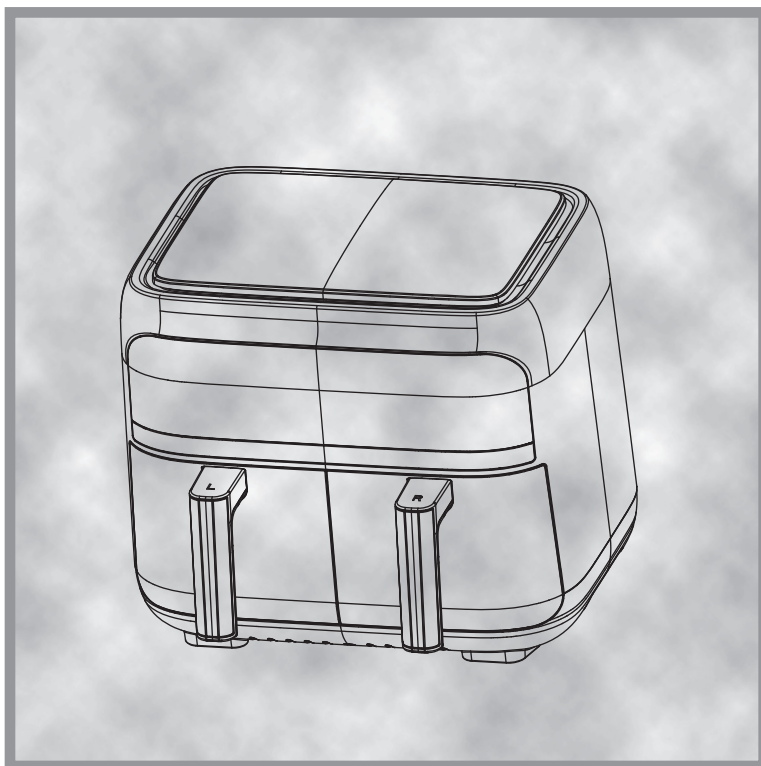




MODELO
MODEL

CKSTAF7MCDDF

MANUAL DE INSTRUCCIONES
FREIDORA DE AIRE DUAL

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
DUAL AIR FRYER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FRITEIRA SEM ÓLEO COM CESTO DUPLO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al usar artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. Este artefacto genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas. Use pinzas para retirar los alimentos de la canasta, o permita que la canasta se enfríe y use guantes de horno antes de sacar la canasta de cocción cuando sea necesario.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Este artefacto no está diseñado para que lo utilicen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se usa cualquier artefacto cerca de niños, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción sobre el uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto. Mantenga la unidad y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté usando la unidad, antes de colocarla o retirarle partes y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar el artefacto. Para desconectar, apague cualquier control y luego desconecte el cable de alimentación del tomacorriente. No desconecte halando el cable.
6. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha dañado de alguna manera. Devuelva la unidad al fabricante (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre ni con fines comerciales.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de superficies mojadas, o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. La base calefactora está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base calefactora inmediatamente después de usarla. Permita que se enfríe antes de manipularla.
13. Tenga cuidado al retirar la canasta durante o después de un ciclo de cocción. El escape de vapor puede causar quemaduras.
14. No utilice el artefacto para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones.
15. Esta unidad ha sido diseñada solo para uso doméstico en mostradores. 152 mm (6 pulgadas) de distancia de la pared y en todos los lados. Utilice siempre el artefacto sobre una superficie seca, estable y nivelada.

- 
- 
- 
16. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el artefacto y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.
 17. No lo use con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico o tomacorriente que permita el control de manera remota, ni lo conecte a un circuito que la utilidad enciende y apaga regularmente.
 18. Consulte la sección de Mantenimiento y Limpieza para obtener instrucciones sobre cómo limpiar superficies que tienen contacto con alimentos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este artefacto está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas de campo;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Ambientes de alojamiento como Hospedaje y Desayuno

ADVERTENCIA

1. Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para resistir el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad caliente sobre una mesa de madera acabada. Recomendamos colocar una almohadilla térmica o un salvamanteles debajo de la freidora de aire para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el uso inicial de este artefacto, es posible que se detecte un poco de humo u olor. Esto es normal con muchos artefactos de calefacción y no volverá a ocurrir después de algunos usos.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

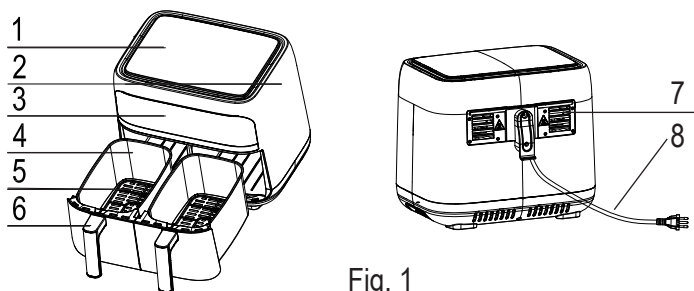


Fig. 2

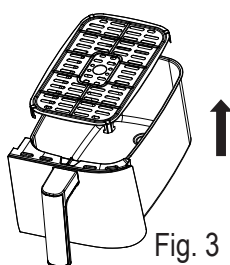


Fig. 3

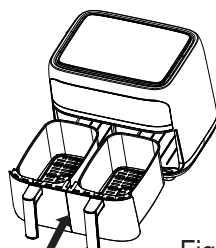


Fig. 4

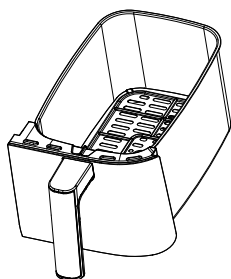


Fig. 5

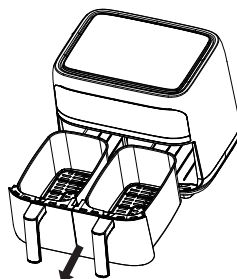


Fig. 6

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Tapa | 5. Bandeja para Freír al Aire |
| 2. Cuerpo de la Freidora de Aire (Carcasa) | 6. Mango de la Canasta |
| 3. Panel de Control | 7. Aberturas de Salida de Aire |
| 4. Canasta | 8. Cable de Alimentación |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Nunca sumerja ninguna parte del cuerpo de la freidora de aire, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Antes de armar o desarmar su freidora de aire, asegúrese de que esté desenchufada y que todas las partes estén frías.

Desempaque el artefacto y retire todo la envoltura, materiales promocionales y calcomanías. Retire todos los documentos impresos. Lave la canasta de cocción interior y la bandeja de cocción extraíble con agua caliente y jabón. Enjuague y luego seque todas las partes. Cubra ligeramente toda la superficie de cocción, incluida la rejilla de cocción, con aceite de cocina. Encienda el artefacto y caliéntelo al máximo. Luego apáguelo y permita que se enfríe completamente. Limpie el exceso de aceite con agua caliente sin frotar. Finalmente, seque la superficie con un paño seco. Ahora su freidora de aire está lista para ser utilizada.

Peligro

- Este artefacto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre cómo usar la freidora de aire de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el artefacto. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén siendo supervisados.
- Mantenga la unidad y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja el cuerpo de la freidora de aire que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en el artefacto para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes que desea freír al aire en la canasta para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el artefacto esté en funcionamiento.
- No llene la bandeja de cocción con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del artefacto mientras esté en funcionamiento.

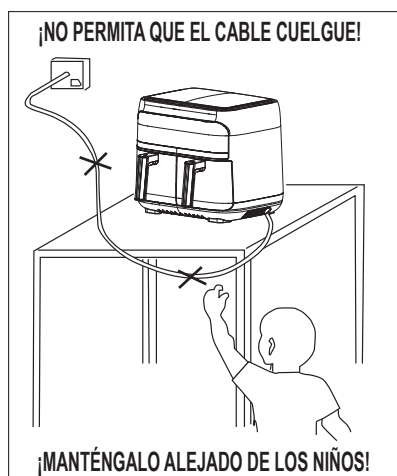
La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto está funcionando

Advertencia

- Asegúrese de que el voltaje indicado en el artefacto se ajusta al voltaje de la red local.
- No utilice la unidad si el enchufe, el cable de alimentación u otras partes se encuentran dañadas.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el artefacto ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el artefacto contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del artefacto.

- No coloque nada encima de la unidad.
- No utilice el artefacto para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual.
- No permita que el artefacto funcione sin vigilancia.
- Durante el proceso de freír al aire se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la canasta de cocción del artefacto.
- -Cualquier superficie accesible puede calentarse mientras el artefacto está en funcionamiento (Fig.2)
- Desenchufe inmediatamente la unidad si ve que sale humo oscuro del artefacto. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la bandeja de cocción de la freidora de aire.

Precaución



- Asegúrese de que la unidad esté colocada sobre una superficie plana, nivelada y estable.
- Este artefacto está diseñado únicamente para uso doméstico. Es posible que no sea adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, hospedaje y desayuno y otros entornos residenciales.
- Desenchufe siempre el artefacto cuando no lo esté utilizando.
- La unidad necesita aproximadamente 30 min para que se enfríe y pueda manipularse o limpiarse con seguridad.

Antes de usar por primera vez

1. Elimine todos los materiales de embalaje.
2. Retire las calcomanías o etiquetas del artefacto.
3. Lave todos los accesorios y limpie el interior de la unidad con un paño húmedo.
4. Limpie el interior y el exterior del artefacto con un paño húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene la bandeja con aceite o grasa para freír.

Preparando la unidad para usarla

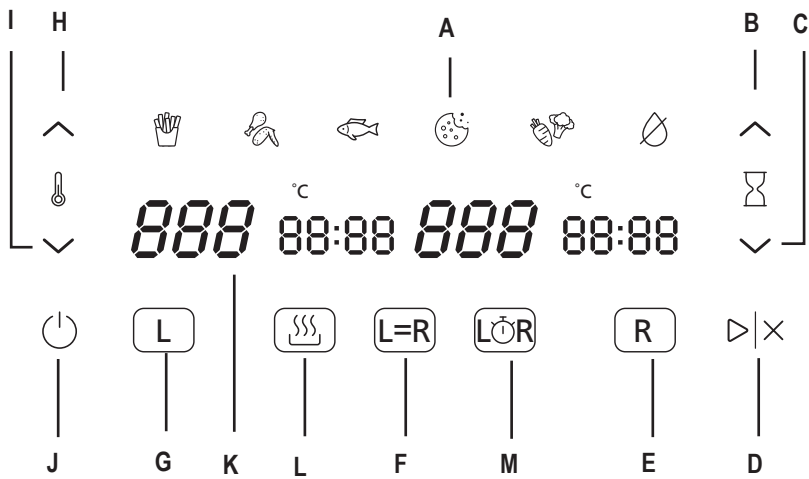
1. Coloque el artefacto sobre una superficie estable, plana y nivelada.
No coloque el artefacto sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque la bandeja.
3. Hale el cable del compartimiento de almacenamiento ubicado en la parte inferior de la unidad.

No llene la bandeja con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque nada encima del artefacto, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de freír al aire.

UTILIZANDO EL ARTEFACTO

Panel de Control



- A. MENU de Funciones
- B. Aumento de Tiempo
- C. Disminución Tiempo
- D. Iniciar/Detener/Pausar
- E. Canasta Derecha
- F. Funciones Identicas
- G. Canasta Izquierda
- H. Aumento Temperatura
- I. Disminución Temperatura
- J. Encendido/Apagado
- K. Visualización de temperatura/tiempo
- L. Precalentar
- M. Sincronización de tiempo

Iconografía:

	Papas Fritas		Postre
	Pollo		Vegetables
	Pescado		Deshidratar

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO:

Freír al aire

1. Enchufe la unidad.
2. El botón de “Encendido” aparecerá. Presione el botón [] para comenzar a hacer las selecciones de cocción deseadas.
3. La unidad pasará de forma predeterminada a la canasta izquierda para freír con aire al mostrar el botón [L]. Para ajustar el tiempo y la temperatura, vaya al paso 7.
4. Para hacer selecciones para la canasta derecha para freír con aire, presione el botón [R] y vaya al paso 7.
5. Si cocina los mismos alimentos en los compartimientos izquierdo y derecho, o si el tiempo/temperatura de cocción es el mismo para ambos compartimientos, seleccione el botón [L=R].
6. Para que los compartimientos izquierdo y derecho completen la cocción al mismo tiempo, independientemente del tiempo diferente en cada compartimiento, seleccione el botón [].
7. Realice las selecciones de cocción deseadas usando los botones de flecha [] y [] para ajustar la temperatura [] (ubicado en el lado izquierdo del panel de control) y el tiempo [] (ubicado en el lado derecho del panel de control).
 - a) Nota: Si no se requiere precalentamiento, diríjase al paso 9.
8. Si desea precalentar la freidora de aire, asegúrese de que solo la bandeja para freír esté en la canasta para freír, empuje la canasta de forma segura dentro del compartimiento para freír y presione el botón de precalentamiento [] antes de presionar iniciar []. La freidora de aire emitirá un pitido para indicar que la unidad ha alcanzado la temperatura y ahora es el momento de colocar los alimentos en la canasta.
9. Utilizando el mango, retire la canasta del compartimiento de la freidora de aire y coloque los alimentos en la canasta de la freidora de aire.
 - a) **Precaución:** si se precalienta, el compartimiento, la canasta y la bandeja de la freidora de aire estarán CALIENTES.
10. Empuje la canasta de forma segura en el compartimiento de freír con aire. Asegúrese de alinear cuidadosamente la canasta con el compartimiento.
 - a) **Nota:** La canasta izquierda encajará perfectamente en el compartimiento izquierdo y la canasta derecha encajará perfectamente en el compartimiento derecho. Las canastas no se pueden utilizar indistintamente.
11. Pulse Inicio [].

Nota: Si ya la freidora de aire está precalentada, la unidad iniciará automáticamente el temporizador de cuenta regresiva después de que la canasta se haya colocado nuevamente en el compartimiento de la freidora de aire. Si no hay interacción con la freidora de aire durante el primer minuto, el temporizador de cuenta regresiva iniciará automáticamente el ciclo de cocción.

Precaución: La canasta, el compartimiento y la bandeja de la Freidora de Aire se calentarán durante el precalentamiento y la cocción. Sujete siempre la canasta por el mango.

12. Es posible que sea necesario voltear algunos tipos de alimentos a la mitad del tiempo de cocción, en este caso, la unidad puede emitir un pitido como recordatorio para voltear los alimentos y mostrar la palabra "FLIP" en el panel de control. Rápida y cuidadosamente, abra la canasta usando el mango y voltee o agite la comida, luego empuje la canasta de manera segura dentro del compartimiento para freír con aire para continuar el ciclo de cocción.
13. **Nota:** El temporizador continuará con la cuenta regresiva y no se requiere ninguna acción para continuar el ciclo de cocción.
14. **Precaución:** la canasta, el compartimiento, la bandeja y los alimentos estarán CALIENTES.
15. El panel de control mostrará la palabra "FIN" para indicar el final del ciclo de cocción.
16. Con cuidado, abra la canasta usando el mango y verifique cuidadosamente que la comida esté lista.
- a) De lo contrario, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro de la cavidad para freír con aire y configure el temporizador en unos minutos adicionales.
 - b) Si se completó la cocción de los alimentos, vacíe la canasta en un tazón/plato.
 - Sugerencia: para retirar ingredientes grandes o delicados, retírelos de la canasta con unas pinzas.
17. Pausando la Unidad:
- a) Cuando ambas canastas se encuentran funcionando juntas, presione el icono [▷|×] escuchará un pitido y la unidad dejará de funcionar. Presione el icono "inicio/pausa" nuevamente para continuar cocinando.
 - b) Si desea pausar solo una de las canastas, presione primero L o R, luego presione el icono [▷|×] Vuelva a pulsar el icono [▷|×] para seguir cocinando.
 - c) Cuando la unidad está funcionando, el temporizador y la temperatura se pueden ajustar nuevamente. Para ajustar la configuración de una sola canasta, presione L o R y configure el tiempo o la temperatura deseados.
 - d) Cuando la canasta está afuera del compartimiento, la unidad dejará de funcionar y la pantalla mostrará "Out". Si se reinserta la canasta dentro de los 5 min, la unidad comenzará a funcionar con la configuración original. Si la canasta no se vuelve a insertar dentro de los 5 min, la unidad entrará en modo de "espera" y será necesario reconfigurar los ajustes de cocción.
 - e) En los modos [L↻R] y [L=R], si se extrae una o ambas canastas, la unidad dejará de funcionar.
 - f) Si se vuelven a insertar la(s) canasta(s) dentro de un período de 5 min, la unidad seguirá funcionando con la configuración original.
 - g) Si las canastas no se reinsertan en 5 min, la unidad entrará en modo de "espera" y será necesario reconfigurar los ajustes de cocción.

Precaución: La canasta, el compartimiento, la bandeja y los alimentos estarán CALIENTES. Dependiendo del tipo de alimento que cocine en la freidora de aire, es posible que salga vapor de las canastas.

Configuraciones de Cocción Sugeridas

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar las configuraciones básicas para los ingredientes.

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

Debido a que la tecnología de freír con aire recalienta el aire dentro del artefacto al instante, el retirar brevemente la bandeja del artefacto mientras está friendo con aire caliente apenas perturba el proceso.

Sugerencias

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes no se fríen de manera uniforme.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora de aire.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gr.
- Utilice masa ya preparada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa ya preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la canasta de la freidora de aire si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes delicados o rellenos.
- También puede usar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 min.

	Cantidad Min-máx O (una unidad/g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Dar la Vuelta
Patatas fritas					
Papas fritas finas congeladas	300-500	20-30	200	agitar	
Papas fritas gruesas congeladas	300-500	20-30	200	agitar	
Papas gratinadas	300-500	20-30	150	agitar	
Carnes y Aves					
Bistec	100-500	15-20	180		Dar la Vuelta
Chuletas de cerdo	100-500	15-20	180		Dar la Vuelta
Hamburguesa	100-500	15-20	180		Dar la Vuelta
Rollo de salchicha	100-500	13-15	180		
Muslos de pollo	100-500	15-22	200		Dar la Vuelta
Pechuga de pollo	100-500	15-25	200		Dar la Vuelta
Meriendas					
Rollitos de primavera	100-500	8-10	200	agitar	
Nuggets de pollo congelados	100-500	10-15	200	agitar	
Deditos de pescado congelados	100-500	15-20	200		
Pan rallado congelado	100-500	8-10	180		
Bocadillos de queso	100-500	10-15	160		
Alimentos horneados					
Pastel	500	10-15	160		
Quiche	500	20-22	160		
Muffins (panecillos)	500	15-18	200		
Bocadillos dulces	500	20	200		

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpe el artefacto después de cada uso.

No utilice utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar las canastas y las bandejas extraíbles, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

Desenchufe siempre su Freidora de Aire y permita que se enfríe por completo antes de limpiarla. NUNCA sumerja el cuerpo PRINCIPAL de la freidora de aire, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. Nunca use limpiadores abrasivos fuertes o materiales de limpieza.

- Limpie con cuidado cualquier salpicadura de aceite de la parte superior del interior de la freidora de aire con papel de cocina o un paño ligeramente húmedo. Limpie el cuerpo exterior con un paño limpio ligeramente húmedo y séquelo.
- Lave la canastas de cocción extraíble, las bandejas de cocción y el mango con agua tibia y jabón utilizando un paño, una esponja o un cepillo no abrasivo. Seque completamente antes de usar o almacenar.
- Para evitar la acumulación de grasa en el techo y el ventilador de la unidad, se recomienda realizar una limpieza profunda una vez al mes (consulte las instrucciones de limpieza profunda).

PARA MODELOS DE BRASIL

Para deshacerse de su aparato o aparato electrónico y de manera respetuosa con el medio ambiente, ubique un punto de recepción más cerca de usted en el ABREE: <http://abree.org.br>

ABREE es la entidad gestora de la que estamos asociados, que gestiona la logística inversa de la su producto, y embalaje.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el artefacto y permita que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no enciende.	• El artefacto no está enchufado.	• Conecte el enchufe principal en un tomacorriente de pared con conexión a tierra.
	• No ha configurado el temporizador.	• Configure el temporizador en el tiempo de preparación requerido y presione iniciar para encender el artefacto
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están cocidos.	• La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiado grande.	• Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la canasta. Las cantidades más pequeñas se frien de manera más uniforme.
	• La temperatura configurada es demasiado baja.	• Establezca la temperatura en la configuración de temperatura requerida (consulte la sección de "Configuración" en este manual)
	• El tiempo de preparación es demasiado corto.	• Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección de "Configuración" de este manual).
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora de aire.	• Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	• Los ingredientes que se encuentran uno encima o uno sobre el otro (p. ej., papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección de "Configuración" de este manual
Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	• Utilizó un tipo de bocadillos que son para prepararse en una freidora tradicional.	• Use bocadillos para horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la bandeja en el artefacto correctamente	• Hay demasiados ingredientes en la canasta.	• No llene la canasta por encima de la línea de indicación MAX.
	• La canasta no está colocada correctamente en la bandeja.	• Empuje la canasta hacia abajo en la unidad hasta que escuche un clic.
Está saliendo humo blanco del artefacto.	• Está preparando ingredientes grasosos.	• Cuando usted frie ingredientes grasosos en la freidora de aire, se filtrará una gran cantidad de aceite en la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al artefacto ni el resultado final de cocción.
	• La bandeja aún contiene residuos de grasa del uso anterior.	• El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la bandeja. asegúrese de limpiar la bandeja correctamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas se frien de manera desigual en la freidora de aire.	• No utilizó el tipo de papa correcto.	• Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante el proceso de freír.
	• No enjuagó los palitos de papa correctamente antes de freírlos.	• Enjuague los palitos de papa correctamente para eliminar el almidón del exterior de los palitos.
Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire	• El qué tan crujientes queden las papas fritas dependerá de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	• Asegúrese de secar bien los palitos de papa antes de añadir el aceite.
		• Corte los palitos de papa más pequeños para que queden más crujientes.
		• Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use tongs to lift food out of the basket, or allow basket to cool and use oven mitts before reaching into the cooking basket when necessary.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after using. Allow to cool before handling.
13. Use caution when removing the basket during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
15. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
16. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
17. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter or outlet that allows control remotely, or connect to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

18. Please see the Cleaning section for instructions on how to clean surfaces in contact with food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

NOTICES

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your air fryer to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

DESCRIPTION OF PARTS

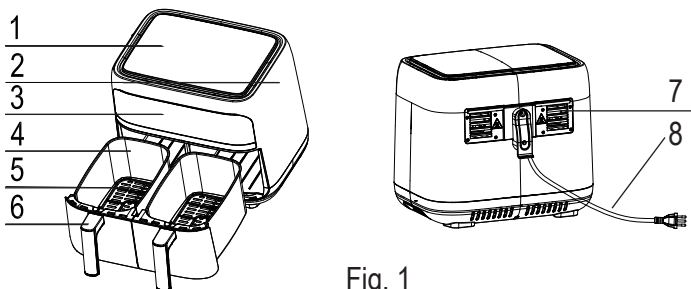


Fig. 1



Fig. 2

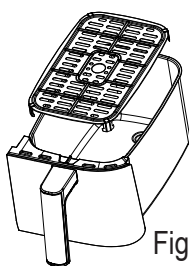


Fig. 3

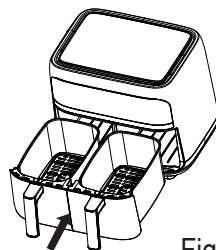


Fig. 4

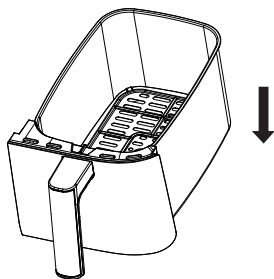


Fig. 5

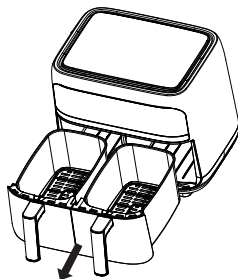


Fig. 6

1. Lid
2. Housing
3. Control panel
4. Basket

5. Air Fry Tray
6. Basket handle
7. Air outlet openings
8. Power cord

BEFORE FIRST USE

Never immerse any part of the air fryer body, power cord or plug in water or any other liquid. Before assembling or disassembling your air fryer, ensure it is unplugged and all parts are cool.

Unpack the appliance and remove all packaging, promotional materials and stickers. Remove all printed documents. Wash the inner cooking basket and removable cooking tray with hot, soapy water. Rinse then dry all of the parts. Lightly cover the entire cooking surface, including the cooking grate, with cooking oil. Turn on the appliance and warm to maximum heat. Then turn off and cool completely. Clean excess oil off with hot water without rubbing. Finally, dry the surface with a dry cloth. Now the air fryer is ready to be used.

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children unless they are older than 8 years of age and are being supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

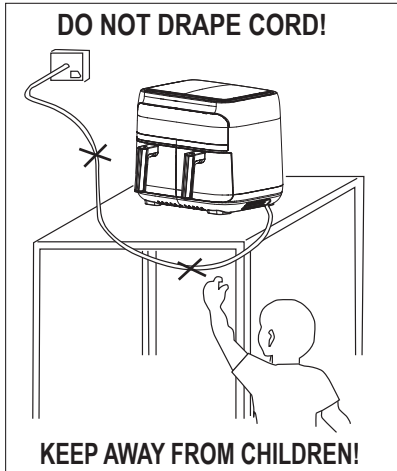
Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

Caution



- Ensure the appliance is placed on a flat, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Wash all accessories and wipe the inside of the unit with a damp cloth.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

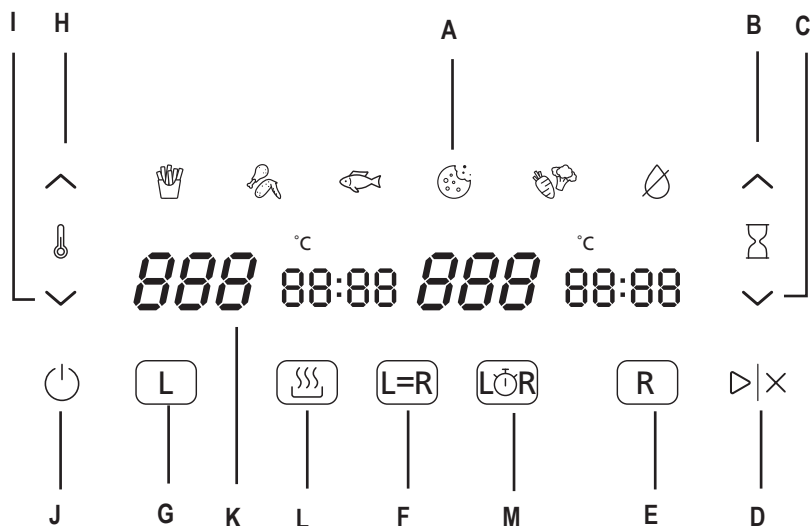
This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, flat and even surface.
Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
2. Place the tray in the air fry basket (Fig.3).
3. Pull the cord from the storage compartment located on the bottom of the appliance.
Do not fill the pan with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the air frying result.

USING THE APPLIANCE

Control panel



- A. MENU Display
- B. Time Increase
- C. Time Decrease
- D. Start/Stop/Pause
- E. Right Basket
- F. Mirror Basket Functions
- G. Left Basket
- H. Temp Increase
- I. Temp Decrease
- J. Power
- K Temp/Time Display
- L. Preheat
- M. Time Sync

Iconography:

	French Fries		Dessert
	Chicken		Vegetables
	Fish		Dehydrate

OPERATING INSTRUCTIONS

Air Frying

1. Plug in the unit.
2. The “☺” button will appear. Press the [☺] button to begin making desired cooking selections.
3. The unit will default to the left air fry basket by displaying the [L] button. To adjust time and temp, skip to step 7.
4. To make selections for the right air fry basket, press the [R] button skip to step 7.
5. If cooking the same food in both left and right chambers, or if cooking time/temperature is the same for both chambers, select [L=R] button.
6. To have both the Left and Right chambers complete cooking at the same time regardless of the differing time in each chamber, select the [L☺R] button.
7. Make desired cooking selections using the [^] and [v] arrow buttons to adjust the Temperature [888] (located on the left side of the control panel) and Time [88:88] (located on the right side of the control panel).

Note: If preheating is not required, skip to step 9.

8. If preheating the air fryer is desired, ensure that only the air fry tray is in the air fry basket, push the basket securely into the air fry chamber and press the preheat button [☺] prior to pressing start [▷|×]. The air fryer will beep to indicate that the unit has reached temperature and it is now time to put food into the basket.
9. Using the handle, pull the basket out of the air fryer chamber and put food in the air fry basket.
 - a) **Caution:** if preheated, the air fryer chamber, basket, and tray will be HOT.
10. Push the basket securely into the air fry chamber. Ensure to carefully align the basket to the chamber.
 - a) **Note:** The Left basket will fit perfectly in the Left chamber, and the Right basket will fit perfectly in the Right chamber. The baskets cannot be used interchangeably.
11. Press Start [▷|×].

Note: If already preheated, the unit will automatically start the countdown timer after the basket has been placed back into the air fryer chamber. If there is no interaction with the air fryer within the first minute, the countdown timer will automatically start the cooking cycle.

Caution: Air Fry basket, chamber, and tray will get hot during preheating and cooking. Always hold the basket by the handle.

12. Some food types may require flipping halfway through the cook time, in this case, the unit may beep as a reminder to flip the food displaying the words “FLIP” across the control panel. Quickly and carefully pull open the basket using the handles and flip or shake the food, then push the basket securely into the air fry chamber to continue cooking cycle.

13. **Note:** The timer will continue to countdown and no action is required to continue cooking cycle.
14. **Caution:** Basket, chamber, tray, and food will be HOT.
15. The control panel will display the word "FIN" to signify the end of cooking cycle.
16. Carefully pull open the basket using the handles and carefully check that the food is ready.
- a) If not, simply slide the basket back into the air fry cavity and set the timer to a few extra minutes.
 - b) If food cooking is completed, empty the basket into a bowl/plate.
- **Tip:** To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket using tongs
17. Pausing the Unit:
- a) When both baskets are working together, press the "▷|×" icon, you will hear a beep and the unit stop working. Press [▷|×] icon again to continue cooking.
 - b) If you want to pause only one of the baskets, press L or R first, then press the "▷|×" icon. Press the [▷|×] icon again to continue cooking.
 - c) When the unit is working, the timer and temperature can be adjusted again. To adjust the settings for only one basket, press L or R and set the desired time or temperature.
 - d) When the working basket is out, the unit will stop working. If the basket is re-inserted within 5 minutes, the unit will start to work with the original settings. If the basket is not re-inserted within 5 minutes, the unit will go into "standby" mode and cook settings will need to be reconfigured.
 - e) In "L⇌R" and "L=R" modes, if one or both baskets is pulled out, the unit will stop working.
 - f) If the basket(s) is inserted back within 5 minutes, the unit will continue working with the original setup.
 - g) If the baskets are not re-inserted within 5 minutes, the unit will go into "standby" mode and cook settings will need to be reconfigured.

Caution: Basket, chamber, tray, and food will be HOT. Depending on the type of food in the air fryer, steam may escape from the baskets.

Suggested Cook Settings

This table below will help you select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the air frying technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (single/g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake at half time	Flip at half time
Potato & fries					
Thin frozen fries	300-500	20-30	200	shake	
Thick frozen fries	300-500	20-30	200	shake	
Potato gratin	300-500	20-30	150	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	15-20	180		Flip
Pork chops	100-500	15-20	180		Flip
Hamburger	100-500	15-20	180		Flip
Sausage roll	100-500	13-15	180		
Drumsticks	100-500	15-22	200		Flip
Chicken breast	100-500	15-25	200		Flip
Snacks					
Spring rolls	100-500	8-10	200	shake	
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	200	shake	
Frozen fish fingers	100-500	15-20	200		
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-500	10-15	160		
Baking					
Cake	500	10-15	160		
Quiche	500	20-22	160		
Muffins	500	15-18	200		
Sweet snacks	500	20	200		

CARE & CLEANING

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the removable basket and trays, as this may damage the non-stick coating.

Always unplug your Air Fryer and allow it to cool completely before cleaning it. NEVER immerse the MAIN body, power cord or plug in water or any other liquid. Never use harsh abrasive cleaners or cleaning materials.

- Carefully wipe any oil spatter from the air fryer roof with kitchen paper or a slightly damp cloth. Wipe over the outer body with a clean, slightly damp cloth and dry.
- Wash the removable cooking basket, cooking tray and handle with warm soapy water using a cloth, sponge or non-abrasive brush. Dry completely before use or storage.
- To avoid grease build up on the roof and fan of the unit, it is recommended to do a deep cleaning once a month (refer to deep cleaning instructions).

FOR BRAZIL MODELS

To dispose of your appliance or electronic device and its packaging in an environmentally friendly way, locate a reception point closer to you in the website ABREE: <http://abree.org.br>

ABREE is the management entity of which we are associated, which manages the reverse logistics of your product, and packaging.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not turn on.	• The appliance is not plugged in.	• You may have to adjust the time and temperature to desired taste. To set the timer for less than 20 minutes, turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time.
	• You have not set the timer.	• Set the timer to the required preparation time and press start to turn on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	• The amount of ingredients in the basket is too big.	• Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	• The set temperature is too low.	• Set the temperature to the required temperature setting (see 'settings' section in this manual)
	• The preparation time is too short.	• Set the timer to the required preparation time (see 'Settings' section in this manual).
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	• Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	• Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See 'Settings' section in this manual
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	• You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	• Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	• There are too many ingredients in the basket.	• Do not fill the basket beyond the MAX indication line.
	• The basket is not placed in the pan correctly.	• Push the basket down into the unit until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	• You are preparing greasy ingredients.	• When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	• The pan still contains grease residue from previous use.	• White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	• You did not use the right potato type.	• Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	• You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	• Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	• The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	• Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		• Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		• Add slightly more oil for a crispier result.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos, siga sempre as seguintes precauções básicas de segurança para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões:

1. Leia todas as instruções antes de usar o aparelho.
2. Este aparelho gera calor durante o uso. Não toque nas superfícies quentes, utilizando sempre as alças para manusear os cestos com segurança. Use utensílios resistentes ao calor para retirar os alimentos de dentro dos cestos, ou aguarde que as superfícies quentes esfriem antes de manuseá-los. É aconselhável o uso de luvas térmicas para operar o aparelho.
3. Para evitar choques elétricos nunca deixe o fio, o plugue ou o aparelho em contato direto, ou submersos, na água ou qualquer outro líquido. Nunca se deve submergir o aparelho na água ou embaixo de uma torneira, pois o mesmo contém componentes elétricos e elementos térmicos.
4. Este eletrodoméstico não foi desenvolvido para ser utilizado por crianças ou pessoas com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não tenham experiência e conhecimento sobre o funcionamento, a menos que sejam devidamente supervisionadas ou treinadas para usar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para certificar-se de que não usem o eletrodoméstico como brinquedo. Mantenha o aparelho e seu fio longe do alcance das crianças.
5. Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver sendo usado, quando for retirar os acessórios ou quando for limpar. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de colocar/retirar acessórios e antes de limpar. Para desligar o aparelho completamente é necessário desconectar o fio da tomada. Nunca desligue o aparelho da tomada puxando o cabo elétrico, sempre desconecte o cabo puxando-o pelo plugue.
6. Não use nenhum eletrodoméstico caso o fio ou o plugue estiverem danificados, se o aparelho apresentar falhas no funcionamento ou se estiver danificado de qualquer forma. Nunca tente substituir ou trocar um fio danificado. Caso isso aconteça, leve o aparelho para uma Assistência Técnica Credenciada mais próxima para que o reparo necessário seja feito.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar acidentes e ferimentos.
8. Não use o aparelho ao ar livre, em ambientes descobertos ou para fins comerciais.
9. Não deixe que o fio fique pendurado na borda de uma mesa ou bancada, ou que toque uma superfície quente.
10. Não coloque o aparelho em cima ou próximo de superfícies molhadas ou de fontes de calor intenso, como a boca de um fogão ou um forno quente.
11. Tome muito cuidado quando for mover o aparelho contendo óleo ou outros líquidos quentes.
12. A base de aquecimento pode conter calor residual após o uso. Não toque na base de aquecimento logo após o uso do aparelho. Deixe-o esfriar completamente antes de manuseá-lo.
13. Tome cuidado quando for retirar os cestos durante e após o ciclo de cozimento. O vapor liberado pode causar queimaduras.

- 
- 
14. Não use o aparelho para fins que não sejam aqueles descritos neste manual. O uso indevido pode causar acidentes e lesões corporais, além de acarretar perda da garantia.
 15. O aparelho foi desenvolvido apenas para o uso doméstico em bancadas de cozinha. Mantenha o aparelho a 15 cm de distância das paredes por todos os lados. Use sempre o aparelho em uma superfície seca, estável e nivelada.
 16. **ATENÇÃO!** Alimentos muito gordurosos podem expelir líquidos quentes e causar queimaduras graves caso sejam derramados. Mantenha o aparelho e seu fio fora do alcance de crianças. Nunca deixe o fio pendurado na borda de uma bancada para evitar acidentes. Evite usar tomadas com instalação inapropriada (como em móveis e bancadas) e nunca use o aparelho conectados a um fio de extensão elétrica.
 17. Não use o aparelho com um timer externo, adaptador de plugue sem fio ou tomada controlada por controle remoto. Não conecte-o a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela companhia de energia elétrica.
 18. Consulte o capítulo “Cuidados e Limpeza” para instruções sobre como limpar as superfícies que entram em contato com os alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este eletrodoméstico é APENAS PARA O USO DOMÉSTICO.

Observações

1. Algumas superfícies de bancadas e mesas não foram projetadas para suportar o calor prolongado gerado por certos aparelhos. Não coloque o aparelho quente sobre superfície não resistente ao calor como uma mesa plástica ou uma mesa de madeira com acabamento delicado. Recomendamos o uso de uma proteção térmica (como um descanso de panelas) ou outra base embaixo da fritadeira para evitar possíveis danos a esse tipo de superfície.
2. Durante os primeiros usos, este eletrodoméstico pode liberar um pouco de fumaça e/ou odor. Isso é normal para a maioria dos eletrodomésticos com elementos térmicos devido a resíduos provenientes do processo de fabricação, e não deve ocorrer depois que for usado algumas vezes.

NOTA: De acordo com a NBR 5410, tornou-se obrigatório a instalação de um dispositivo de proteção à corrente diferencial-residual (dispositivo DR) com uma corrente de desarme não superior a 30 mA nas instalações elétricas residenciais. A função do dispositivo “DR” é proteger o usuário contra os graves riscos de choques elétricos (consulte um eletricitista).

Este símbolo indica que a superfície pode aquecer durante o funcionamento do produto.



DESCRIÇÃO DO APARELHO

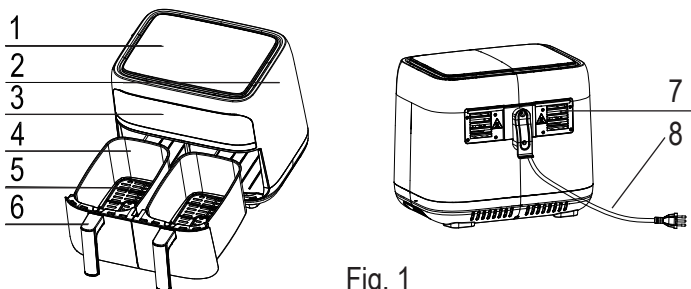


Fig. 1



Fig. 2

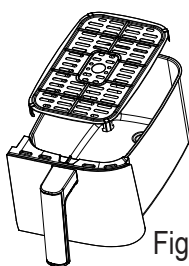


Fig. 3

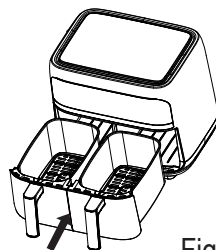


Fig. 4

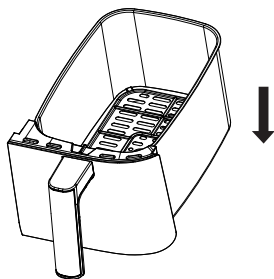


Fig. 5

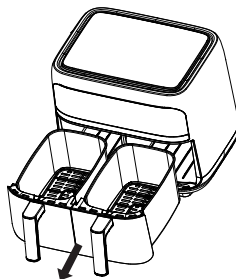


Fig. 6

1. Topo
2. Corpo do produto
3. Pannel de controle
4. Cestos

5. Bandejas da fritadeira
6. Alças dos cestos
7. Saída de ventilação do ar
8. Cabo elétrico e plugue

ANTES DO PRIMEIRO USO

Retire o aparelho da embalagem e remova quaisquer adesivos ou materiais promocionais. Verifique se o interior do produto contém embalagens plásticas, documentos ou materiais promocionais e retire-os. Lave o interior dos cestos de fritura e as bandejas removíveis com água e detergente neutro. Não utilize esponjas abrasivas, saponáceos ou outro produto de limpeza, nem deixe os cestos de molho. Enxágue e seque todas as peças da fritadeira. Limpe o corpo do produto e a cavidade da fritadeira apenas com um pano úmido, e sem seguida seque bem.

Unte todas as superfícies antiaderentes dos cestos, inclusive as bandejas, com uma leve camada de óleo de cozinha de boa qualidade. Ligue o aparelho e aqueça-o na temperatura máxima por 20 minutos. Em seguida, desligue-o e deixe-o esfriar completamente. Limpe o excesso de óleo com um papel toalha ou com água quente sem esfregar.

Para finalizar, use um pano seco para secar todas as superfícies. Agora a fritadeira sem óleo estará pronta para ser usada.

Atenção!

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades (físicas, sensoriais ou mentais) reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas por alguém responsável ou tenham recebido instruções relacionadas à utilização do aparelho de forma segura para compreender os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças.
- Mantenha o aparelho e seu fio fora do alcance de crianças.
- Não deixe que nenhuma quantidade de água ou qualquer outro líquido entre no aparelho para evitar choques elétricos.
- Sempre coloque os alimentos para serem preparados dentro dos cestos de fritura respeitando o limite de 3/4 da capacidade total, para não entrarem em contato com os elementos térmicos.
- **JAMAIS cubra os orifícios de entrada e saída de ventilação quando o aparelho estiver sendo usado.**
- A fritadeira elétrica possui tecnologia para fritar os alimentos sem óleo, por isso nunca encha os cestos com óleo, pois isso pode causar incêndios.
- Nunca toque nas partes internas do aparelho enquanto o mesmo estiver sendo usado.
- A temperatura das superfícies externas também poderá ficar muito quente enquanto o aparelho estiver sendo usado.

Aviso:

- Verifique se a voltagem indicada na etiqueta do aparelho corresponde à voltagem de sua rede elétrica local.
- **ATENÇÃO!** Conectar o aparelho em rede elétrica não compatível pode gerar curtos-circuitos, acidentes e queima do motor do produto, além de acarretar a perda da garantia.

- Mantenha o fio elétrico longe de superfícies quentes.
- Não conecte o aparelho na tomada nem utilize painel de controle da fritadeira quando com as mãos molhadas e descalço.
- Não deixe o aparelho encostado a uma parede ou em outros aparelhos durante o seu funcionamento. Deixe pelo menos 15 cm de espaço livre na parte de trás, nas laterais e acima do aparelho. O calor produzido pelo aparelho pode danificar objetos, móveis, revestimentos, etc.
- Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não use o aparelho para fins que não sejam aqueles descritos neste manual. O uso indevido pode causar acidentes e lesões corporais, além de acarretar perda da garantia.
- Não deixe o aparelho funcionando sem supervisão.
- Durante o cozimento, o aparelho liberará vapor quente pela saída de ventilação. Mantenha as mãos e o rosto fora de alcance do vapor e da saída de ventilação do aparelho.
Tome cuidado também com o vapor e o ar quente ao retirar os cestos do aparelho.
- Todas as superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o uso.
- **ATENÇÃO:** Caso o produto comece a soltar uma fumaça escura, desligue o aparelho da tomada ou desative o disjuntor IMEDIATAMENTE. Espere até que o aparelho esfrie e pare de soltar a fumaça para remover os cestos e retirar os alimentos.

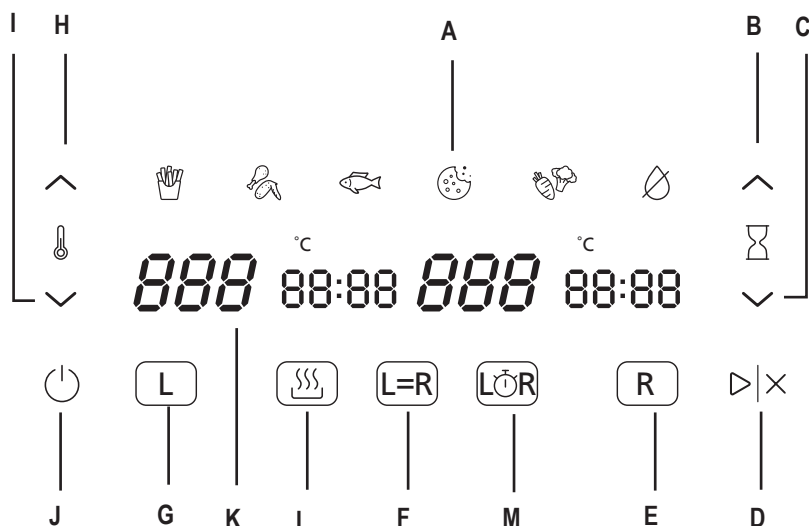
Cuidado



- Certifique-se de que o aparelho esteja colocado sobre uma superfície plana, nivelada e estável.
- Este aparelho foi desenvolvido apenas para o uso doméstico, o aparelho não é adequado para o uso com segurança em ambientes como cozinhas de funcionários, fazendas, hotéis e outros ambientes não residenciais. Também não foi desenvolvido para ser usado por hóspedes em hotéis, hotéis, pousadas ou similares.
- Deixe o aparelho esfriar por aproximadamente 30 minutos antes de manusear ou efetuar a limpeza com segurança.

USANDO O APARELHO

Painel de Controle



- A. Visor do Menu
- B. Aumentar o Tempo
- C. Diminuir o Tempo
- D. Iniciar/Parar/Pausar
- E. Cesto da Direita (Right)
- F. Espelhar as Funções dos Cestos
- G. Cesto da Esquerda (Left)
- H. Aumentar a Temperatura
- I. Diminuir a Temperatura
- J. Liga/desliga
- K. Visor de Temperatura/Tempo
- L. Função Pré-aquecer
- M. Sincronizar os Tempos

Funções Pré-programadas

	Batatas Fritas		Sobremesa
	Frango		Legumes
	Peixe		Desidratar

INSTRUÇÕES DE USO:

Fritar Sem Óleo

1. Conecte o aparelho na tomada.
2. O botão “Liga/desliga” irá acender. Utilize o botão [] para selecionar a função de cozimento desejada.
3. Para programar o funcionamento do cesto da esquerda, utilize o botão “L”. Para ajustar tempo e temperatura, pule para o passo 7.
4. Para programar o funcionamento do cesto da direita, utilize o botão “R”. Para ajustar tempo e temperatura, pule para o passo 7.
5. Se desejar preparar o mesmo tipo de alimento em ambos os cestos, ou se desejar utilizar o mesmo tempo e temperatura para os dois compartimentos, utilize o botão “L=R”.
6. Para que o lado Esquerdo e Direito concluam o cozimento ao mesmo tempo, independentemente se o tempo selecionado para cada lado for diferente, selecione o botão []. Ao selecionar esta função, a fritadeira irá ajustar a temperatura dos preparos para que ambos fiquem prontos simultaneamente.
7. Ajuste os parâmetros de tempo e temperatura utilizando os botões de seta [] e [] para ajustar a Temperatura [] (localizado no lado esquerdo do painel de controle) e o Tempo [] (localizado no lado direito do painel de controle).
Observação: Se o pré-aquecimento não for necessário, pule para a etapa 9.
8. Se desejar pré-aquecer a fritadeira, certifique-se de que a bandeja de fritura esteja dentro do cesto. Encaixe e empurre o cesto para dentro da cavidade do aparelho e pressione o botão para iniciar o pré-aquecimento [], antes de pressionar o botão para iniciar []. A fritadeira emitirá um sinal sonoro para indicar que a unidade atingiu a temperatura selecionada e já está pronta para que os alimentos sejam colocados no cesto.
9. Usando a alça, puxe o cesto para fora da cavidade interna da fritadeira e coloque os alimentos no cesto.
- a) **Atenção:** se a função de pré-aquecimento tiver sido usada, a cavidade, o cesto e a bandeja da fritadeira estarão QUENTES. Tenha cuidado ao manusear os cestos para evitar acidentes e queimaduras.
10. Coloque os alimentos sobre a bandeja de fritura e empurre o cesto firmemente para dentro da cavidade do aparelho. Certifique-se de que os cestos estejam bem alinhados na cavidade antes de encaixá-los.
a) **Atenção!** Os cestos não podem ter suas posições trocadas. O cesto esquerdo encaixa-se perfeitamente na cavidade esquerda, e o cesto direito encaixa-se perfeitamente na cavidade direita. Cuidado para não tentar encaixar os cestos nas cavidades contrárias para não danificar o produto.
11. Pressione Iniciar [].
Observação: Se o aparelho já estiver pré-aquecido, depois que o cesto for colocado de volta na cavidade da fritadeira, o cronômetro iniciará automaticamente a contagem regressiva. Ao final da contagem regressiva, se não houver alteração dos parâmetros já programados, a fritadeira iniciará o ciclo de cozimento.
Cuidado! Os cestos, a cavidade da fritadeira e as bandejas de fritura ficarão quentes durante o pré-aquecimento e o cozimento. Segure sempre os cestos pelas alças. Aconselhamos também o uso de luvas térmicas para evitar queimaduras.

12. Alguns tipos de alimentos precisam ser virados na metade do tempo programado para melhor cozimento. Nestes casos a fritadeira poderá emitir um sinal sonoro e será possível ver a inscrição “FLIPÁ”, para avisar o momento de virar ou mexer os alimentos no cesto. Abra o cesto rapidamente segurando pela alça, vire ou agite os alimentos e, em seguida, empurre o cesto de volta para dentro da cavidade para continuar o ciclo de cozimento.
13. Observação: O timer continuará a contagem regressiva e nenhuma ação será necessária para continuar o ciclo de cozimento.
14. **Cuidado:** O cesto, a cavidade, a bandeja e os alimentos estarão QUENTES.
15. Quando a contagem regressiva terminar, a fritadeira permanece com a ventoinha ligada para iniciar o ciclo de resfriamento. A palavra “COOL” será exibida na tela com um cronômetro de contagem regressiva de 20 segundos. Não desligue a fritadeira da tomada durante esse período, este ciclo é essencial para o resfriamento dos componentes internos e para a durabilidade do aparelho.
16. Quando o ciclo de resfriamento terminar, o painel de controle exibirá a palavra “FIN” para indicar que a fritadeira já pode ser desligada completamente.”
17. Abra cuidadosamente o cesto segurando pela alça e verifique se os alimentos estão prontos.
- a) Caso seja necessário mais tempo de cozimento, basta encaixar o cesto de volta na cavidade interna do aparelho e ajustar o timer adicionando alguns minutos extras.
 - b) Se o preparo dos alimentos estiver concluído, esvazie o cesto e coloque os alimentos em uma tigela/prato.
- Dica: Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize pinças para retirar os ingredientes do cesto.
18. **Pausando o cozimento:**
- a) Quando os dois cestos estiverem funcionando simultaneamente, pressione o botão “▷|×”, você ouvirá um sinal sonoro e o aparelho irá parar de funcionar. Pressione o botão “▷|×” novamente para continuar o cozimento em ambos os cestos.
 - b) Se você quiser pausar apenas um dos cestos, primeiro escolha o cesto esquerdo pressionando “L” ou o cesto direito pressionando “R”, e depois pressione o botão “▷|×” para pausar. Para continuar o cozimento, pressione o botão “▷|×” novamente.
 - c) É possível reajustar o tempo e a temperatura quando o aparelho já estiver funcionando. Para ajustar as configurações de apenas um dos cestos, primeiro escolha o cesto esquerdo pressionando “L” ou o cesto direito pressionando “R”, e depois defina o tempo ou a temperatura desejada.
 - d) Quando o cesto estiver fora da cavidade, o aparelho irá parar de funcionar e o visor exibirá a palavra “FORA”. Se o cesto for colocado de volta em até 5 minutos, o aparelho voltará a funcionar com as configurações originais. Se o cesto não for encaixado de volta em até 5 minutos, o aparelho irá passar para o modo de espera “stand by” e as configurações de cozimento serão zeradas. Para retomar o cozimento, será necessário reprogramar tempo e temperatura.
 - e) Se a fritadeira estiver operando nos modos “L◊R” e “L=R”, se um ou ambos os cestos forem removidos das cavidades, o aparelho irá parar de funcionar e a tela exibirá a palavra “OUT”.
 - f) Se o(s) cesto(s) for(em) inserido(s) novamente em até 90 segundos, o aparelho continuará trabalhando com a configuração original.
 - g) Se o(s) cesto(s) for(em) reinserido(s) após 90 segundos, mas em 5 minutos ou menos, o aparelho continuará funcionando, porém, os modos “L◊R” e “L=R” serão desabilitados.
 - h) Se os cestos não forem encaixados de volta em até 5 minutos, o aparelho irá passar para o modo de espera “stand by” e as configurações de cozimento serão zeradas. Para retomar o cozimento, será necessário reprogramar tempo e temperatura.

Cuidado! Os cestos, a cavidade da fritadeira, as bandejas de fritura e os alimentos ficarão QUENTES. Dependendo do alimento, o aparelho pode liberar vapor quente. Tenha cuidado, use luvas térmicas para evitar queimaduras.

Sugestões de Tempo e Temperatura

A tabela a seguir pode auxiliar na seleção das configurações mais adequadas para alguns tipos de alimentos.

Observação: Estas configurações são apenas sugestões. Poderá haver grande variação do tempo e temperatura ideais para cada alimento a depender da origem, do tamanho e da marca dos ingredientes.

É preciso verificar o andamento dos preparos, por isso é possível abrir os cestos momentaneamente sem interferir no ciclo de cozimento.

Dicas:

- Ingredientes menores geralmente necessitam de um tempo de preparo ligeiramente menor do que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes necessita de um tempo de preparação um pouco mais longo, e uma quantidade menor de ingredientes necessita de um tempo de preparação um pouco mais curto.
- Agitar ingredientes menores no meio do tempo de preparo otimiza o resultado e pode ajudar a evitar que os ingredientes não frite de forma homogênea.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante. Frite os ingredientes na fritadeira por alguns minutos após o óleo ser adicionado.
- Normalmente pratos menores que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na fritadeira.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use massas semiprontas para preparar lanches e aperitivos recheados de forma rápida e fácil. As massas semiprontas também requerem um tempo de preparação mais curto do que as massas caseiras.
- Coloque uma assadeira no cesto da fritadeira se quiser assar um bolo ou quiche, ou ainda se quiser fritar ingredientes frágeis e/ou recheados.
- A fritadeira também poderá ser usada para reaquecer os alimentos. Para isso, ajuste a temperatura em 150°C por até 10 minutos.

	Min-máx Quantidade (em gramas)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Pausa para agitar
Batatas e batatas fritas				
Batatas fritas finas	300-500	20-30	200	Sim
Batatas fritas grossas	300-500	20-30	200	Sim
Batatas gratinadas	300-500	20-30	150	Sim
Carnes e Aves				
Filé de carne	100-500	15-20	180	Não
Bistecas de porco	100-500	15-20	180	Não
Hambúrguer	100-500	15-20	180	Não
Enrolado de linguiça	100-500	13-15	180	Não
Coxas de frango	100-500	15-22	200	Não
Peito de frango	100-500	15-25	200	Não
Lanches				
Rolinhos primavera	100-500	8-10	200	Sim
Nuggets de frango congelados	100-500	10-15	200	Sim
Iscas de peixe congeladas	100-500	15-20	200	Não
Palitos de queijo milanesa congelados	100-500	8-10	180	Não
Legumes recheados	100-500	10-15	160	Não
Assar				
Bolo	500	10-15	160	Não
Quiche	500	20-22	160	Não
Muffins/Bolinhos	500	15-18	200	Não
Lanches doces	500	20	200	Não

Observação: Considere adicionar 3 minutos ao tempo de preparo quando iniciar o ciclo de cozimento com o produto ainda frio. Esse é o tempo necessário para que a fritadeira es quente e inicie o cozimento com a temperatura selecionada.

CUIDADOS E LIMPEZA

Realize a limpeza da fritadeira após cada uso.

Não use utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpar os cestos e as bandejas de fritura removíveis, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

NUNCA realize a limpeza da sua fritadeira enquanto ela estiver quente e conectada à rede elétrica. Remova o plugue da tomada e espere a fritadeira esfriar completamente antes de iniciar a higienização. NUNCA mergulhe o corpo do produto, o fio elétrico ou o plugue na água ou em qualquer outro líquido.

NUNCA use esponjas e produtos de limpeza abrasivos e NUNCA deixe a sua fritadeira de molho para não danificar/remover o revestimento antiaderente. Use uma esponja macia ou própria para limpeza de superfícies antiaderentes, água morna e detergente para lavar louças neutro.

- Limpe com cuidado qualquer respingo de óleo na parte superior da cavidade da fritadeira com papel toalha ou um pano úmido. Limpe a parte externa do aparelho apenas com um pano úmido, e seque bem.
- Lave os cestos, as bandejas e as alças com água morna e detergente neutro para lavar louça usando um pano, esponja ou uma escova macia. Seque bem todas as peças antes de usar o produto novamente ou antes de guardá-lo.
- Para evitar o acúmulo de gordura na parte superior da cavidade da fritadeira e no ventilador, recomenda-se fazer uma limpeza profunda uma vez por mês (consulte as instruções para a limpeza profunda).

Para modelos brasileiros:

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>.

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem.

ARMAZENAMENTO

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar completamente.
2. Certifique-se de que todas as peças estejam limpas e secas.
 - Jamais guarde sua fritadeira com resíduos de alimentos em seu interior.
 - Armazene o produto em local seguro para evitar quedas e outros danos.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A fritadeira não liga.	• O aparelho não está ligado na tomada.	• Conecte o plugue em uma tomada de parede com conexão de fio terra.
	• O timer não foi acionado.	• Selecione o tempo necessário para o preparo e pressione o botão para iniciar o timer.
Os ingredientes preparados na fritadeira não estão cozidos.	• Os cestos contém uma quantidade de ingredientes muito grande.	• Coloque uma quantidade menor de alimentos nos cestos. Quantidades menores podem ser fritas de forma mais homogênea.
	• O ajuste de temperatura é muito baixo.	• Ajuste a uma temperatura mais adequada (veja a seção de "Sugestões de Tempo e Temperatura" neste manual).
	• O tempo de preparo selecionado é muito curto.	• Ajuste o timer para o tempo mais adequado para o preparo (veja a seção de "Sugestões de Tempo e Temperatura" neste manual).
Os ingredientes não fritaram de forma homogênea.	• Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparo.	• Porções de alimentos menores que ficam em cima ou uns dos outros (por exemplo, batatas fritas) precisam ser agitados na metade do tempo do preparo (veja a seção de "Sugestões de Tempo e Temperatura" neste manual).
Os lanches fritos não ficaram crocantes.	• O tipo de lanche tem que ser frito em uma fritadeira tradicional com óleo.	• Use lanches que possam ser preparados em um forno ou espalhe uma camada fina de óleo de cozinha por cima dos lanches para ficar crocante.
Os cestos não encaixam de forma adequada no aparelho.	• Os cestos contém ingredientes demais.	• Não encha os cestos acima da marca do nível máximo MAX.
	• Os cestos não foram encaixados corretamente no aparelho.	• Certifique-se que o cesto esquerdo seja encaixado na cavidade esquerda, e que o cesto direito seja encaixado na cavidade direita. Empurre os cestos para dentro do aparelho até ouvir um clique.
O aparelho solta uma fumaça branca.	• Você está preparando ingredientes gordurosos.	• Quando fritar ingredientes gordurosos na fritadeira sem óleo, uma quantidade grande de óleo/gordura poderá escorrer nos cestos. O óleo produz uma fumaça branca e os cestos poderão esquentar mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho ou o resultado.
	• Há resíduos de gordura do preparo anterior que ficaram nos cestos.	• Sempre limpe bem os cestos antes de cada uso para evitar a fumaça branca proveniente do excesso de gordura.
As batatas frescas não fritaram de forma uniforme na fritadeira.	• Não foi usado o tipo de batata adequada.	• Use batatas frescas e certifique-se de que elas estejam firmes enquanto estiverem fritando.
	• As batatas cortadas em palitos não foram bem enxaguadas antes de fritar.	• Enxágue bem as batatas cortadas em palitos para retirar todo o amido das superfícies externas de cada pedaço. Para um resultado ainda melhor, retire o excesso de água antes de colocá-las na fritadeira.
As batatas fritas frescas não ficam crocantes.	• A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água.	• Seque bem as batatas frescas antes de adicionar o óleo de cozinha.
		• Corte as batatas para preparar batatas fritas em tamanhos menores (mais finos).
		• Adicione um pouco mais de óleo de cozinha para obter resultados mais crocantes.



Características Eléctricas / Electrical Characteristics / Características elétricas			
Modelo / Model	Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
CKSTAF7MCDDF-017	127 V	60 Hz	1 800 W
CKSTAF7MCDDF-052	220 V	50 Hz	1 800 W
CKSTAF7MCDDF-053	220 V	60 Hz	1 800 W
CKSTAF7MCDDF-054	220 V	50 Hz	1 800 W
CKSTAF7MCDDF-057	220 V	60 Hz	1 800 W

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.
A informação a seguir é somente para o México.

FREIDORA DE AIRE DUAL
MODELOS: CKSTAF7MCDDF-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MEXICO S.A. DE C.V.
Blvd. Manuel Ávila Camacho No. 32 Piso 14,
Col. Lomas de Chapultepec III Sección, Alc. Miguel Hidalgo, C.P.
11000 Ciudad de México, México
Atención al Consumidor: 55 5366-0800 / 800 506 1700
RFC SME570928G90
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, EUA
CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V ~ 1 800 W

NOM

© 2022 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantía limitada de un año – por favor consulte los
detalles en el inserto.

© 2022 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

© 2022 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado de garantia.

www.oster.com

CKSTAF7MCDDF_22SEPM2 (LA)_GCDS-LD

Impreso en China

Printed in China

P.N. NWL0001474764 Rev A

Impresso na China