven for 5 minutes prior to baking delicate items such as cakes, muffins or pastries.

The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires.

4. To stop baking mid-cycle, turn the **oven timer dial** to the OFF position.

Baking tips

- Select *Bake* for baking more delicate items like custards, cakes and eggs.
- Select *Convection Bake* ⊕ for hearty baked goods that require even browning such as scones and breads, as well as for roasts and poultry. The *Convection Bake* ⊕ setting is also ideal for baking evenly browned and crispy pizza.
- Most baked goods, as well as a whole chicken roast, are baked on rack position **(2)**.
- Recipes often recommend reducing oven temperatures by 20°C when using the *Convection Bake* ⊕ setting.
- Always check whether your food is done 10 minutes before the end of the suggested cooking time.

Instructions

Warm

This setting is ideal for warming up leftovers or keeping cooked food warm. Use the supplied baking pan or oven rack with the *Warm* function, and use rack position (1).

1. Set the **function dial** to *Warm*.
2. Set the **temperature dial** to between 80°C and 110°C.
3. Set the **oven timer dial** to the desired warming time to turn on the oven and start warming. The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires.
4. To stop warming mid-cycle, turn the **oven timer dial** to the OFF position.

Toast

You can also use the air fryer oven for toasting bread, using the supplied oven rack in position (3).

1. Set the **function dial** to *Toast*.
2. Set the **temperature dial** to 230°C.
3. Set the **toast timer dial** to the desired darkness level (*Light, Medium, Dark*) to turn on the oven and start toasting. The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires.
4. To stop toasting mid-cycle, turn the **toast timer dial** to the OFF position.

Toasting tips

- Make sure that the crumb tray is properly in its place on the bottom of the oven cavity.
- Always position your bread product(s) in the middle of the rack for even toasting. For example, if toasting four items, place two at the front and two at the back. If toasting six items, place three at the front and three at the back.

Instructions

Air-Fry

Use the supplied baking pan in position (2) when air-frying.

1. Set the **function dial** to *Air-Fry*.
2. Set the **temperature dial** to the desired cooking temperature.
3. Set the **oven timer dial** to the desired cooking time to turn on the oven and start air-frying. The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires.
4. To stop air-frying mid-cycle, turn the **oven timer dial** to the OFF position.

Air-frying tips

- **Which food?** Many foods that are traditionally fried can be air-fried using only a fraction of the oil required for other frying methods. Air-fried foods will taste lighter and less greasy than deep-fried foods.
- **Which oil?** You can use most oils for air-frying. Olive oil will give you a richer flavour. Vegetable, canola or grapeseed oil has a lighter, milder flavour. For a crispy, golden result, brush a small amount of oil evenly on the food to be air-fried, or use an olive oil or non-stick cooking spray.
- **Crumbed or battered?** You can use a variety of coatings to add flavour and texture to the food you are air-frying, for example, breadcrumbs (seasoned or plain), panko breadcrumbs, cornflakes, potato chip crumbs, quinoa or various flours. Press the dry coating firmly onto the (battered and/or seasoned) food pieces to ensure good adhesion during air-frying.
- **Flip or shake it?** Most foods do not need to be flipped during cooking, but larger items, like chicken fillets, should be flipped halfway during cooking to ensure quick, even cooking and browning. When air-frying large quantities of food that crowd the basket, toss the food halfway through the cooking cycle to ensure even cooking and browning.
- **Which temperature?** Use higher temperatures for foods that cook quickly, like bacon and crisps, and lower temperatures for foods that take longer to cook, like crumbed chicken pieces.
- **Which size?** Food pieces cook more evenly if they are cut to the same size.
- **Condensation?** Most foods release water when they are being cooked. If the door of the oven has condensation droplets during cooking, wait until the appliance has stopped operating, then wipe the droplets off the door. When cooking large quantities for an extended period of time, condensation may build up, which could leave some moisture on your benchtop.

Instructions

Air-frying times and temperatures

Table 2 below lists the suggested cooking times, temperatures and quantities for various types of food that can be air-fried in the air fryer oven.

If your portions exceed our recommendations, open the door occasionally during the cooking time and toss the food in the basket to ensure your food cooks evenly and crispy. Smaller quantities of food may require less time. For best results when using the air fryer oven, switch on the oven light periodically and check on the food.

Air-frying does not require oil, but a light spray or brush with oil can enhance browning and crispness. Use an oil sprayer to keep it extra light, or pour a little oil into a bowl, add food and toss.

Table 2: Suggested cooking times and temperatures for air-frying			
Food	Suggested Quantity	Temp. (°C)	Time (min) #
Bacon	8 slices	200	8-10
Chicken wings (fresh)	12-15 pieces	200	20-25
Chicken nuggets (frozen)	400-500g	200	10
Fish fingers (frozen)	350g	200	8
Potato chips (frozen)	400-900g	230	15-25
Potato wedges (frozen)	400-900g	230	15-25
Home-made potato chips	900g (cut into ½cm x 10cm sticks)	200	15-20
Home-made potato wedges	900g (cut into eighths lengthwise)	200	15-20
Prawns	400-500g	180	8-10
Tortilla chips	6 mini tortillas, quartered	200	5-6*

NOTES:

The cooking times listed in Table 2 are a guide only. Factors such as the size or weight of the food item, its temperature at the start of cooking, your electricity supply and, of course, your personal taste can all affect the cooking times.

* Toss halfway through the cooking time. To do so, take the basket out of the air fryer oven using the tray handle. Shake the food gently, then place the basket back onto the rack position above the baking tray. Close the door.

Preheating can reduce the cooking time. Always keep an eye on the food in the air fryer oven to prevent overcooking it.

FAQs and Troubleshooting Guide

If your air fryer oven fails to operate, or you experience any other problems with the appliance, check in Table 3 below for solutions to common problems. If none of the solutions offered helps you solve the problem, please contact our after sales support centre for advice or to arrange a service.

Table 3: Troubleshooting guide	
Problem	Potential cause and solution
The air fryer oven is not turning on.	• Check and ensure that you have selected a function and a temperature and set the timer. • Check and ensure that the power cord is plugged in, the power is turned on and that the outlet is working (check the appliance at a different outlet).
Smoke is coming from the appliance when I switch it on.	• If you are using the appliance for the first time, this is normal and no cause for concern; it should subside soon. Ensure good ventilation. • If you have used the air fryer oven before, unplug the appliance and let it cool. Check and ensure that the interior surfaces and all accessories inside the oven are clean and free of food residues. • If you cleaned the appliance properly and it continues to emit smoke, stop using the appliance and contact our after sales support centre. • If you are air-frying greasy food, oil will drip into the pan where it may produce white smoke. This will not affect the appliance or the end result.
Food is undercooked.	• You may have overfilled the basket. Put smaller batches of food in the basket, which are fried more evenly. • Check and ensure that the temperature is set correctly.
Food is fried unevenly.	Try tossing/shaking the basket with food halfway through the cooking time, but be careful not to burn yourself. The metal parts are very hot during use.
Home-made chips are fried unevenly.	<i>You may not have used the right potato type. Use fresh potatoes that will remain firm during frying. Also ensure to rinse and dry the cut potato sticks properly before cooking.</i>
The batter is coming off when air-frying.	Make sure your batter is not too wet. Add a dry layer and pat it firmly onto the (battered) food pieces to ensure it will remain on the food during air-frying.

Other Useful Information (Cont.)

Storage

- When the appliance is not in use, disconnect it from the power supply.
- Storing the appliance and accessories safely in the original packaging will protect it from dust.
- Store the appliance in a dry location, out of reach of children.
- Do not store any materials other than the supplied ovenproof accessories in the appliance. Never place paper, cardboard, plastic or similar products in the oven.
- Do not place any heavy items on top of appliance during storage as this may result in damage of appliance.

Service, repair

- Servicing is necessary if the air fryer oven has been damaged, or if it has been exposed to rain or moisture, or if it does not work correctly, or has been dropped.
- If the air fryer is damaged or requires service, please contact our after sales support centre to arrange for examination or repair of the product. **Never attempt to open the housing or repair the appliance yourself.**

Other Useful Information

Technical specifications

Voltage	220-240V ~
Frequency	50Hz
Capacity	25L
Max. temperature setting	230°C
Time setting range	10-60 minutes
Dimensions (approx.)	L420 x D400 x H395 mm

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico
escaneando el QR o escribinos por
nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

