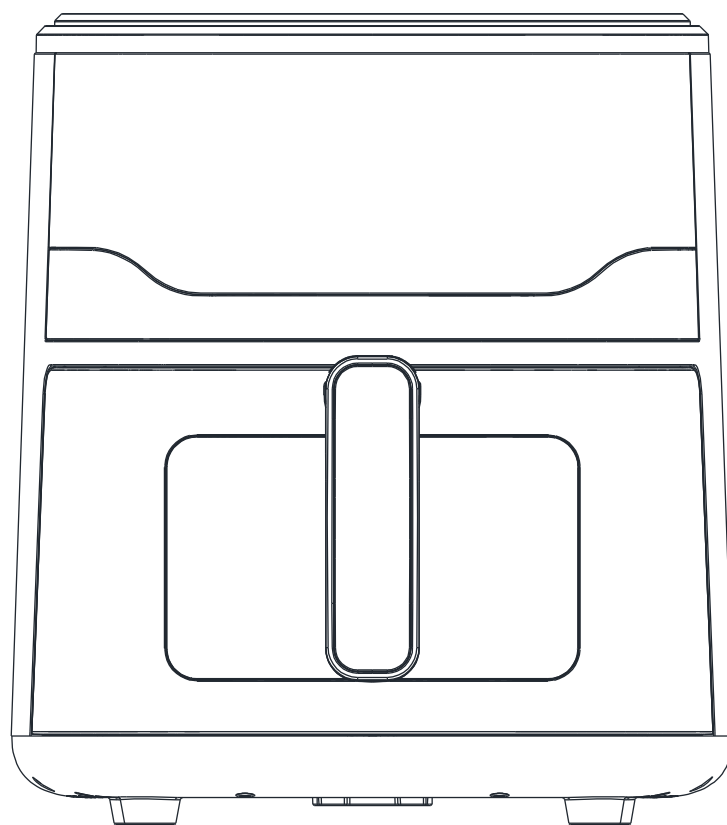


Beltax

Fritadeira de ar quente

Instruções de funcionamento e de segurança

Modelo: BHF5091



- PARA INTERIOR
USO EXCLUSIVO DOMÉSTICO-

Leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho e guarde-o para referência futura.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho não se destina a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de quinta;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- ambientes do tipo "pequeno-almoço na cama".

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

1. Ler todas as instruções.
2. Não tocar em superfícies quentes.
3. Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, as fichas ou a base em água ou outro líquido.
4. AVISO: Este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. As superfícies, também diferentes das superfícies funcionais, podem desenvolver temperaturas elevadas. Uma vez que as temperaturas são perçecionadas de forma diferente por pessoas diferentes, este equipamento deve ser utilizado com CUIDADO. O aparelho só deve ser tocado nas pegadas e superfícies de agarrar previstas, com proteção térmica, como luvas ou similar. As superfícies que não sejam as superfícies de pega previstas devem ter tempo suficiente para arrefecer antes de serem tocadas.
5. Desligue da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de limpar. Deixar arrefecer antes de colocar peças.
6. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar riscos.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
8. Não utilizar ao ar livre.
9. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou do balcão, pois pode entrar em contacto com a superfície quente.
10. Não coloque o aparelho sobre ou perto de um queimador quente a gás ou elétrico, ou num forno aquecido.
11. Deve ter-se extremo cuidado ao deslocar um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
12. Ligar sempre primeiro a ficha ao aparelho e depois ligar o cabo à tomada de parede. Para desligar, coloque qualquer controlo na posição "off" e, em seguida, retire a ficha da tomada de parede.
13. Não utilize o aparelho para outra utilização que não a prevista.
14. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
15. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
16. Os aparelhos não se destinam a ser acionados por meio de um temporizador externo ou

de um sistema de controlo remoto separado.

INTRODUÇÃO

Esta fritadeira de ar quente proporciona uma forma fácil e saudável de preparar os seus ingredientes favoritos. Utilizando a circulação rápida de ar quente e um grelhador superior, é capaz de confeccionar inúmeros pratos. A melhor parte é que a fritadeira de ar quente aquece os alimentos em todas as direções e a maioria dos ingredientes não necessita de óleo.

DADOS TÉCNICOS:

-----Voltagem: 220-240V~50/60Hz

-----Potência: 1350 Watts

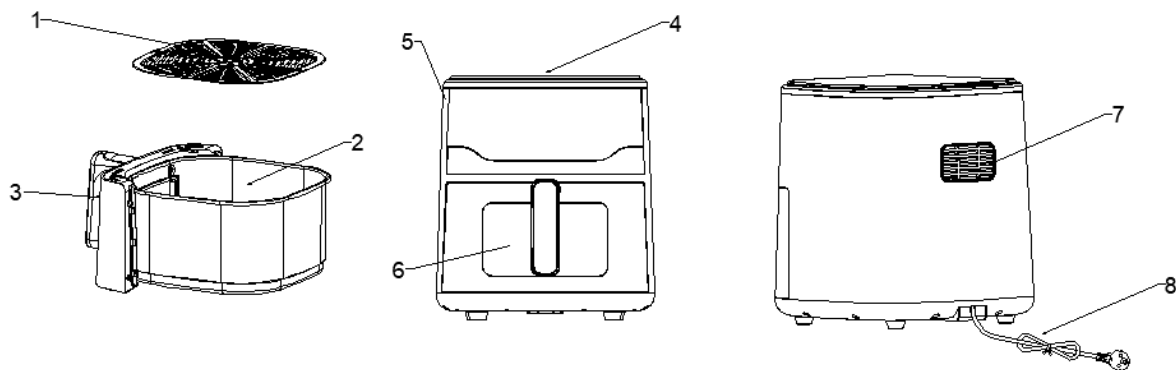
-----Capacidade com frigideira: 5 Litros

-----Temperatura ajustável entre os 80°C-200°C

-----Temporizador (0-60 min)

DESCRIÇÃO GERAL

- | | |
|--------------------|-----------------------------------|
| 1. Cremalheira | 5. Caixa principal |
| 2. Tacho de fritar | 6. janela visível |
| 3. Pega | 7. Saída de ar |
| 4. Tampa superior | 8. Cabo principal (cabo elétrico) |



Importante

Perigo

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Manter o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

- Nunca mergulhe a caixa, que contém os componentes elétricos e os elementos de aquecimento, em água nem a lave debaixo da torneira.
 - Não deixar entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choques elétricos.
 - Colocar sempre os ingredientes a fritar na frigideira, para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
 - Não tapar a entrada de ar e as aberturas exteriores de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar.
 - Não encher a frigideira com óleo, pois pode provocar um risco de incêndio.
 - Nunca tocar no interior do aparelho enquanto este estiver a funcionar.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar.

AVISO

- Verificar se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede elétrica local.
- Não utilizar o aparelho se houver danos na ficha, no cabo de alimentação ou noutros componentes.
- Não recorrer a uma pessoa não autorizada para substituir ou reparar o cabo de alimentação danificado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho à corrente nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixar pelo menos 10 cm de espaço livre na parte de trás e nos lados e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho.
Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não utilizar o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual.
- Não deixar o aparelho funcionar sem vigilância.
- Durante a fritura com ar quente, o vapor quente é libertado através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar.
Tenha também cuidado com o vapor e o ar quentes quando retirar a panela do aparelho.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante a utilização.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir sair fumo escuro do aparelho. Aguarde que a emissão de fumo pare antes de retirar a panela do aparelho.

Precaução

- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Pode não ser adequado para ser utilizado em segurança em ambientes como cozinhas de pessoal, quintas, hotéis e outros ambientes não residenciais. Também não se destina a ser utilizado por clientes em hotéis, hotéis, pensões e outros ambientes residenciais.
- Se o aparelho for utilizado de forma incorreta ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções do manual de instruções, a garantia perde a validade e podemos recusar qualquer responsabilidade por danos causados.
- Desligue sempre o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- O aparelho necessita de cerca de 30 minutos de arrefecimento para ser manuseado ou limpo com segurança.

Antes da primeira utilização

1. Retirar todos os materiais de embalagem.
2. Retirar os autocolantes e as etiquetas do aparelho.
3. Limpe bem a panela e o suporte com água quente, detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encher a panela com óleo ou gordura de fritura diretamente.

Aviso: Quando a sua fritadeira de ar quente é aquecida pela primeira vez, pode emitir um ligeiro fumo ou odor. Este facto é normal em muitos aparelhos de aquecimento. Este facto não afeta a segurança do seu aparelho.

Preparação para utilização

- 1 Colocar o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana.

Não colocar o aparelho numa superfície não resistente ao calor.

- 2 Colocar a grelha no tacho.

Não encher a panela com óleo ou qualquer outro líquido.

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

Utilização do Aparelho

A máquina sem óleo pode preparar uma grande variedade de ingredientes.

Funcionamento a ar quente

1. Conectar a ficha de alimentação a uma tomada de parede com ligação à terra.
 2. Retire cuidadosamente a panela de fritar da fritadeira de ar quente.
 3. Coloque os ingredientes na panela de fritar.
 4. Deslize a frigideira de volta para a fritadeira de ar quente.
- Tenha em atenção para alinhar cuidadosamente com as guias no corpo da fritadeira. Nunca utilize a panela sem a grelha.
- Cuidado: Não toque na frigideira durante e após a utilização, pois fica muito quente. Segure sempre a frigideira pela pega.
5. Determine o tempo de preparação necessário para os ingredientes (consulte a secção "Definições" neste capítulo).
 6. Alguns ingredientes necessitam de ser agitados a meio do tempo de preparação (consulte a secção "Definições" neste capítulo). Para agitar os ingredientes, retire a frigideira do aparelho pela pega e agite-a. Em seguida, volte a colocar a frigideira no aparelho. Em seguida, volte a colocar a panela na fritadeira.
- Sugestão: Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, ouvirá o sinal sonoro do temporizador quando tiver de agitar os ingredientes. No entanto, isto significa que tem de definir novamente o temporizador para o tempo de preparação restante depois de agitar.
7. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, que indica que o tempo de preparação definido já passou, retire a frigideira do aparelho.
 8. Verificar se os ingredientes estão prontos ou não.
- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a frigideira no aparelho

e programar o temporizador para mais alguns minutos.

9. Para retirar os ingredientes (por exemplo, as batatas fritas), retire a panela da fritadeira de ar quente e coloque-a sobre a estrutura de ensaio.

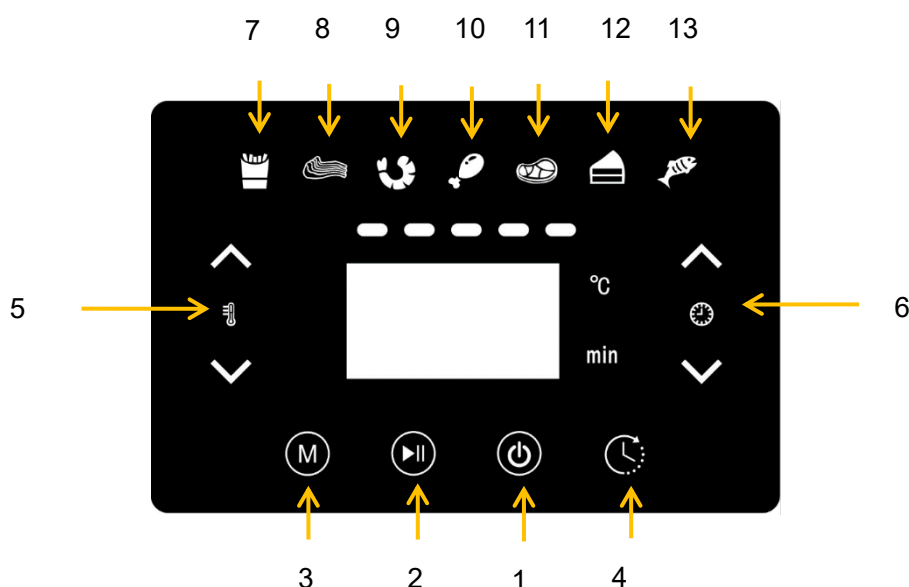
Não vire a frigideira ao contrário com a grelha ainda presa, pois o excesso de óleo acumulado no fundo da frigideira pode escorrer para os ingredientes.

A panela e os ingredientes estão quentes, podendo sair vapor da panela consoante o tipo de ingredientes na fritadeira de ar quente.

10. Esvazie a panela para uma tigela ou para um prato.

11. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira de ar quente está imediatamente pronta para preparar outro lote.

Descrição do painel principal de controlo



Instruções de utilização:

Legenda 1  – Tecla de Ligar/Desligar

Quando está ligado e o pote está corretamente colocado na caixa principal, o visor digital acende-se durante um segundo e emite um sinal sonoro. A luz da tecla de alimentação está sempre acesa.

Se tocar suavemente na tecla de ligar/desligar, todas as luzes se acendem, a temperatura predefinida do aparelho é de 180° e o tempo de cozedura é regulado para 15 minutos. A tecla de arranque/paragem fica intermitente. Se não for utilizada durante 1 minuto, desliga-se automaticamente. A luz da tecla de alimentação está sempre acesa.

Nota: Durante o funcionamento, pode tocar nas teclas para controlar a pausa e o início.

Legenda 2  - Tecla de arranque e paragem

Durante o funcionamento, toque suavemente na tecla iniciar/parar, a luz indicadora do menu selecionado e a tecla iniciar/parar piscam em sincronia e as outras luzes permanecem

acesas, a contagem decrescente do tempo pára e o aquecimento também é interrompido. A ventoinha é desligada 15 segundos depois. Entra no modo de desativação se não houver qualquer operação durante 1 minuto.

Se voltar a tocar suavemente na tecla de arranque/paragem, entra no modo de funcionamento.

Quando o aparelho está em modo de espera, de marcação e de trabalho, premir a tecla start/stop durante 3s, a sua luz indicadora mantém-se acesa e as outras apagam-se, passando obrigatoriamente para o estado de desligado.

Legenda 3  – Tecla Menu

Selecione a tecla do menu , que lhe permite percorrer as 7 opções de alimentos populares. Uma vez selecionado, o indicador luminoso do menu fica intermitente e inicia-se a função de tempo e temperatura de cozedura pré-determinados. A luz do menu de repouso está sempre acesa.

Legenda 4  Tecla de temporizador

Depois de selecionar o menu com a respetiva temperatura e hora, toque suavemente na

tecla de marcação , entra no modo de marcação, a luz da tecla  e start/stop

estarão a piscar em sincronia. O tempo predefinido apresentado é 2H. Tocar suavemente na

tecla  e  da tecla indicadora do temporizador , para aumentar e diminuir

o tempo 1H de cada vez. Se mantiver a tecla premida, o tempo muda rapidamente. Intervalo de tempo: 1-24H.

Depois de terminar a seleção, toque suavemente na tecla de arranque/paragem, o aparelho começa a funcionar e a luz LED do letreiro está acesa, as luzes indicadoras da tecla de arranque/paragem, da tecla de alimentação e da tecla de marcação, o menu selecionado estão sempre acesas. As luzes indicadoras da tecla de seleção da hora e da temperatura estão sempre acesas e as outras estão desligadas.

Quando o tempo de marcação chega ao fim, a luz indicadora da tecla  desliga-se, apita

uma vez e entra no modo de funcionamento com tempo e temperatura predefinidos.

Durante o processo de marcação de consultas, toque suavemente na tecla de início/paragem para fazer uma pausa. Entretanto, a luz indicadora da tecla de início/paragem e da tecla de marcação de consultas fica intermitente, pode mudar para o menu premindo a tecla de menu e ajustar a hora e a temperatura. Se não houver qualquer operação após 1 minuto, o ecrã digital desliga-se e entra em modo de encerramento.

Tecla  & Tecla  – Teclas de diminuição e aumento do temporizador/controlo da temperatura.

Selecionando a tecla 5  , a tecla  e  permitem-lhe aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura 5°C de cada vez. Manter a Tecla premida irá alterar rapidamente a temperatura. Faixa de controlo da temperatura: 80°C-200°C.

Selecionando a tecla 6  , as teclas  e  permitem aumentar ou diminuir o tempo de funcionamento, um minuto de cada vez. Manter a tecla premida permite alterar rapidamente o tempo.

Tecla 5  & 6  – Temperatura /Temporizador.

Indicador luminoso "7-13" - Indicador da receita

Definições

A tabela abaixo ajudá-lo-á a seleccionar as definições básicas para os ingredientes.

Nota: Tenha em atenção que estas definições são indicativas. Uma vez que os ingredientes diferem em termos de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.

Uma vez que a tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar no interior do aparelho, retirar brevemente a frigideira do aparelho durante a fritura com ar quente não perturba o processo.

Sugestões

- Os ingredientes mais pequenos requerem normalmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais curto.
- Agitar os ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado estaladiço. Frite os seus ingredientes na fritadeira de ar quente alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar

quente.

- Os snacks que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira de ar quente

- A quantidade ideal para preparar batatas fritas estaladiças é de 400 gramas.

Utilize a massa pré-fabricada para preparar aperitivos recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-preparada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa feita em casa.

- Coloque uma forma ou um prato de forno na grelha dentro da fritadeira de ar quente se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou ingredientes recheados

- Também pode utilizar a fritadeira de ar quente para reaquecer ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, defina a temperatura para 150°C por até 10 minutos.

Ingredientes	Min-Max Quantidade (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Abanar	Observação
Batatas fritas	100-400	20-25	200	Abanar	
Costeletas	100-400	15-20	180		
Camarão	100-400	20-25	160		
Perna de Frango	100-400	35-40	160		
Carne	100-400	25-30	180		
Bolo	100-400	20-25	160		
Peixe	100-400	20-25	180		

Nota:

1. Acrescente 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar enquanto a fritadeira ainda estiver fria.

2. Vire ou agite uma vez durante o funcionamento.

Limpeza

Limpar o aparelho após cada utilização.

A panela e a grelha são revestidas de antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para os limpar, pois podem danificar o revestimento antiaderente.

1 Retire a ficha de alimentação da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

Nota: Retire a panela para que a fritadeira arrefeça mais rapidamente.

2 Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

3 Limpe a panela e a grelha com água quente, detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.

Pode utilizar um líquido desengordurante para eliminar a sujidade restante.

Sugestão: Se a sujidade estiver agarrada à grelha ou ao fundo da panela, encha a panela com água quente e detergente. Coloque a grelha na panela e deixe a panela e a grelha de molho durante cerca de 10 minutos.

4 Limpar o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

5 Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Armazenamento

1 Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.

2 Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

Ambiente

Não deite fora o aparelho juntamente com o lixo doméstico normal quando este estiver esgotado, mas entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Deste modo, está a contribuir para a preservação do ambiente.

Garantia e serviço

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver um problema, contacte o centro de assistência autorizado local.

Resolução de Problemas

Problemas	Causas possíveis	Soluções
A fritadeira de ar quente não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente.	Colocar a ficha de alimentação numa tomada de parede com ligação à terra.
	Não regulou o temporizador.	Colocar a tecla do temporizador no tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos com a fritadeira de ar quente não estão prontos.	A quantidade de ingredientes na panela é demasiado grande.	Coloque pequenos lotes de ingredientes na panela. Os lotes mais pequenos fritam mais uniformemente.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Regule a tecla de temperatura para a temperatura desejada (ver secção "Ajustes" no capítulo "Utilização do aparelho").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Regule o temporizador para o tempo de preparação pretendido (ver secção "Definições" no capítulo "Utilização do aparelho").
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira de ar quente.	Alguns tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que se encontram sobrepostos ou cruzados (por exemplo, as batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de preparação. Ver secção "Ajustes" no capítulo "Utilização do aparelho".
Os aperitivos fritos não estão estaladiços quando saem da fritadeira de ar quente.	Utilizou um tipo de aperitivos que se destinam a ser preparados numa fritadeira tradicional.	Para obter um resultado mais estaladiço, utilize os aperitivos de forno ou pincele ligeiramente um pouco de óleo nos aperitivos.
Não consigo introduzir corretamente a frigideira no	A panela de fritura contém demasiados ingredientes.	Não encher a frigideira para além da indicação MAX.
	A grelha não está	Empurrar a grelha para dentro da frigideira até que

aparelho.	colocada corretamente na panela.	esta não se possa mover mais.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando se fritam ingredientes gordurosos na fritadeira de ar quente, uma grande quantidade de óleo escorre para a panela. O óleo produz fumo branco e a panela pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	A panela ainda contém resíduos de gordura de uma utilização anterior.	O fumo branco é provocado pelo aquecimento da gordura na frigideira. Certifique-se de que limpa corretamente a panela após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira de ar quente.	Não utilizou o tipo de batata correto.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que estas se mantêm firmes durante a fritura.
	As batatas não foram bem lavadas antes de serem fritas.	Passe as batatas em palitos por água para remover o amido do exterior dos palitos.
As batatas fritas frescas não estão estaladiças quando saem da fritadeira.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e de água nas batatas fritas.	Certifique-se de que seca bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata mais pequenos para obter um resultado mais estaladiço.
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais estaladiço.

Eliminação correta deste produto	
	Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu aparelho usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o retalhista onde o produto foi comprado. Este pode levar o produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

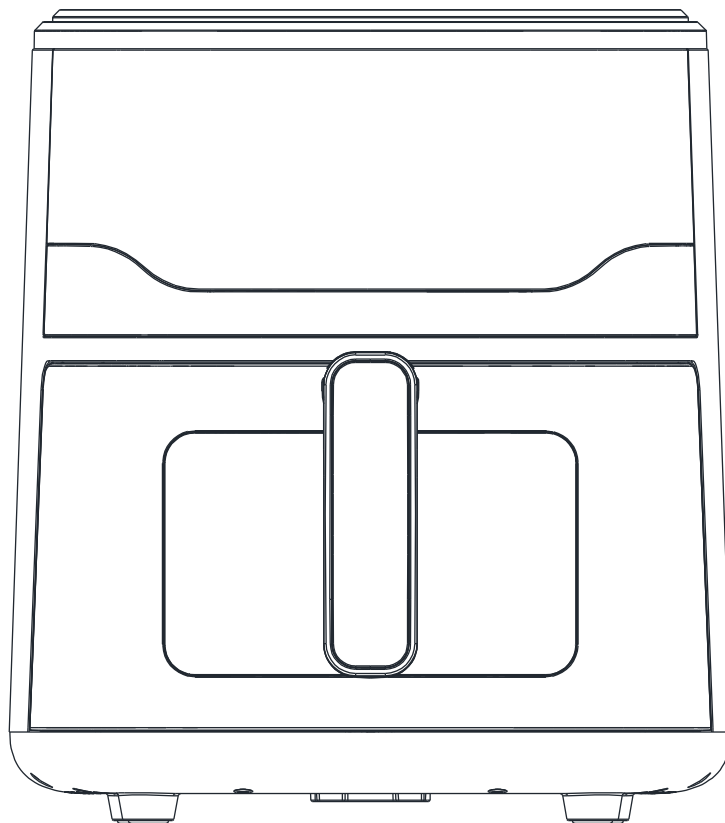
Importado por:
 IMPORAUDIO, Lda.
 Rua do Padrão, 76-140
 4455-267 – Perafita – PORTUGAL

Beltax

Air Fryer

Operating and Safety Instructions

Model: BHF5091



**- FOR INDOOR
HOUSEHOLD USE ONLY-**

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

TECHNICAL DATA:

-----Voltage: 220-240V~50/60Hz

-----Wattage:1350 Watts

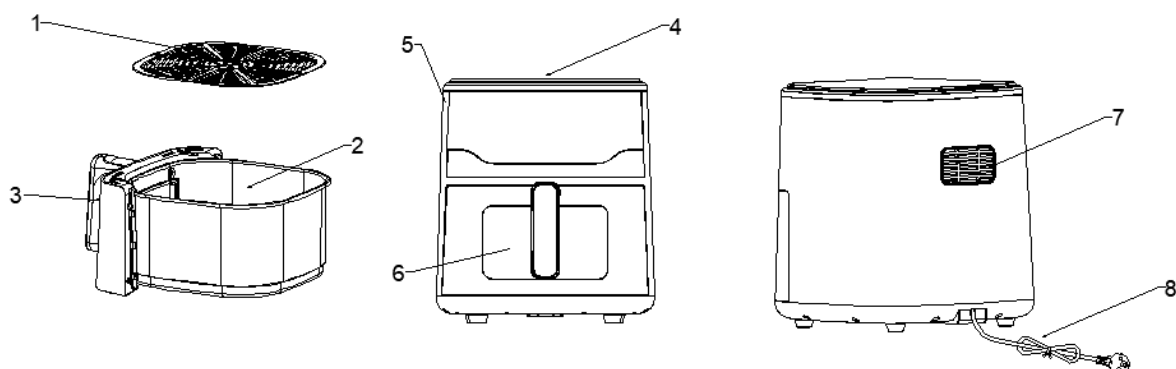
-----Capacity with frying pot: 5 Liters

-----Adjustable temperature: 80°C-200°C

-----Timer (0-60 min)

GENERAL DESCRIPTION

- | | |
|---------------|--------------------------------|
| 1. Rack | 5. Main housing |
| 2. Frying pot | 6. Visible window |
| 3. Handle | 7. Air outlet |
| 4. Top cover | 8. Main cord (Electrical cord) |



Important

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 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 into the appliance to prevent electric shock.
 - Always put the ingredients to be fried in the frying pot, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
 - Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
 - Do not fill the pot 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 hot 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 pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- 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 pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, 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, beds and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- 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. Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
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 pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing for use

1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

2 Place the rack in the pot.

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.

2. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.

3. Put the ingredients in frying pot.

4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the rack in it.

Caution: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredients (see section 'Settings' in this chapter).

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

8. Check if the ingredients are ready or not.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.

Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil

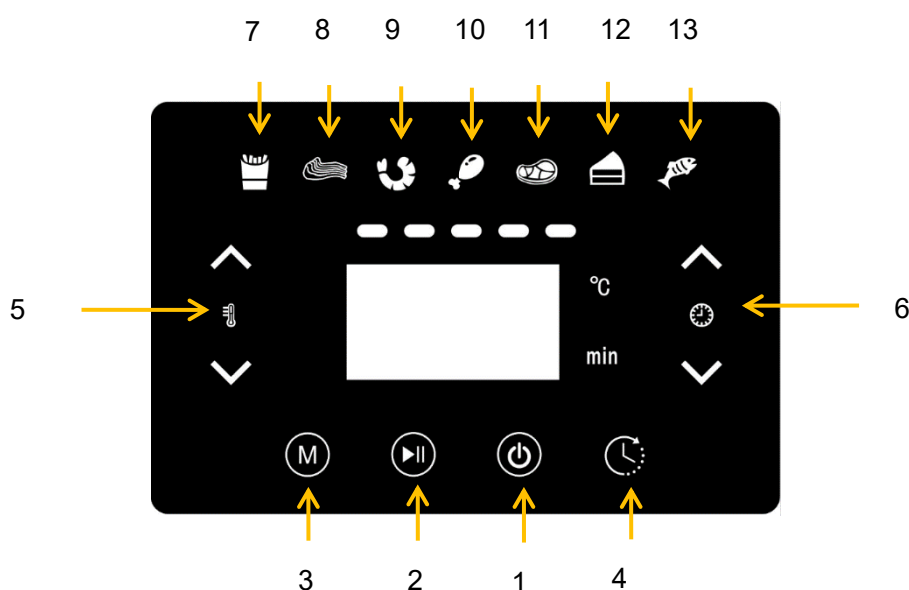
that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.

10. Empty the pot into a bowl or onto a plate.

11. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Electronic control panel description



Operation Instructions:

Key 1  – Power Key

When it is powered on and the pot are properly placed in the main housing, the digital display will be illuminated for a second and beeper once. The light of power key is always on.

Soft touch the power key, all lights will turn on, it will make the unit default temperature 180, while the cooking time will be set to 15 minutes. The key of start/stop is flashing. If there is no operation for 1 min, it will be off automatically. The light of power key is always on.

Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.

Key 2  - Start and stop key

During the cooking, soft touch the start/stop key, the indicator light of the selected menu and start/stop key will be flashing synchronously and other lights stay on, time countdown stopped and heating is stopped as well. The fan is turned off 15s later. It enters into off mode if there is no operation for 1min.

Soft touch the start/stop key again, it goes into the working mode.

When the appliance is in standby, appointment and working mode, press the start/stop key for 3s, its indicator light will stay on and others are off, it goes into off state mandatory.

If it is in working mode, the fan will be stopped 15 later while the appliance is turned off.

Key 3  – Menu Key

Selecting the menu key , which enable you to scroll through the 7 popular food choices. Once selected, the light of the menu is flashing and the predetermined time and cooking temperature function begin. The light of rest menu is always on.

Key 4 Appointment key 

After selecting the menu with its temperature and time, soft touch the appointment key

, it enters into the appointment mode, the light of key  and start/stop will be

flashing synchronously. The default time displayed is 2H. Soft touch the key  and 

of timer indicator key , to increase and decrease the time 1H at a time. Keep the Key held down will rapidly change the time. Time range: 1-24H.

After finishing the selection, soft touch the start/stop key, it starts to work and marquee led light is running, the indicator lights of start/stop key, power key and appointment key, selected menu are always on. The indicator lights of time and temperature selection key are always on and others are turned off.

When the appointment time goes to the end, the indicator light of key  turns off, beeper once, it enters into the working mode with pre-set time and temperature.

During the appointment process, soft touch the start/stop key to make it paused, meanwhile, indicator light of start/stop key and appointment key will be flashing, you can switch the menu by pressing the menu key and adjust the time and temperature. If there is no operation after 1 min, the digital screen will be off and it goes into shutdown mode.

Key  & Key  – Timer/Temperature Control Decrease and Increase Keys.

Selecting the Key 5  , The Key  and  symbols enable you to increase or decrease cooking temperature **5°C** at a time. Keep the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.

Selecting the Key 6  , The Key  and  symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time.

Key 5  & 6  – Temperature/Timer indicators

Indicator light “7-13” – Recipe indicator

Settings

The table below will help you to 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 could not guarantee the best setting for your ingredients.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the **frying pot** 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 Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 400 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 on the rack inside the Hot-air fryer 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 Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Ingredients	Min-Max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Remark
French fries	100-400	20-25	200	Shake	
Ribs	100-400	15-20	180		
shrimp	100-400	20-25	160		
Chicken legs	100-400	35-40	160		
Steak	100-400	25-30	180		
Cake	100-400	20-25	160		
Fish	100-400	20-25	180		

Note:

- Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.
- Turn or shake once during baking.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the rack are non-stick coated. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3 Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and rack soaked for approximately 10 minutes.

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

5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service center.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
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 section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
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 much ingredients in the frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
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 pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues 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.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

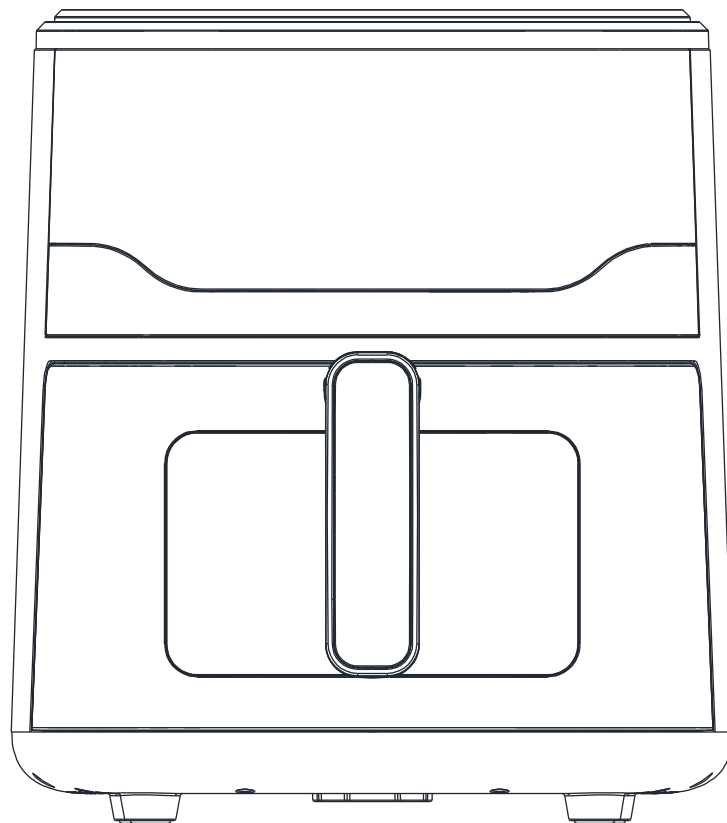
Imported by:
IMPORAUDIO, Lda.
Rua do Padrão, 76-140
4455-267 – Perafita – PORTUGAL

Beltax

Freidora de aire

Instrucciones de funcionamiento y seguridad

Modelo: BHF5091



- PARA INTERIOR
SOLO PARA USO DOMÉSTICO-

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato no 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 tipo Bed and Breakfast.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. Las superficies, también diferentes de las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe usarse con PRECAUCIÓN. El equipo debe tocarse solo en las manijas y superficies de agarre previstas, con protección contra el calor como guantes o similares. Las superficies que no sean las superficies de agarre previstas deben tener tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarlas.
5. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de ponerse o despegue de piezas.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ya que puede entrar en contacto con la superficie caliente.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
12. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y luego enchufe el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectarlo, gire cualquier control a "apagado" y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

INTRODUCCIÓN

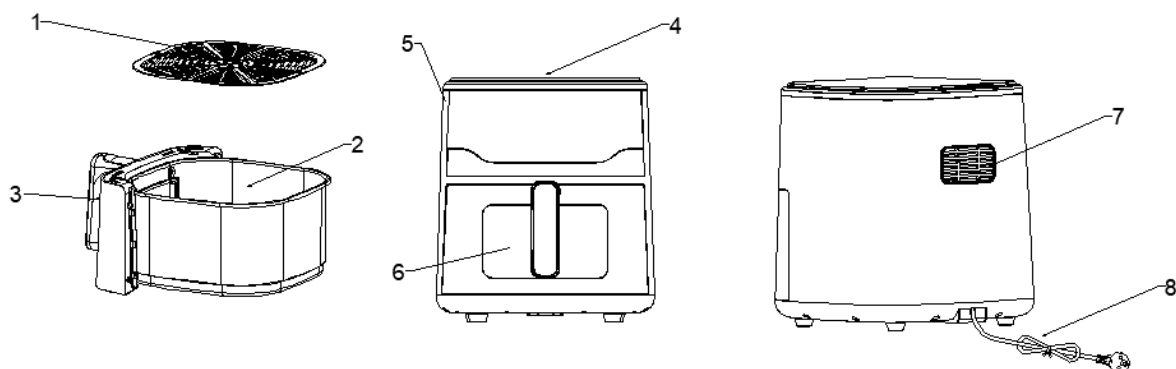
Esta freidora de aire caliente proporciona una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante el uso de una rápida circulación de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de preparar numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DATOS TÉCNICOS:

- Voltaje: 220-240V ~ 50/60Hz
- Potencia: 1350 vatios
- Capacidad con olla: 5 litros
- Temperatura ajustable: 80 °C-200 °C
- Temporizador (0-60 min)

DESCRIPCIÓN GENERAL

- | | |
|----------------------|--------------------------------------|
| 1. Bastidor | 5. Vivienda principal |
| 2. Olla para freír | 6. Ventana visible |
| 3. Mango | 7. Salida de aire |
| 4. Cubierta superior | 8. Cable principal (cable eléctrico) |



Importante

Peligro

-Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y

comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 - Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
 - No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
 - Pon siempre los ingredientes a freír en la olla, para evitar que entre en contacto con los elementos calefactores.
 - No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
 - No llene la olla con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
 - Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato se ajusta a la tensión de red local.
 - No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas.
 - 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 aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
 - No coloque el aparato 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 sobre el aparato. No coloque nada encima del aparato.
 - No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
 - No deje que el aparato funcione sin supervisión.
 - Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la olla del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
 - Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.

Cautela

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico. Es posible que no sea adecuado para usarse de manera segura 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, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o con fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía deja de ser válida y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato mientras no lo esté utilizando.

- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para manipularlo o limpiarlo de manera segura.

Antes del primer uso

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

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

Aviso: Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

Preparación para el uso

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme.
No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
- 2 Coloca la rejilla en la olla.
No llene la olla con aceite ni con ningún otro líquido.
No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL APARATO

El aceite sin aceite puede preparar una amplia gama de ingredientes.

Freír con aire caliente

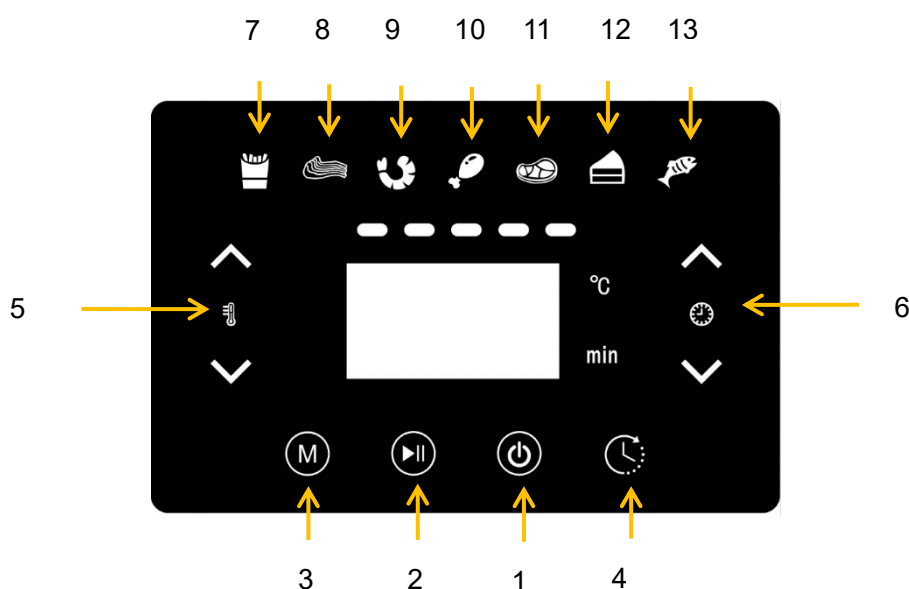
1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.
3. Pon los ingredientes en una olla.
4. Vuelva a deslizar la olla en la freidora de aire caliente.
Tenga en cuenta que debe alinearse cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.
Nunca use la olla sin la rejilla adentro.
Precaución: No toque la olla durante y después de su uso, ya que se calienta mucho.
Sujete siempre la olla por el mango.
5. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes (consulte la sección 'Configuración' en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren agitación a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato por el asa y agítela. Luego deslice la olla nuevamente en la freidora.

Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el

timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar.

7. Cuando escuche el timbre del temporizador, que indica que ha transcurrido el tiempo de preparación establecido, saque la olla para freír del aparato.
8. Comprueba si los ingredientes están listos o no.
Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la olla para freír nuevamente en el aparato y configure el temporizador en unos minutos más.
9. Para eliminar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela en el marco de prueba.
No voltee la olla boca abajo con la rejilla aún unida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se filtrará sobre los ingredientes.
La olla y los ingredientes están calientes, el vapor puede escapar de la olla dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora.
10. Vacíe la olla en un bol o en un plato.
11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está lista instantáneamente para preparar otro lote.

Descripción del panel de control electrónico



Instrucciones de operación:

Tecla 1  – Tecla de encendido

Cuando se enciende y la olla se coloca correctamente en la carcasa principal, la pantalla digital se iluminará durante un segundo y sonará una vez. La luz de la tecla de encendido siempre está encendida.

Toque suavemente la tecla de encendido, todas las luces se encenderán, hará que la temperatura predeterminada de la unidad sea de 180, mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. La tecla de inicio/parada está parpadeando. Si no hay ninguna operación durante 1 minuto, se apagará automáticamente. La luz de la tecla de encendido siempre está encendida.

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

Tecla 2  - Tecla de inicio y parada

Durante la cocción, toque suavemente la tecla de inicio / parada, la luz indicadora del menú seleccionado y la tecla de inicio / parada parpadearán sincrónicamente y otras luces permanecerán encendidas, la cuenta regresiva del tiempo se detuvo y el calentamiento también se detuvo. El ventilador se apaga 15 segundos después. Entra en modo apagado si no hay operación durante 1 minuto.

Toque suavemente la tecla de inicio/parada nuevamente, entra en el modo de trabajo.

Cuando el aparato esté en modo de espera, cita y funcionamiento, presione la tecla de inicio / parada durante 3 segundos, su luz indicadora permanecerá encendida y otras estarán apagadas, entra en estado de apagado obligatorio.

Si está en modo de trabajo, el ventilador se detendrá 15 más tarde mientras el aparato está apagado.

Tecla 3  – Tecla de menú

Seleccionando la tecla de menú , que le permite desplazarse por las 7 opciones de comida populares. Una vez seleccionado, la luz del menú parpadea y comienza la función predeterminada de tiempo y temperatura de cocción. El menú de luz de descanso siempre está encendido.

Clave 4 Clave de cita 

Después de seleccionar el menú con su temperatura y tiempo, toque suavemente la tecla de

cita , entra en el modo de cita, la luz de la tecla y el  inicio / parada parpadearán

sincrónicamente. El tiempo predeterminado que se muestra es 2H. Toque suavemente la

tecla  y la  tecla del indicador del temporizador , para aumentar y disminuir el tiempo 1H a la vez. Mantener presionada la tecla cambiará rápidamente la hora.

Rango de tiempo: 1-24H.

Después de finalizar la selección, toque suavemente la tecla de inicio / parada, comienza a funcionar y la luz LED de la marquesina está funcionando, las luces indicadoras de la tecla de inicio / parada, la tecla de encendido y la tecla de cita, el menú seleccionado siempre están encendidas. Las luces indicadoras de la tecla de selección de tiempo y temperatura están siempre encendidas y otras están apagadas.

Cuando la hora de la cita llega al final, la luz indicadora de la llave  se apaga, suena una vez, entra en el modo de trabajo con tiempo y temperatura preestablecidos.

Durante el proceso de cita, toque suavemente la tecla de inicio / parada para que se detenga, mientras tanto, la luz indicadora de la tecla de inicio / parada y la tecla de cita parpadearán, puede cambiar el menú presionando la tecla de menú y ajustar la hora y la temperatura. Si no hay operación después de 1 minuto, la pantalla digital se apagará y entrará en modo de apagado.

Tecla  y  tecla: teclas de disminución y aumento de control de temperatura / temporizador.

Al seleccionar la tecla 5 , la tecla  y los  símbolos le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción **5 ° C** a la vez. Mantenga presionada la tecla para cambiar rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 80 °C-200 °C.

Al seleccionar la tecla 6 , la tecla  y los  símbolos le permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantener presionada la tecla cambiará rápidamente la hora.

Teclas 5  y 6  – Indicadores de temperatura/temporizador

Luz indicadora "7-13" – Indicador de receta

Configuración

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Como la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato al instante, saque la olla **para freír** brevemente del aparato mientras la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad menor 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 se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 400 gramos.
- Use masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la rejilla dentro de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos
- También puede usar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 ° C durante un máximo de 10 minutos.

Ingredientes	Cantidad mínima- máxima g)	Hora (min)	Temperatura (°C)	Sacudir	Comentario
Papas fritas	100-400	20-25	200	Sacudir	
Lomos	100-400	15-20	180		
camarón	100-400	20-25	160		
Muslos de pollo	100-400	35-40	160		
Bistec	100-400	25-30	180		
Pastel	100-400	20-25	160		
Pescado	100-400	20-25	180		

Nota:

- Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire caliente aún está fría.
- Voltee o agite una vez durante el horneado.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

La olla y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1 Retire el enchufe de red de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

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

2 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3 Limpia la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Puede usar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Consejo: Si la suciedad está pegada a la rejilla o al fondo de la olla, llénala con agua caliente con un poco de detergente. Coloque la rejilla en la olla y deje la olla y la rejilla en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

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

5 Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

1 Desenchufa el aparato y deja que se enfríe.

2 Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas.

Medio ambiente

No tires el aparato con la basura doméstica normal cuando se agote, sino entrégalo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, ayudas a preservar el medio ambiente.

Garantía y servicio

Si necesita servicio o información o si tiene algún problema, comuníquese con su centro de servicio autorizado local.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no	La cantidad de ingredientes en la olla es demasiado grande.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la olla. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.

están hechos.	La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajuste la tecla de temperatura al ajuste de temperatura deseado (consulte la sección 'ajustes' en el capítulo 'Uso del aparato').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'Ajustes' en el capítulo 'Uso del aparato').
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno encima del otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección 'Ajustes' en el capítulo 'Uso del aparato'.
Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora.	Usaste un tipo de bocadillos destinados a ser preparados 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 sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la olla.	No llene la olla más allá de la indicación MAX.
	La rejilla no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la rejilla hacia abajo en la olla hasta que no pueda moverse más.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasosos.	Cuando fríes ingredientes grasosos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La olla todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual en la freidora.	No usaste el tipo de papa correcto.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de papa para eliminar el almidón del exterior de los palos.
Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite.
		Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Eliminación correcta de este producto



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, reciclelos de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde compró el producto. Pueden tomar este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.

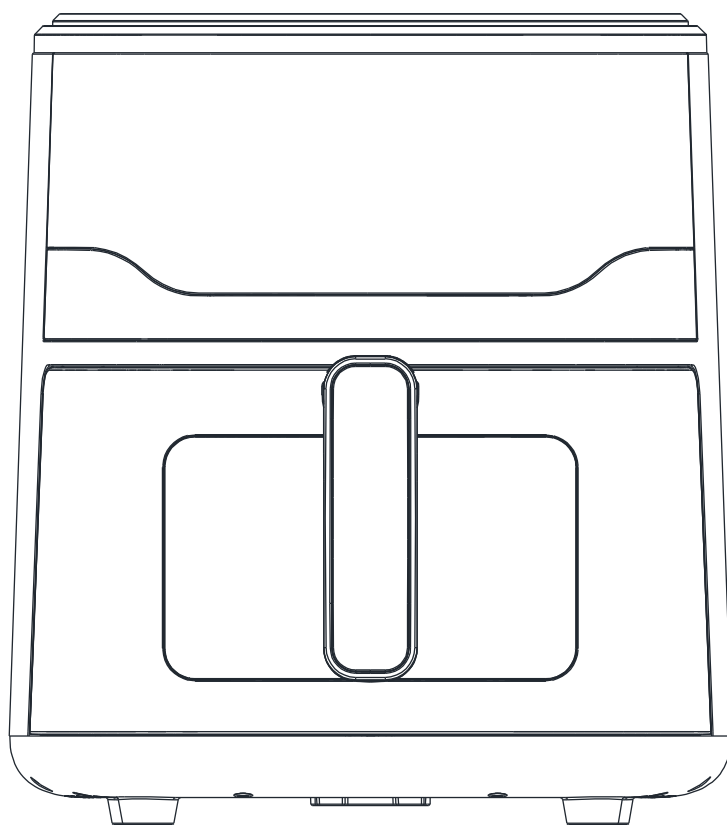
Importado por:
IMPORAUDIO, Lda.
Rua do Padrão, 76-140
4455-267 – Perafita – PORTUGAL

Beltax

Friteuse à air

Consignes d'utilisation et de sécurité

Modèle: BHF5091



- POUR L'INTÉRIEUR

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT-

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence future.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les maisons de ferme ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- Environnements de type chambres d'hôtes.

MESURES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique est doté d'une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec PRUDENCE. L'équipement ne doit être touché qu'au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues, avec une protection contre la chaleur comme des gants ou similaire. Les surfaces autres que les surfaces d'adhérence prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou démontage de pièces.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ce qui pourrait entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres Liquides.
12. Branchez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour être déconnecté, mettez n'importe quelle commande sur « off », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers

encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils ne soient surveillés.

15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

16. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

INTRODUCTION

Cette friteuse à air chaud offre un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients préférés. En utilisant une circulation d'air chaud rapide et un gril supérieur, il est capable de préparer de nombreux plats. La meilleure partie est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

DONNÉES TECHNIQUES :

-----Tension : 220-240V ~ 50 / 60Hz

-----Wattage : 1350 Watts

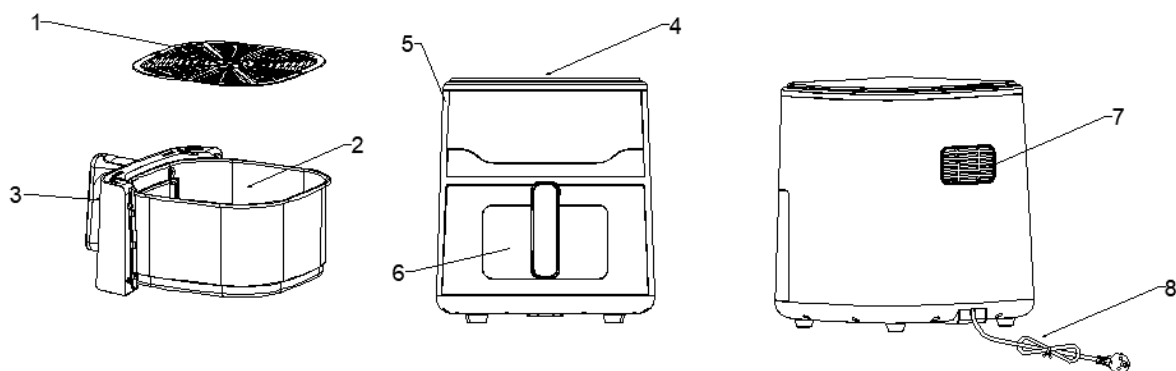
-----Capacité avec marmite : 5 litres

-----Température réglable : 80°C-200°C

-----Minuterie (0-60 min)

DESCRIPTION GÉNÉRALE

- | | |
|--------------------|---|
| 1. Crémaillère | 5. Boîtier principal |
| 2. Marmite à frire | 6. Fenêtre visible |
| 3. Poignée | 7. Sortie d'air |
| 4. Capot supérieur | 8. Cordon principal (cordon électrique) |



Important

Danger

-Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant

des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils ne soient surveillés.

-Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

-Ne plongez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez jamais sous le robinet.

-Ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.

-Mettez toujours les ingrédients à frire dans la marmite, pour éviter qu'elle n'entre en contact avec les éléments chauffants.

-Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.

-Ne remplissez pas la casserole d'huile car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.

-Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

AVERTISSEMENT

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.

- N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages sur la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces.

- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon d'alimentation endommagé.

- Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.

- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.

- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.

Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.

- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le pot de l'appareil.

Prudence

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir à une utilisation en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et d'autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres

environnements résidentiels.

- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et nous pouvons décliner toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir afin d'être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement la casserole et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas directement la casserole d'huile ou de graisse de friture.

Remarque : Lorsque votre friteuse à air est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou odeur. C'est normal avec de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

Préparation à l'utilisation

- 1 Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
- 2 Placez la grille dans la casserole.
Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de tout autre liquide.
Ne mettez rien sur le dessus de l'appareil, le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de la friture à air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Le sans huile peut préparer une large gamme d'ingrédients.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement la marmite de la friteuse à air chaud.
3. Mettez les ingrédients dans une marmite.
4. Faites glisser la marmite dans la friteuse à air chaud.
En notant de s'aligner soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.
N'utilisez jamais le pot sans la grille à l'intérieur.
Attention : Ne touchez pas la marmite pendant et après utilisation, car elle devient très chaude. Veuillez toujours tenir la marmite par la poignée.
5. Déterminez le temps de préparation nécessaire pour les ingrédients (voir la section « Réglages » de ce chapitre).

6. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la marmite de l'appareil par la poignée et secouez-la. Faites ensuite glisser la casserole dans la friteuse à air.

Astuce : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendrez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après l'agitation.

7. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, qui indique que le temps de préparation réglé s'est écoulé, retirez la marmite de l'appareil.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts ou non.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre la marmite dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

9. Pour retirer les ingrédients (par exemple, les frites), retirez la casserole de la friteuse à air chaud et placez-la sur le cadre d'essai.

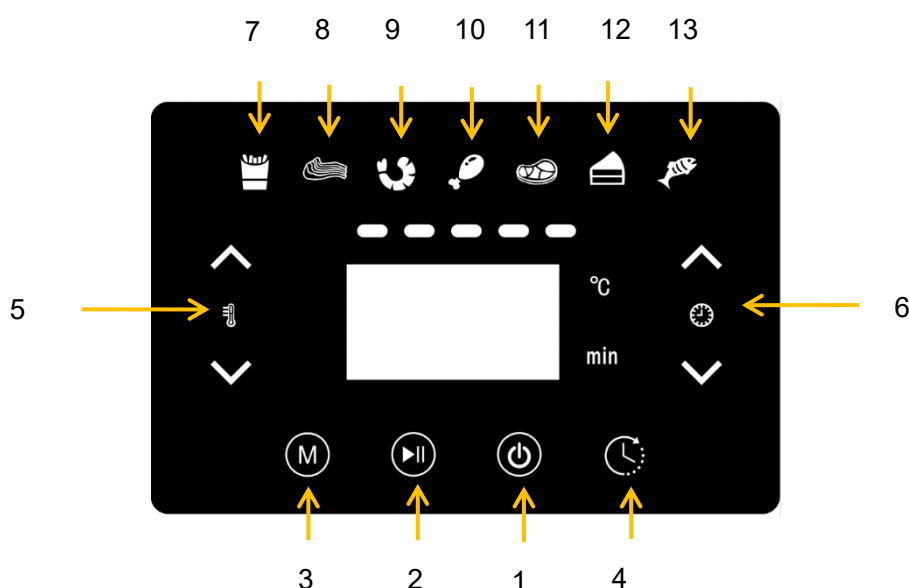
Ne retournez pas la casserole avec la grille encore attachée à celle-ci, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la casserole s'écoulera sur les ingrédients.

La casserole et les ingrédients sont chauds, de la vapeur peut s'échapper de la casserole en fonction du type d'ingrédients dans la friteuse à air.

10. Videz la casserole dans un bol ou dans une assiette.

11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est instantanément prête pour la préparation d'un autre lot.

Description du panneau de commande électronique



Mode d'emploi :

Touche 1  – Touche d'alimentation

Lorsqu'il est allumé et que le potentiomètre est correctement placé dans le boîtier principal, l'affichage numérique s'allume une seconde et émet un bip. Le voyant de la touche d'alimentation est toujours allumé.

Appuyez doucement sur la touche d'alimentation, toutes les lumières s'allumeront, la température par défaut de l'appareil sera de 180, tandis que le temps de cuisson sera réglé sur 15 minutes. La touche marche/arrêt clignote. S'il n'y a pas d'opération pendant 1 min, il s'éteindra automatiquement. Le voyant de la touche d'alimentation est toujours allumé.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur les touches pour contrôler la pause et le début de la cuisson.

Touche 2  – Touche de démarrage et d'arrêt

Pendant la cuisson, appuyez doucement sur la touche marche/arrêt, le voyant du menu sélectionné et la touche marche/arrêt clignoteront de manière synchrone et les autres voyants resteront allumés, le compte à rebours s'arrêtera et le chauffage s'arrêtera également. Le ventilateur s'éteint 15 secondes plus tard. Il passe en mode arrêt s'il n'y a pas d'opération pendant 1min.

Appuyez à nouveau doucement sur la touche marche/arrêt, il passe en mode de fonctionnement.

Lorsque l'appareil est en mode veille, rendez-vous et fonctionnement, appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes, son voyant restera allumé et les autres sont éteints, il passe à l'état éteint obligatoire.

S'il est en mode de fonctionnement, le ventilateur s'arrêtera 15 plus tard pendant que l'appareil est éteint.

Touche 3  – Touche Menu

Sélectionner la touche de menu , qui vous permet de faire défiler les 7 choix d'aliments populaires. Une fois sélectionné, le voyant du menu clignote et la fonction de temps et de température de cuisson prédéterminés commencent. Le menu de repos est toujours allumé.

Clé 4 Clé de rendez-vous



Après avoir sélectionné le menu avec sa température et son heure, appuyez doucement sur



la touche de rendez-vous, il entre en mode de rendez-vous, le voyant de la touche



et de démarrage / arrêt clignotera de manière synchrone. L'heure affichée par défaut

est de 2H. Appuyez doucement sur la touche et sur la   touche de l'indicateur

de minuterie , pour augmenter et diminuer le temps 1H à la fois. Maintenez la touche

enfoncee pour changer rapidement l'heure. Plage de temps : 1-24H.

Après avoir terminé la sélection, appuyez doucement sur la touche marche/arrêt, elle commence à fonctionner et le voyant LED du chapiteau est en cours d'exécution, les voyants lumineux de la touche marche/arrêt, de la touche d'alimentation et de la touche de rendez-vous, le menu sélectionné sont toujours allumés. Les voyants de la touche de sélection de l'heure et de la température sont toujours allumés et les autres sont éteints.



Lorsque l'heure du rendez-vous se termine, le voyant de la clé s'éteint, bip une fois, il entre en mode de travail avec une heure et une température prédéfinies.

Pendant le processus de rendez-vous, appuyez doucement sur la touche marche/arrêt pour la mettre en pause, pendant ce temps, le voyant lumineux de la touche marche/arrêt et de la touche de rendez-vous clignotera, vous pouvez changer le menu en appuyant sur la touche de menu et régler l'heure et la température. S'il n'y a pas d'opération après 1 min, l'écran numérique s'éteindra et il passera en mode d'arrêt.

Touche  et clé  – Touches de diminution et d'augmentation de la minuterie/contrôle de la température.



Sélection de la touche 5, la touche  et  les symboles vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson **de 5°C** à la fois. Maintenez la touche enfoncee pour modifier rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80 ° C - 200 ° C.



Sélection de la touche 6, la touche  et  les symboles vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson, une minute à la fois. Maintenez la touche

enfoncée pour changer rapidement l'heure.

Touche 5



et 6



– Indicateurs de température/minuterie

Voyant lumineux « 7-13 » – Indicateur de recette

Paramètres

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Comme la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirez brièvement la **marmite de** l'appareil pendant que la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter les ingrédients frits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air chaud
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 400 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat à four sur la grille à l'intérieur de la friteuse à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

Ingrédients	Montant min-max (g)	Heure (min)	Température (°C)	Secouer	Remarque
Frites	100-400	20-25	200	Secouer	
Côtes	100-400	15-20	180		
crevette	100-400	20-25	160		
Cuisses de poulet	100-400	35-40	160		
Bifteck	100-400	25-30	180		
Gâteau	100-400	20-25	160		
Poisson	100-400	20-25	180		

Note:

- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.
- Retourner ou secouer une fois pendant la cuisson.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La casserole et la grille sont revêtues d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1 Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : Retirez la casserole pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.

2 Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3 Nettoyez la casserole et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Conseil : Si de la saleté est collée à la grille ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez la grille dans la casserole et laissez la casserole et la grille tremper pendant environ 10 minutes.

4 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

5 Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

Stockage

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères normales lorsqu'il est épuisé, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour le recyclage. En faisant cela, vous contribuez à préserver l'environnement.

Garantie et service après-vente

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations ou si vous rencontrez un problème, veuillez contacter votre centre de service agréé local.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Régalez la touche de la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans la casserole est trop grande.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans la casserole. Les plus petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température de consigne est trop basse.	Régalez la touche de température sur le réglage de température souhaité (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Régalez la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation.	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation. Reportez-vous à la section « Paramètres » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement les collations d'huile pour un résultat plus crouillant.
Je n'arrive pas à faire glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans la marmite.	Ne remplissez pas la marmite au-delà de l'indication MAX.
	La grille n'est pas placée correctement dans le pot.	Poussez la grille vers le bas dans la casserole jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la casserole. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.
	L'alambic contient des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les frites fraîches	Vous n'avez pas utilisé	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-

sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	le bon type de pomme de terre.	vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Mise au rebut correcte de ce produit	
 	Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres ordures ménagères dans toute l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.

Importé par:
 IMPORAUDIO, Lda.
 Rua do Padrão, 76-140
 4455-267 – Perafita – PORTUGAL