



### 3. Delicias de pollo frito

-Nuggets de pollo frescos --- 500g -Huevo --- 3 piezas -Harina --- 1 taza  
 -Aceite de oliva -- 1 cucharada -Pimienta blanca en polvo-- 1 cucharadita  
 ● Fije la temperatura a 200 ° y el temporizador a 5 minutos para precalentar la olla de aire; ● Dale palmaditas al pollo durante 5 minutos con la hoja de un cuchillo; ● Mezcle los huevos, la harina, el aceite de oliva, la pimienta blanca y un poco de sal y luego reboce los nuggets de pollo; ● Coloque las delicias de pollo en la bandeja para freír de manera uniforme, programe el tiempo de 15 a 20 minutos o hasta que se doren.

### 3. Fried chicken nuggets

-Fresh chicken nuggets --500g -Egg--3 pcs -Flour--1 cup  
 -Olive oil--1 spoon-White pepper powder--1 teaspoon  
 ●Set temperature to 200° and timer to 5 minutes for pre heating the air cooker; ●Pat the chicken for 5 minutes

with a knife blade;●Stir eggs, flour, olive oil, white pepper and a little salt together, and then coat in the chicken nuggets;● Put chicken nuggets into the fry tray evenly, set time for 15-20 minutes or until become golden brown.

### 3. Nuggets de frango frito

- Nuggets de frango fresco -- 500g-Egg-- 3 pcs-Farinha-- 1 xícara- Óleo de azeitona-- 1 colher- Pimenta branca em pó -- 1 colher de chá.● Ajuste a temperatura para 200° e o cronômetro para 5 minutos para pré-aquecer o fogão de ar;● Pat o frango por 5 minutos com uma lâmina de faca;● Misture os ovos, a farinha, o azeite, a pimenta branca e um pouco de sal e, a seguir, coloque os nuggets de frango;● Coloque os nuggets de frango na assadeira uniformemente, defina o tempo para 15-20 minutos ou até dourar.



### 4 Kebabs de cordero frito

-Kebab de cordero (temperatura ambiente) -- 500g-Cebolla -- cantidad adecuada -Huevo -- 1 -Cumino en polvo -- 1 cucharadita -Chili en polvo -- 1 cucharadita -Aceite -- 2 cucharadita ● Fije la temperatura a 200° y el temporizador a 5 minutos para precalentar la olla de aire.● Mezcle la cebolla, el huevo, el chile en polvo, el aceite de ensalada, la sal, el comino en polvo y luego cubra con el Lamb Kebab;● Deje el Lamb Kebab sazonado 20 minutos; ● Coloque el Lamb Kebab en la bandeja para freír de manera uniforme, empuje la olla hacia la olla de cocción por aire, fría durante 15-20 minutos o hasta que se dore.

### 4 Fried Lamb Kebabs:

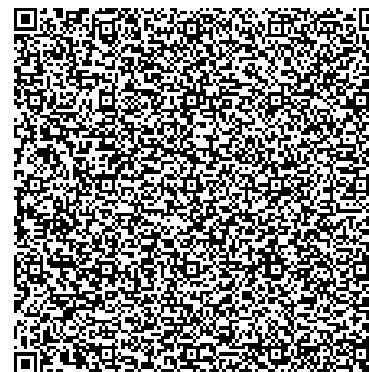
-Lamb Kebab (room temperature)--500g -Onion--appropriate amount -Egg--1-Cumin powder--1 teaspoon -Chili powder--1 teaspoon -Oil --2 teaspoon●Set temperature to 200° and timer to 5 minutes for preheating the air cooker ●Stir onion, egg, chili powder, salad oil, salt, cumin powder together, and then coat in the Lamb Kebab;●Leave the seasoned Lamb Kebab 20 minutes; ●Put Lamb Kebab into the fry tray evenly, push the fry pot back to the air cooker, fry for 15-20 minutes or until brown.

### 4 Espetadas de cordeiro frito:

-Lamb Kebab (temperatura ambiente)-- 500g-Onion-- quantidade apropriada-Egg-- 1-Cumina em pó -- 1 colher de chá-Chili em pó-- 1 colher de chá.-Oil -- 2 colher de chá● Defina a temperatura para 200° e o cronômetro para 5 minutos para pré-aquecer o fogão de ar● Misture a cebola, o ovo, a pimenta em pó, o óleo para salada, o sal, o cominho em pó e cubra com a Espetada de Cordeiro; ● Deixe o temperado Kebab de Cordeiro por 20 minutos;● Coloque o kebab de cordeiro na assadeira de maneira uniforme, coloque a frigideira de volta na panela de ar, frite por 15-20 minutos ou até dourar.

# Comelec

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
 FREIDORA DE AIRE FA 5004  
 CAPACIDAD 5 LITROS



ADECUADO PARA USO FAMILIAR.  
 Este producto es solo para uso doméstico

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo :	FA 5004
Voltaje:	220-240 V ~
Frecuencia :	50 Hz
Potencia	1.500W

**POR FAVOR LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL ANTES DE PONER EN MARCHA.**

**NO MANIPULE ESTA FREIDORA INTERNAMENTE.**

Los textos, fotos, colores figuras y datos corresponden al nivel actual técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos

**PRECAUCIONES:** Por favor, prepare cuidadosamente el manual de instrucciones, antes de usar el producto. Guarde el manual como referencia en el futuro;

No sumergir la carcasa en agua ni enjuagar bajo el grifo debido a los componentes electrónicos y calefactores. \* Nunca llene la olla con aceite, o puede causar un riesgo de incendio.\* Evitar cualquier líquido que entre en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos. \* Nunca llene la olla con aceite, o puede causar un riesgo de incendio.\* Mantener todos los ingredientes en la cesta para evitar cualquier contacto de los elementos de calefacción. \* No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato está funcionando.\* El aire a alta temperatura fluirá a través de la salida cuando el aparato esté en uso. Mantenga una distancia segura. No toque las superficies calientes; No se acerque a la salida de aire. Al sacar la olla, tenga cuidado con el aire a alta temperatura.\* No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

**ADVERTENCIA DE SEGURIDAD:**\* Compruebe si la tensión indicada en el aparato se ajusta a la tensión de la red local. \* Mantenga el enchufe limpio para evitar desastres.\* No dañe, tire con fuerza ni retuerza el cable de alimentación, no lo utilice para transportar cargas pesadas ni lo transforme, no deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador ni toque superficies calientes para evitar descargas eléctricas, incendios y otros accidentes.\* No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, cable principal u otras partes. \* No vaya a ninguna persona no autorizada para reemplazar de arreglar el cable de alimentación dañado. \* Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños. \* Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes. \* No conecte el aparato a un enchufe de pared sin conexión a tierra. Siempre asegúrese de que el enchufe está insertado en el enchufe de pared correctamente. \* No conecte el dispositivo a un interruptor de temporizador externo. \* No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o cortina. \* No enchufe y desenchufe con las manos mojadas, de lo contrario, puede causar una descarga eléctrica,\* Enchufe firmemente, de lo contrario, puede causar descarga eléctrica, cortocircuito, humo, chispas y otros peligros; \* No sumerja el aparato, el cuerpo, el cable o el enchufe en agua u otro líquido, para protegerlo contra descargas eléctricas y afectar la función. No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 30 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 30 cm de espacio libre por encima del dispositivo. \* No coloque nada en la parte superior del aparato. \* No utilice el dispositivo para ningún otro propósito que el descrito en este manual. \* No deje que el dispositivo funcione desatendido. \* Durante la fritura de aire caliente, el vapor caliente se libera a través de la abertura de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y forme las aberturas de salida de aire.\* Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.\* Inmediatamente desconecte el electrodoméstico si ve humo oscuro que sale del electrodoméstico. Espere a que se detenga la emisión de humos antes de retirar la sartén del aparato.\***Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden los peligros involucrados \* Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.** \* Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar con el fin de evitar un peligro.

## ALGUNAS RECETAS PARA COCINAR



1. Patatas fritas picantes asiáticas  
-Patata ----- 4 piezas / 600g -Aceite ----- 2 cucharaditas  
-Sal ----- 1 cucharadita -Pimienta en polvo --- 1 cucharadita  
-Polvo de cebolleta--- 1 cucharadita -Polvo de chile rojo -- 1/2 cucharadita  
● Pelar las patatas y cortarlas en tiras; ● Sumerja las tiras de papa en agua con sal durante al menos 20 minutos y luego séquelas con toallas de papel;

1. Asian Spicy Fries  
-Potato-----4 pcs/ 600g -Oil-----2 teaspoons -Salt-----1 teaspoon  
-Pepper powder---1 teaspoon -Scallion powder----1 teaspoon, -Red chilli powder---1/2 teaspoon. ● Peel potatoes and cut into strips; ● Dip potato strips into salt water for at least 20 mins, and then dry with paper towels ;  
1. Batatas fritas picantes asiáticas: -Potato- 4 pcs / 600g  
-Oil--- 2 colheres de chá, -Sal--- 1 colher de chá -Pepper em pó-1 colher de chá -Scallion em pó- colher de chá -Pimenta vermelha em pó--1/2 colher de chá  
● Mergulhe as tiras de batata em água salgada por pelo menos 20 minutos e seque com papel toalha.  
● Mezcle bien la chalota, la sal y la pimienta, el ajo en polvo / aceite de ajo, el chile rojo en polvo; Agrega las tiras de patata; ● Fije la temperatura a 180°C y el temporizador a 5 minutos para precalentar la olla de aire; ● Coloque las tiras de papa en la bandeja para freír, vuelva a poner la bandeja para freír en la olla de cocción al aire y programe el temporizador de 15 a 20 minutos (dependiendo de la cantidad de patatas fritas), o hasta que las patatas se doren.\* opcional: dé la vuelta a las patatas fritas agitando la bandeja en medio del proceso de cocción, para obtener un mejor resultado de cocción. ● Well mix shallot, salt and pepper, garlic powder/ garlic oil, red chili powder; Stir in potato strips; ● Set temperature to 180 °C and timer to 5 minutes for preheating the air cooker; ● Place potato strips into the fry tray, put the fry tray back to air cooker, and set the timer for 15-20 minutes (depending on the amount of fries), or until the fries become golden brown. \*optional: turn over the fries by shaking the tray in the middle of cooking process, for better cooking result. ● Misture bem a chalota, sal e pimenta, alho em pó / óleo de alho, pimenta vermelha em pó; Junte as tiras de batata; ● Defina a temperatura para 180 °C e o temporizador para 5 minutos para pré- aquecer a panela de ar; ● Coloque as tiras de batata na bandeja de fritura, coloque a bandeja de fritura de volta no fogão e ajuste o cronômetro para 15-20 minutos (dependendo da quantidade de batatas fritas) ou até que fiquem douradas.\* opcional: vire as batatas fritas sacudindo o tabuleiro a meio da cozedura, para um melhor resultado da cozedura.



2. Alitas de pollo  
-Alas de pollo ----- 500g -Ajo ---- 2 piezas -Jengibre en polvo --- 2 cucharadita  
-Comino en polvo --- 1 cucharadita -Pimienta negra en polvo ----- 1 cucharadita  
-Sauc de chile dulce ---- 100 mg. ● Fije la temperatura a 200 °C y el temporizador a 5 minutos para precalentar la olla de aire; ● Mezcle el ajo, el jengibre en polvo, el comino en polvo, la pimienta negra picante y un poco de sal y luego cubra las alitas de pollo; ● Coloque las alitas de pollo en la bandeja para freír de manera uniforme, programe el tiempo de 15 a 20 minutos o hasta que se doren.

2. Chicken wings  
-Chicken wings ---500g -Garlic -----2 pcs -Ginger powder ---2 teaspoon -Cumin powder---1 teaspoon -Black pepper powder ----1 teaspoon -Sweet chilli sauc----100 mg ● Set temperature to 200°C and timer to 5 minutes for preheating the air cooker; ● Stir Garlic, ginger powder, cumin powder, spicy black pepper and a little salt together, and then coat in the chicken wings; ● Put chicken wings into the fry tray evenly, set time for 15-20 minutes or until become golden.  
2. Asinhas de frango  
-Asas de frango ----- 500g -Alho----- 2 pcs -Gengibre em pó--- 2 colher de chá -Cumino em pó --- 1 colher de chá - Pimenta preta em pó--- 1 colher de chá - Molho de pimenta doce --- 100 mg  
● Ajuste a temperatura para 200 °C e o cronômetro para 5 minutos para pré-aquecer o fogão de ar; ● Misture o alho, o gengibre em pó, o cominho em pó, a pimenta-do-reino picante e um pouco de sal e, em seguida, coloque as asas de frango; ● Coloque as asas de frango na bandeja de fritura uniformemente, defina o tempo para 15-20 minutos ou até dourar




### GUARANTEE DOCUMENT

Thank you for purchasing this COMELEC product, this device has been checked in all its components meticulously, so we guarantee the correct operation, but for this to be the case we need that YOU read the instruction book carefully, as this will contribute to the best performance of this article. P.G.E, S.L guarantees to the buyer of this product, a total guarantee of THREE YEARS governed by the established conditions whose regulation is found in Royal Legislative Decree 1/2007 of 16 December, which approves the revised text of the General Law for the Defense of Consumers and Users, (articles 114 to 127) P.G.E, S.L is committed to repairs are completely free, labor and spare parts, including. The Technical Assistance Service will resolve any repairs that may be required by this apparatus. Carefully review the INSTRUCTION BOOK included, on the use, maintenance and conservation of the device. Any anomaly that could occur due to the non-observance of such instructions will not be protected for the guarantee. The date of sale of the device, for the purposes of warranty period, will be that which appears on the purchase invoice. Guarantee operation: As regards all those compliance defects detected by the technical assistance, which are manifested within six months of the delivery of the goods, it is assumed that they already existed on that date, the intervention will be completely free, (unless this hypothesis is incompatible with the nature or nature of the conformity defect). During the following eighteen months, it must be the user who demonstrates. That the lack of conformity it was coming at the time of delivery. MANUFACTURED CHINA FOR COMELEC

### INFORMATION ON RECYCLING.

Disposal of the old appliance, the European Directive 2002/96 / EC on waste equipment Electrical and Electronic (WEEE), establishes that old appliances can not be thrown as municipal waste without normal classification. Appliances have to be collected separately with the aim to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The symbol "container with wheels" crossed out on the product reminds you of obligation, that when you dispose of the device must be collected separately. Consumers should contact the local or retail authority to obtain information about the correct disposal of your old device.

### DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L  
 Address: Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons  
 Post Code, 46970 City: Alaquas VALENCIA  
 We declare under our responsibility that the product:  
 Product Description: Air Fryer  
 Model ; FA 5004  
 Brand: COMELEC  
 It complies with the European Union legislation in compliance with the 2004/108 / EU guidelines  
 The standards apply:  
 EN 55014-1: 2006+A1:+A2:  
 EN 55014-2: 1997+A1:+A2:  
 EN 61000-3-2:2006+A1:+A2:  
 EN 61000-3-3:2013  
 Name: Pablo Gonzalez  
 Position : Administrador  
 Date: 30 Diciembre 2021  
 Signature: 

PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L  
 Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons  
 46970 Alaquas VALENCIA Tfno. 963 313 252

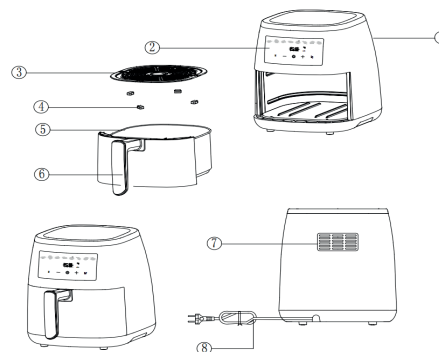
USER.....

DATE OF SALE  
 Seller's signature and stamp

IMPORTANT: To make the guarantee effective, the SELLER must fill out, sign and stamp this Certificate. To receive assistance under the conditions set forth in this certificate, please submit to the Technical Service Authorized, this document next to the Purchase Invoice.

**PRECAUCION:** \* Asegurar el aparato en colocado en una superficie horizontal, uniforme y estable. \*Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico. Puede que no sea adecuado para ser utilizado por seguridad en entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. \* La garantía no es válida si el aparato se utiliza para fines profesionales o industriales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones. \*Desconecte siempre el aparato mientras no lo use. \* El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para manejar o limpiar de forma segura. \* No saque el cajón del proceso de uso del producto. Si lo necesita, ajuste el temporizador a 0 antes de sacar el cajón del proceso de fritura. \* El aire a alta temperatura saldrá por la salida durante el proceso de trabajo del producto. Por favor, mantenga una distancia segura. No ponga las manos y/o las caras cerca de la salida.

### DIAGRAMA DE ESTRUCTURA DEL PRODUCTO:



1. Cuerpo de la freidora
2. Cubierta de pantalla
3. Parrilla para freír
4. Caucho de silicona
5. Olla para freír
6. Mango y tapa del manillar
7. Salida de aire
8. Cable de alimentación

### ANTES DEL PRIMER USO:

\*Retire todo el material de embalaje. \*Retire una pegatina o etiquetas del aparato. \*Limpiar a fondo la bandeja y la sartén con agua caliente, lavavajillas y una esponja no abrasiva. \*Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. \*Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. No coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor. El aparato con buena circulación de aire y lejos de superficies calientes y cualquier material combustible. \* Coloque la bandeja en la sartén correctamente. \*Deslice la sartén hacia el aparato. \*Este es un aparato que funciona con aire caliente. \*No llene la sartén con aceite o grasa para freír. \*No coloque nada encima del aparato. \*Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire caliente.

**USAR:** 1. Enchufe el enchufe de red en un enchufe de pared con toma de tierra. 2. Gire la perilla del controlador de temperatura a la temperatura adecuada. 3. Gire el temporizador a para precalentar. Después de esto, el dispositivo está listo para usarse. 4. Cuando el tiempo sea 0, saque con cuidado la olla del aparato, coloque los ingredientes dentro de la bandeja para freír (Atención: no exceda la línea máxima); deslice la sartén hacia el aparato. No toque la sartén durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la sartén solo por el asa. 5. Ponga el temporizador en el tiempo de cocción adecuado; entonces el aparato comienza a funcionar. 6. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la olla del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor. 7. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del electrodoméstico y configure el temporizador en unos minutos más. 8. Si el ingrediente está listo, extraiga con cuidado la sartén para quitar los ingredientes. No ponga la sartén boca abajo, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la sartén se derramará sobre los ingredientes. 9. Vacíe la sartén en un bol o en un plato. Cuando un lote de ingredientes está listo, el aparato está instantáneamente listo para preparar otro lote. 10. **CONSEJOS:** Agregue un poco de aceite a los ingredientes para obtener un resultado crujiente. Agitar los ingredientes a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual. Para agitar los ingredientes, saque la sartén del aparato por el mango y agítelo. Luego, deslice la sartén nuevamente dentro del aparato.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO:

1. Antes de limpiar, gire el temporizador a 0, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe. No toque la superficie antes de enfriar. 2. Nunca sumerja el dispositivo en agua ni en ningún otro líquido. El dispositivo no es apto para lavavajillas. 3. Limpiar la superficie de la olla y la bandeja de la freidora con agua caliente, lavavajillas y una esponja no abrasiva. Si hay suciedad adherida a la bandeja o al fondo de la sartén, llénela con agua caliente con un poco de lavavajillas. Coloque la bandeja en la sartén y deje que la sartén y la bandeja se remojen durante unos 10 minutos. 4. Utilice un paño húmedo para limpiar la superficie de la freidora. Nunca use limpiadores fuertes y abrasivos, estropajos o lana de acero, que dañan el dispositivo. 5. Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, límpielo y guárdelo en un lugar fresco y seco.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

Problema	Causa posible	Solución
No funciona	El cable de alimentación no se ha insertado en la toma de corriente	Inserte de cerca el cable de alimentación en la toma de corriente con conexión a tierra
	No configuro el temporizador	Configure el temporizador en el tiempo de cocción deseado, luego el aparato se podrá conectar con la energía.
La comida es rara cuando se agota el tiempo	Demasiada comida en la olla	Freír la comida por turnos
	La temperatura configurada es demasiado baja	Ajuste a una temperatura adecuada, vuelva a freír los alimentos.
	El tiempo de cocción es corto	Establezca un tiempo de cocción adecuado, vuelva a freír los alimentos.
No freí la comida de manera uniforme	Ciertos alimentos deben agitarse en medio de la cocción.	En el medio del proceso de cocción, saque la olla y agítela para separar el material de comida superpuesto, luego empuje la olla hacia atrás para continuar.
La comida frita no está crujiente	Algunos alimentos deben freírse con aceite.	Primero agregue una fina capa de aceite en la superficie de los alimentos, luego comience a freírlos
No se puede empujar suavemente la olla hacia el aparato.	La olla con demasiados alimentos es demasiado pesada.	El material alimenticio en la olla no puede exceder el máx. línea.
	Barra de la manija atascada	Coloque el manillar en posición horizontal.
Humo	Freír alimentos aceitosos	Fenómeno normal.
	La freidora contiene aceite del último uso.	La freidora contiene aceite del último uso.

Ingredients	Min-Max amount (g)	Time (min)	Temperature(°C)	Shake	Extra information
Potatoes					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home made fries(8*8 mm)	300-800	16-20	200	Shake	
Home made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Potato gratin	500	15-18	200	Shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Sweet snacks	400	20	160		

## Cleaning

Clean the appliance after every use. Do not clean the fry pan, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them. \*Remove the mains plug from the wall socket and make the appliance cool down. **Note:** Remove the basket to let the air fryer cool down more quickly. \*Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. \*Clean the fry pan and basket with hot water, some washing up liquid and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt by degrease liquid. **Note:** The fry pan and basket are dishwasher-proof. **Tip:** If dirt is stuck to the basket, fill the basket with hot water with some washing up liquid. Put the fry pan and the basket soak for about 10 minutes. \*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:** \*Unplug the air fryer. \* Make sure all parts are clean and dry.

## CARE AND MAINTENANCE:

1. Before cleaning, turn the timer to 0, nplug the appliance and wait for it to cool down. Do not touch the surface before cooling. 2. Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher safe. 3. Clean the surface of the frypot and fryer pan with hot water, dishwasher, and a non-abrasive sponge. If there is dirt adhering to the tray or the bottom of the pan, fill it with hot water from a little dishwasher. Place the tray in the pan and allow the pan and tray to soak for about 10 minutes. 4. Use a damp cloth to clean the surface of the fryer. Never use harsh and abrasive cleaners, scourers or steel wool, which damage the device. 5. If you do not use the appliance for a long time, clean it and store it in a cool, dry place

Problem	Possible Cause	Solution
Does not work	Power cord has not been inserted into the power socket	Closely insert the power cord into the grounded power socket.
	Did not set the timer	Set the timer to desired cooking time, then the appliance able to connect with power.
Food is rare when time out	Too much food in the pot	Fry food in turns
	Temperature set is too low	Set to an appropriate temperature, re-fry food.
	Cooking time is short	Set an appropriate cooking time, re-fry food.
Did not fry food evenly	Certain foods need to be shaken in the middle of cooking	In the middle of cooking process, pull the pot out and shake it to separate the overlapped food material, then push the pot back to continue

Freír sus ingredientes en la freidora de aire a los pocos minutos después de agregar el aceite. \* No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora de aire. \* Los bocadillos 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 gramos. \* Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricado también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera. \* Coloque una lata para hornear o un plato de horno en la cesta de la freidora de aire si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos. \* También puede utilizar la freidora de aire para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150° C durante un hasta 10 minutos.

Ingredientes	Cant. Max-Min (G)	Tiempo (min)	Temp.(°C)	Agitar	Info. Extra
<b>Patatas</b>					
Patatas finas cong.	300-700	9-16	200	Agitar	
Patatas gruesas cong.	300-700	11-20	200	Agitar	
Patatas fritas caseras	300-800	16-20	200	Agitar	
Trozos Patatas casera	300-800	18-22	180	Agitar	+1/2 cucha.aceite
Cubos patatas caseras	300-750	12-18	180	Agitar	+1/2 cucha.aceite
Patatas al gratin	500	15-18	200	Agitar	
<b>Carne y Aves</b>					
Bistec	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollo de salchichas	100-500	13-15	200		
Brochetas	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
<b>Aperitivos</b>					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Agitar	
Nuggets pollo congel.	100-500	6-10	200	Agitar	
Tiras pescado congel.	100-400	6-10	200		
Bocadillos de queso de pan congelado	100-400	8-10	180		
Verduras rellenas	100-400	8-10	180		
<b>Horneado</b>					
Pastel	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Magdalenas	300	15-18	200		
Aperitivos dulces	400	20	160		

**Limpieza:** Limpiar el aparato después de cada uso. \* No limpie la sartén, la cesta y el interior del aparato con utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente de los mismos. \* Quite el enchufe de red de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

**Nota:** Retire la canasta para que la freidora se enfríe más rápidamente. \* Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. \* Limpiar la sartén y el cesto con agua caliente, lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede eliminar la suciedad restante con líquido desengrasante. **Nota:** La sartén y la cesta son aptas para lavavajillas.

**Consejo:** si hay suciedad adherida a la canasta, llénela con agua caliente con un poco de detergente líquido. Pon la sartén y la cesta en remojo durante unos 10 minutos. \* Limpiar el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva. \* Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.




## DOCUMENTO DE GARANTIA

Gracias por haber adquirido este producto COMELEC, este aparato ha sido chequeado en todos sus componentes minuciosamente, por lo que garantizamos el funcionamiento correcto, pero para que esto sea así necesitamos que USTED lea atentamente el libro de instrucciones, pues así contribuirá al mejor rendimiento de este artículo. P.G.E.S.L garantiza al comprador de este producto, una garantía total de TRES AÑOS, rigiéndose por las condiciones establecidas cuya regulación se encuentra en el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, (art. 114 a 127). P.G.E.S.L se compromete a que las reparaciones sean totalmente gratuitas, mano de obra y recambios, incluidos. El Servicio de Asistencia Técnica resolverá cualquier reparación que eventualmente pudiera precisar este aparato. Revise atentamente el LIBRO DE INSTRUCCIONES que se incluye, sobre el uso, mantenimiento y conservación del aparato. Cualquier anomalía que pudiera producirse por la inobservancia de tales instrucciones no quedará amparada por la garantía. La fecha de venta del aparato, a efectos de plazo de garantía, será la que figure en la factura de compra. Operatividad de la garantía: Por lo que se refiere a todos aquellos defectos de conformidad detectados por el técnico, que se manifiesten en un plazo de seis meses desde la entrega de bien, se supone que ya existían en dicha fecha, la intervención será totalmente gratuita, (a menos que ésta hipótesis sea incompatible con la naturaleza o la índole del defecto de conformidad). Durante los siguientes dieciocho meses deberá ser el usuario quién demuestre. Que la falta de FABRICADO CHINA PARA COMELEC

## INFORMACIÓN SOBRE EL RECICLAJE

Eliminación del electrodoméstico viejo, la Directiva Europea 2002/96 / CE sobre residuos de aparatos eléctricos y Electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados como basura municipal sin clasificar normal. Aparatos tienen que ser recogidos por separado con el fin de optimizar la recuperación y reciclado de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo "contenedor con ruedas" tachado en el producto le recuerda su obligación, que cuando se deshaga del aparato debe ser recogido por separado. Los consumidores deben contactar con la autoridad local o minorista para obtener información sobre la correcta eliminación de su viejo aparato.

## DECLARACION DE CONFORMIDAD

Fabricante. PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L  
Dirección. Tapissers 10 Polig. Industrial Els Mollons  
Codigo Postal, 46970 Ciudad: Alaquas VALENCIA  
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto:  
Freidora  
Marca: COMELEC  
Modelo: FA 5004  
Es conforme con la legislación de la Unión Europea cumpliendo las directrices 2004/108/EU  
Se aplican los estándares:  
EN 55014-1: 2006+A1:+A2:  
EN 55014-2: 1997+A1:+A2:  
EN 61000-3-2:2006+A1:+A2:  
EN 61000-3-3:2013  
Nombre: Pablo Gonzalez  
Cargo : Administrador  
Fecha: 30 Diciembre 2021  
Firma: 

Pragmatica Grupo Europeo, S.L  
Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons  
46970 Alaquas VALENCIA Tfn. 963 313 252

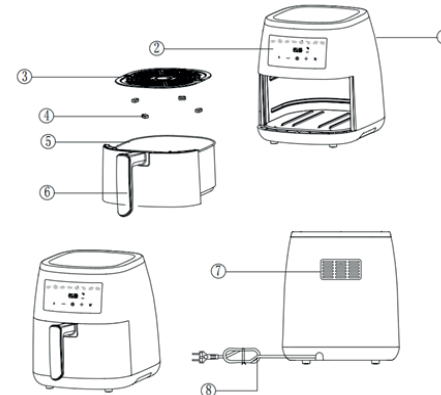
USUARIO: .....

FECHA DE VENTA  
Firma y sello del vendedor

IMPORTANTE: Para hacer efectiva la garantía, el VENDEDOR debe llenar, firmar y timbrar este Certificado. Para recibir atención bajo las condiciones expuestas en este certificado, sírvase presentar al Servicio Técnico Autorizado, este documento junto a la Factura de Compra.

**Automatic switch -off:** The appliance has build in timer, it will automatically shut down the appliance when count down to zero. You can manually switch off the appliance by turning timer knob to zero anticlockwise. **Electromagnetic fields (EMF).** The appliance complies whit all standards regarding Elector-Magnetic fields(EMF). Under proper handling, there is no harm for human body based on available scientific evidence.

## PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM:



1. Air fryer Body
2. Display cover
3. Fry grill
4. Silicone rubber
5. Fry pot
6. Handle and Handle cover
7. Air outlet
8. Power cable

**BEFORE FIRST USE:** \* Remove all packaging material. \* Remove stickers or labels from the appliance. \* Thoroughly clean the tray and pan with hot water, dishwasher and a non-abrasive sponge. \* Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth \* Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on a heat resistant surface. The appliance with good air circulation and away from hot surfaces and any combustible material. \* Place the pan in the pan correctly. \* Slide the pan into the appliance. \* This is a hot air operated appliance. \* Do not fill the pan with oil or fat for frying. \* Do not place anything on top of the appliance. \* This interrupts the air flow and affects the result of hot air frying. **USE:** 1. Plug the mains plug into a grounded wall socket. 2. Turn the temperature controller knob to the proper temperature 3. Turn the timer to to preheat. After this, the device is ready to use. 4. When the time is 0, carefully remove the pot from the appliance, place the ingredients inside the frying pan (Attention: do not exceed the maximum line); slide the pan into the appliance. Do not touch the pan during and for some time after use, as it gets very hot. Hold the pan only by the handle. 5. Set the timer for the proper cook time; then the appliance starts working. 6. When you hear the timer ring, the set preparation time has elapsed. Take the pot out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. 7. Check if the ingredients are ready. If your toppings aren't done yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer for a few more minutes. 8. If the ingredient is done, carefully remove the pan to remove the ingredients. Do not turn the pan upside down as excess oil that has accumulated in the bottom of the pan will spill onto the ingredients. 9. Empty the skillet into a bowl or plate. When a batch of income teeth is ready, the appliance is instantly ready to prepare another batch. 10. **TIPS:** Add a little oil to the ingredients for a crunchy result. Stirring ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent ingredients from frying unevenly. To stir the ingredients, remove the pan from the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the appliance.

**PRECAUTIONS:** Please carefully prepare the instruction manual before using the product. Keep the manual for future reference; Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the electronic components and heaters. \* Never fill the pot with oil, or it may cause a fire hazard. \* Avoid any liquid entering the appliance to avoid electric shock or short circuit. \* Never fill the pot with oil, or it may cause a fire hazard. \* Keep all the ingredients in the basket to avoid any contact of the heating elements. \* Do not cover the air inlet and air outlet when the appliance is working. \* High temperature air will flow through the outlet when the appliance is in use. Keep a safe distance. Do not touch hot surfaces; Stay away from the air vent. When removing the pot, be careful with the high temperature air. \* Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

**SAFETY WARNING:** \* Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage. \* Keep the plug clean to avoid disaster. \* Do not damage, pull or kink the power cord, do not use it to carry heavy loads or transform it, do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces to avoid electric shock, fire and other accidents. \* Do not use the appliance if there is any damage to the plug, main cord or other parts. \* Do not go to any unauthorized person to replace and fix the damaged power cord. \* Keep the appliance and its power cord out of the reach of children. \* Keep the power cord away from hot surfaces. \* Do not connect the appliance to an ungrounded wall socket. Always make sure the plug is inserted into the wall socket correctly. \* Do not connect the device to an external timer switch. \* Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain. \* Do not plug and unplug with wet hands, otherwise, it may cause electric shock, \* Plug firmly, otherwise, it may cause electric shock, short circuit, smoke, sparks and other hazards; \* Do not immerse the apparatus, body, cord or plug in water or other liquid, to protect against electric shock and affect the function. Do not place the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 30 cm of free space on the back and sides and 30 cm of free space above the device. \* Do not place anything on top of the appliance. \* Do not use the device for any other purpose than that described in this manual. \* Do not let the device work unattended. \* During hot air frying, hot steam is released through the air outlet opening. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. \* Any accessible surface may become hot during use. \* Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming from the appliance. Wait for the smoke emission to stop before removing the pan from the appliance. **\*This appliance can be used by children 8 years of age or older and people with physical, sensory or mental disabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given adequate supervision or instructions on how to use the appliance safely and understand the dangers involved.\*Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance to be carried out by the user. \*It should not be performed by children unless they are over 8 years old and under supervision. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.\* Supervision is required when this appliance is used by or near children or invalids. \*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. **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.\*The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purpose or it is not used according to instructions. \*Always unplug the appliance while not using. \*The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.**

# Comelec

## MANUAL DE INSTRUÇÕES FRITADEIRA AÉREA FA 5004 CAPACIDADE 5 L



CE

ADEQUADO PARA USO FAMILIAR  
Este produto é apenas para uso doméstico

### ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Model :	FA 5004
Tensão :	220-240 V ~
Frequência :	50 Hz
Potência elétrica:	1.500 W

**POR FAVOR LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO ANTES DE POR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO. NUNCA MANIPULE INTERNAMENTE.**

Os textos, fotos, cores, figuras e dados deste manual correspondem ao nível técnico no momento da sua impressão. Reservamo-nos o direito de introduzir modificações, motivadas pelo desenvolvimento técnico dos nossos produtos

**PRECAUÇÕES:** Prepare cuidadosamente o manual de instruções antes de usar o produto. Guarde o manual para referência futura; Não mergulhe a caixa em água ou enxágue sob a torneira devido aos componentes eletrônicos e aquecedores. \* Nunca encha a panela com óleo, ou pode causar risco de incêndio. \* Evite que qualquer líquido entre no aparelho para evitar choque elétrico ou curto-circuito. \* Nunca encha a panela com óleo, ou pode causar risco de incêndio. \* Mantenha todos os ingredientes na cesta para evitar qualquer contato com os elementos de aquecimento. \* Não abra a entrada e a saída de ar quando o aparelho estiver funcionando. \* O ar em alta temperatura fluirá pela saída quando o aparelho estiver em uso. Mantenha uma distância segura. Não toque nas superfícies quentes; Fique longe da saída de ar. Ao retirar a panela, tenha cuidado com a alta temperatura do ar. \* Não toque no interior do aparelho durante o funcionamento.

**AVISO DE SEGURANÇA:** \* Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem elétrica local. \* Mantenha o plugue limpo para evitar desastres. \* Não danifique, puxe ou dobre o cabo de alimentação, não o use para carregar cargas pesadas ou transformá-lo, não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão ou toque quente superfícies para evitar choques elétricos, incêndios e outros acidentes. \* Não use o aparelho se houver danos no plugue, no cabo de alimentação ou em outras peças. \* Não recorra a nenhuma pessoa não autorizada para substituir e consertar o cabo de alimentação danificado. \* Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças. \* Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes. \* Não conecte o aparelho a uma tomada sem aterramento. Certifique-se sempre de que o plugue está inserido na tomada da parede corretamente. \* Não conecte o dispositivo a um temporizador externo. \* Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, como uma toalha de mesa ou cortina. \* Não conecte e desconecte com as mãos molhadas, caso contrário, pode causar choque elétrico. \* Conecte firmemente, caso contrário, pode causar choque elétrico, curto-circuito, fumaça, faíscas e outros perigos; \* Não mergulhe o aparelho, corpo, cabo ou plugue em água ou outro líquido, para proteger contra choque elétrico e afetar o funcionamento. Não coloque o aparelho contra a parede ou outro aparelho. Deixe pelo menos 30 cm de espaço livre nas costas e nas laterais e 30 cm de espaço livre acima do dispositivo. \* Não coloque nada em cima do aparelho. \* Não use o dispositivo para qualquer outro propósito além do descrito neste manual. \* Não deixe o dispositivo funcionar sem supervisão. \* Durante a fritura com ar quente, o vapor quente é liberado pela abertura de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e abra as aberturas de saída de ar. \* Qualquer superfície acessível pode ficar quente durante o uso. \* Desligue imediatamente o aparelho da tomada se você vir fumaça escura saindo do aparelho. Aguarde até que a emissão de fumaça pare antes de retirar a panela do aparelho. \* **Este dispositivo pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por falta de experiência e conhecimento se receberam supervisão ou instruções sobre o uso do dispositivo com segurança e entendem os perigos envolvidos** \* **As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o dispositivo.** \* Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente serviço ou pessoas igualmente qualificado, a de evitar um perigo. **Cuidado:** \* Fixar o dispositivo no lugar em uma superfície horizontal, uniforme e estável. \* Este dispositivo ele é projetado apenas para uso doméstico. Pode não ser adequado para uso para segurança em ambientes como cozinhas de funcionários, fazendas, motéis e outros ambientes não residenciais. **Incêndios ou outros Acidentes.** \* Não conecte e desligue com as mãos molhadas, caso contrário, pode causar um choque elétrico facilmente. \* Por favor, mantenha o plugue limpo para evitar desastres. \* A garantia não é válida se o dispositivo for usado para fins profissionais ou semiprofissionais ou não é usado de acordo com as instruções. \* Desconecte sempre o dispositivo enquanto não estiver em uso. \* O dispositivo precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar para manuseá-lo ou limpá-lo certo. \* Não remova a gaveta do processo de utilização do produto. Se você precisar, ajuste o temporizador a 0 antes de remover a gaveta do processo de fritura. \* O ar em alta temperatura sairá através da tomada durante o processo de trabalho do produto. Por favor, mantenha uma distância segura. Não coloque as mãos e ou rostos perto da saída. Quando você tirar a gaveta, tenha cuidado com o ar em alta temperatura. \* Não danifique, puxe o cabo de alimentação ou torça-o muito, não use-o para transportar cargas pesadas ou transformá-lo para evitar choques elétricos,

# Comelec

## INSTRUCTIONS MANUAL AIR FRYER FA 5004 CAPACITY 5 L



SUITABLE FOR FAMILY USE  
THIS PRODUCT IS FOR HOME USE ONLY

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model :	FA 5004
The rated power:	220-240 ~
Frequency :	50 Hz
Power :	1.500 W

**PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY OF THIS MANUAL BEFORE STARTING THIS AIR FRYER INTERNALLY.  
DO NOT HANDLE THIS**

The texts, photos, colors, figures and data correspond to the current technical level from the moment they have been printed. We reserve the right to modifications motivated by the permanent development of the technique in our



## DOCUMENTO DE GARANTIA

Obrigado por adquirir este produto COMELEC este dispositivo foi verificado em todos os seus componentes meticulosamente, por isso garantimos o funcionamento correto, mas para isso é necessário VOCÊ leu cuidadosamente o manual de instruções, pois isso contribuirá para melhor desempenho deste artigo. A COMELEC garante ao comprador deste produto, uma garantia total de TRÊS ANOS, regida pelas condições estabelecidas cuja regulamentação se encontra no Real Decreto Legislativo 1/2007 de 6 de Novembro, que aprova o texto revisado da Lei Geral de Defesa do Consumidor e Usuários, (artigos 114 a 127). COMELEC está empenhada em reparos são completamente livres, mão de obra e peças de reposição, inclusive. Serviço de Assistência Técnica resolverá todos os reparos que este dispositivo possa exigir. Reveja cuidadosamente o LIVRO DE INSTRUÇÕES incluído, sobre a utilização, manutenção e conservação do dispositivo. Qualquer anomalia que possa ocorrer devido à não observância de tais instruções não será coberta pela garantia. A data de venda do dispositivo, para fins do período de garantia, será a que aparece na fatura de compra. Operação de garantia: Em relação a todos os defeitos de conformidade detectados pela assistência técnica, que se manifestam no prazo de seis meses a contar da entrega das mercadorias, presume-se que já existiam em dita data, a intervenção será totalmente gratuita (a menos que essa hipótese seja incompatível com a natureza ou natureza do defeito de conformidade). Durante os dezoito meses seguintes deve ser o usuário que demonstra. Que falta de conformidade já chegou no momento da entrega. FABRICADO CHINA PARA COMELEC

## INFORMAÇÕES SOBRE RECICLAGEM

Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana que representem a eliminação de resíduos descontrolada, reciclagem responsável para promover a reutilização de recursos materiais sustentáveis. Para devolver o seu dispositivo usado, use os sistemas de retorno e pegar ou entrar em contato com o estabelecimento onde você comprou o produto. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura.



## DECLARACION DE CONFORMIDAD

Fabricante: PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L  
Endereço: Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons  
Código postal: 46970 Cidade: Alaquas VALENCIA  
Declaramos sob nossa responsabilidade que o produto:  
Descrição do produto: Friteira Eléctrica  
Modelo: FA 5004  
Marca: COMELEC  
Está em conformidade com a legislação da União Europeia em conformidade com as orientações 2004/108/UE. Os padrões se aplicam:  
EN 55014-1: 2006+A1:+A2:  
EN 55014-2: 1997+A1:+A2:  
EN 61000-3-2:2006+A1:+A2:  
EN 61000-3-3:2013  
Name: Pablo Gonzalez  
Posição na empresa: Administrador  
Data: 30 Diciembre 2021  
Assinatura:

Pragmatica Grupo Europeo, S.L  
Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons  
46970 Alaquas VALENCIA Tfno. 963 313 252

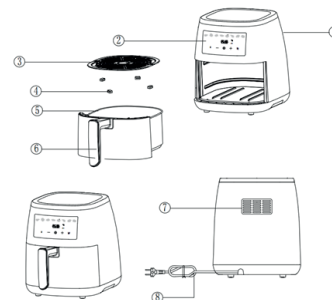
USER:.....

DATA DE VENDA  
ASSINATURA E SELO DO VENDEDOR

IMPORTANTE: Para retornar à garantia efetiva, ou VENDEDOR, você deve preencher, assimilar e certificar o Certificado. Para receber atendimento sob as condições estabelecidas neste certificado, envie para o Serviço Técnico Autorizado, este documento ao lado da fatura de compra.

\* Não permita que as crianças entrem em contato com a tomada e plugue para evitar choques elétricos. \* Mantenha o produto fora do alcance das crianças para evitar queimaduras..choques elétricos e outros danos. \* Os dispositivos não foram projetados para serem operados por meio de um temporizador externo de um sistema de controle remoto separado.

## Diagrama da Estrutura do Produto:



1. Corpo da fritadeira de ar
2. Capa do visor
3. Grelhador frio
4. Borracha de silicone
5. Panela de fritar
6. Alça e tampa da alça
7. Saída de ar
8. Cabo de alimentação

**Desligamento automático:** O dispositivo possui um temporizador embutido, que desligará automaticamente o dispositivo quando contar a zero. Você pode desligar manualmente o dispositivo girando o botão do temporizador para zero no sentido anti-horário.

**Campos eletromagnéticos (EMF):** O dispositivo cumpre todas as normas relativas aos campos de eleitor magnético (EMF). baixo gestão adequada, nenhum dano ao corpo humano com base nas evidências científicas disponíveis. **Antes do primeiro uso:** \* Remova todos os materiais de embalagem e adesivos ou etiquetas. \* Limpe a cesta e frite com água quente, um pouco de líquido de lavagem e uma esponja não abrasiva. Estas peças são seguras para serem limpas em uma lava-louças. \* Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano. E não há necessidade de encher a cesta com óleo de whit e graxa para fritar como o aparelho funciona em ar quente.

**Preparando-se para uso:** \* Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e uniforme. Não coloque o aparelho em uma superfície não resistente ao calor. \* Coloque a panela na cesta. Não encha óleo de whit ou qualquer outro líquido. **Uso do dispositivo:** Este dispositivo é capaz de preparar uma grande variedade de pratos, você pode obter ajuda do livro de receitas.

**Fritura de ar quente:** \* Conecte a rede de uma tomada de parede ao chão. \* Puxe cuidadosamente a panela da fritadeira. \* Coloque a panela na panela. \* Coloque os ingredientes na panela. \* Deslize a cesta para dentro da fritadeira. **Atenção:** Não toque na panela durante e em pouco tempo após o uso, como faz há muito tempo calor. Segure a cesta perto da alça. \* Pressione o interruptor liga/desliga para ligar/desligar para ligar a fritadeira, o temporizador e a luz de temperatura azul estarão acesos. Configurações padrão do temporizador para 10 Min e temperatura por defeito 180 °C. Pressione a tecla de pressão de temperatura para a temperatura apropriada. Veja o Ajuste a seção neste capítulo para determinar a temperatura correta. \* Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente. Depois de 2 segundos, o máquina vai começar a trabalhar. Adicione 5 minutos ao tempo de preparação se o aparelho estiver frio. **Nota:** Se desejar, você também pode pré-aqueça o aparelho sem nenhum ingrediente dentro. Em que se assim for, pressione a tecla temporizador por mais de 5 minutos e espere até o luz de aquecimento. Em seguida, preencha a panela e pressione a tecla temporizador para o tempo de preparação necessária. Para o aquecimento da luz está ligado. \* O temporizador começa a contar o tempo de preparação definido. um lote de ingredientes está pronto, a fritadeira de ar está pronta instantaneamente para preparar outro lote.

## CUIDADO E MANUTENÇÃO:

1. Antes de limpar, rode o cronômetro para 0, desligue o aparelho e espere que arrefeça. Não toque na superfície antes de esfriar. 2. Nunca mergulhe o dispositivo em água ou qualquer outro líquido. O dispositivo não pode ser lavado na máquina de lavar louça. 3. Limpe a superfície da cuba e da frigideira com água quente, lava-louças e uma esponja não abrasiva. Se houver sujeira grudada na bandeja ou no fundo da panela, encha-a com água quente de uma pequena máquina de lavar louça. Coloque a bandeja na frigideira e deixe-a e a bandeja de molho por cerca de 10 minutos. 4. Use um pano úmido para limpar a superfície da fritadeira. Nunca use produtos de limpeza fortes e abrasivos, esfregões ou palha de aço, que danificam o dispositivo. 5. Se não for usar o aparelho por um longo período, limpe-o e guarde-o em local fresco e seco.

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS:

Problema	Causa Possível	Solução
Não trabalhou	O cabo de alimentação não foi inserido na tomada Não ajustou o cronômetro	Insira bem o cabo de alimentação em a tomada aterrada. Defina o cronômetro para o cozimento desejado tempo, então o aparelho capaz de conectar-se com o poder.
Comida é rara quando o tempo limite	Muita comida na panela A temperatura definida está muito baixa O tempo de cozimento é curto	Frite a comida em turnos Defina a temperatura adequada para fritar os alimentos. Defina um tempo de cozimento apropriado, Frite novamente os alimentos.
Não fritou comida uniformemente	Certos alimentos precisam ser sacudido no meio do cozimento	No meio do processo de cozimento, puxe a panela e sacuda para separar a comida sobreposta material, em seguida, empurre o pote de volta continuar

Ingredientes	Cant. Max-Min (G)	Tempo (min)	Temp. (°C)	Agitar	Inform. extra
Batata					
Batatas finas cong.	300-700	9-16	200	Agitar	
Batatas grossas cong.	300-700	11-20	200	Agitar	
Chips caseiros	300-800	16-20	200	Agitar	
Pedaços batatas caser.	300-800	18-22	180	Agitar	+1/2 colher óleo
Cubos batatas caseras	300-750	12-18	180	Agitar	+1/2 colher óleo
Batatas com gratinado	500	15-18	200	Agitar	
Carne e Aves					
Bife	100-500	8-12	180		
Costeletas de porco	100-500	10-14	180		
Hambúrguer	100-500	7-14	180		
Rolo de salsicha	100-500	13-15	200		
Espetos	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Lanches					
Rolinhos de primavera	100-400	8-10	200	Agitar	
Nuggets frango congel.	100-500	6-10	200	Agitar	
Tiras de peixe congelar	100-400	6-10	200		
Sanduíches de queijo de pão congelado	100-400	8-10	180		
Legumes recheados	100-400	8-10	180		
Escaldante					
Bolo	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Queques	300	15-18	200		
Aperitivos doces	400	20	160		

## LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada uso. Não limpe a panela, cesta e dentro do aparelho com panelas de metal ou materiais. Limpeza abrasiva, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente do mesmo. \* Remova a rede elétrica da tomada e deixe o aparelho esfriar. **Nota:** Retire a cesta para que a fritadeira esfrie mais rapidamente. \* Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido. \* Limpe a panela e a cesta com água quente, lava-louças e uma esponja não abrasiva. Você pode remover a sujeira restante com líquido desengraçado. **Nota:** A panela e a cesta são adequadas para lava-louças. **Dica:** se houver sujeira presa à cesta, encha-a com água quente com um pouco de detergente líquido. Mergulhe a panela e a cesta por cerca de 10 minutos. \*Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva. \*Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de alimento. armazenamento \* Desligue a fritadeira. \* Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.