



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 4040
 CAPACIDAD 4 LITROS DIGITAL



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | |
|--------------|-------------|
| Modelo : | FA 4040 |
| Voltaje: | 220-240 V ~ |
| Frecuencia : | 50 Hz |
| Potencia | 1.200W |

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: Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato, ya que se pueden producir daños si se utiliza incorrectamente. Por favor, conserve este manual para futuras referencias. **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. No sumergir la carcasa en agua ni enjuagar bajo el grifo debido a los componentes electrónicos y calefactores. No permita que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos en el aparato. Mantenga todos los ingredientes dentro de la canasta para evitar cualquier contacto con los elementos calefactores. No cubra la entrada de aire y las salidas de aire cuando el aparato esté funcionando. No llene la sartén con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio. No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento. 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. **ADVERTENCIA:** Compruebe si el voltaje indicado en el aparato es adecuado para su voltaje de alimentación local. No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación o cualquier otra parte. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. No conecte el aparato a la red eléctrica ni opere el panel de control con las manos mojadas. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de pared. No conecte el aparato a un temporizador externo. No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas. No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual. No deje el aparato desatendido. Durante la fritura al aire, 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 caliente y el aire cuando retire la sartén 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 cese la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato. No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento. **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, plana y estable. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. No es adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y cualquier otro entorno no residencial. La garantía no es válida si el aparato se utiliza para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones. El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de que sea seguro manipularlo o limpiarlo. **ADVERTENCIA DE SEGURIDAD:** 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 conecte el aparato a un enchufe de pared sin conexión a tierra. No enchufe y desenchufe con las manos mojadas, de lo contrario, puede causar una descarga eléctrica, No utilice el dispositivo para ningún otro propósito que el descrito en este manual. **APAGADO AUTOMÁTICO.** El aparato tiene un temporizador incorporado. El aparato se apagará automáticamente cuando la cuenta atrás llegue a cero. Puede apagar manualmente el aparato pulsando el botón de apagado.

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 authority 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 4040
 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 March 2023
 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.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (EMF)

El aparato cumple con todas las normas sobre campos electromagnéticos (EMF). Bajo un manejo adecuado, no hay daño para el cuerpo humano según la evidencia científica disponible. **ANTES DEL PRIMER USO:** Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas o etiquetas. Limpiar la cesta y el salvamanteles de cocción con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Estas piezas se pueden limpiar en el lavavajillas. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño transparente. **USO DEL APARATO:** Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra. Retire con cuidado la cesta de la freidora. Coloque los ingredientes en la canasta. Deslice la cesta en la freidora de aire. **NOTA:** No exceda la indicación MAX (consulte la sección "ajustes" en este capítulo), ya que puede afectar la calidad de cocción de los alimentos. No toque la cesta durante y poco tiempo después de su uso, ya que se pone muy caliente. Sujete la cesta únicamente por el asa. No llene la sartén con aceite ni ningún otro líquido. Presione el botón de encendido/apagado, la pantalla LCD con todos los iconos se encenderá. Presione el menú para elegir la configuración (7 funciones preestablecidas con la capacidad de ajustar la temperatura y el tiempo).

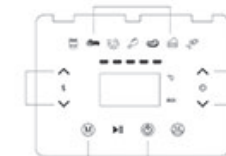
DIAGRAMA DE ESTRUCTURA DEL PRODUCTO:



1. Asa de la cesta
2. Salvamanteles para freír
3. Pantalla táctil: 7 funciones de cocción.
4. Cesta
5. Canasta por dentro
6. Parrilla de rejilla
7. Salida de aire
8. Salida de línea eléctrica










Ajuste
Tempera



Ajuste
Tiempo

Menu Puesta en Marcha/Parada
 Pulse Menú para seleccionar o cambiar la función de cocción. La configuración de tiempo y temperatura también se puede ajustar más, tocando los iconos correspondientes. Cuando desee ajustar la hora simplemente presione la flecha hacia arriba/abajo junto al icono de la hora en la pantalla. Esto aumentará/disminuirá 1 minuto por pulsación o puede aumentar/disminuir rápidamente manteniendo presionado el botón respectivo. Cuando desee ajustar la temperatura, simplemente presione la flecha hacia arriba/abajo junto al icono de temperatura en la pantalla. Esto aumentará/disminuirá 5 grados por pulsación o aumentará/disminuirá rápidamente manteniendo presionado el botón respectivo. Después de elegir la configuración deseada, presione el icono para comenzar a cocinar ▶. Durante el proceso de cocción, si desea ajustar el tiempo o la temperatura, puede ajustarlos fácilmente presionando los botones respectivos arriba/abajo. **Nota:** algunos alimentos deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. Asegúrese de no llenar demasiado la cesta para permitir la circulación adecuada del calor (consulte la sección "Configuración" debajo de la tabla para darle una idea de la cantidad de alimentos). Para agitar, simplemente saque la cacerola del aparato por el asa y agítela. Es posible que desee vaciar el contenido en un plato antes de volver a colocarlo en la bandeja para garantizar una buena mezcla. Una vez agitado, deslice la sartén nuevamente dentro de la freidora. El electro-doméstico sonará automáticamente para avisarle que el ciclo de cocción ha terminado. Saque la sartén del aparato y colóquela en el soporte resistente al calor. **NOTA:** Después de que finaliza el temporizador, los elementos calefactores dejan de funcionar; sin embargo, el ventilador seguirá funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente como medida de seguridad. Verifique si los ingredientes están listos y bien cocidos. **NOTA:** Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato. Presione los botones de control de temperatura y tiempo para ajustar la configuración y presione el botón de encendido para hacer funcionar el aparato.

Para retirar los alimentos que podrían haber acumulado aceite (p. ej., carnes) una vez que haya terminado de cocinarse, use pinzas para recogerlos. **NOTA:** No voltee la sartén, el aceite acumulado en el fondo de la sartén se derramará sobre la comida. Para retirar los alimentos que no tendrían exceso de aceite en la sartén (p. ej., patatas fritas, verduras, etc.), suelte la cesta y vierta los ingredientes en un plato o bol. **AJUSTES:** La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes. **NOTA:** Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes. Debido a que nuestra tecnología Rapid Air Fry recalienta el aire dentro del electrodoméstico al instante, sacar brevemente la sartén del electrodoméstico durante la fritura con aire caliente apenas perturbará el proceso, por lo que le recomendamos que revise su comida de manera intermitente.

| Preajuste de cocción | Ícono | Cantidad (g) | Temperatura °C | Tiempo (Min) |
|----------------------|---|--------------|----------------|--------------|
| Patatas fritas |  | 300-700 | 200 | 20 |
| Filete |  | 100-500 | 180 | 15 |
| Camarones |  | 100-500 | 160 | 20 |
| Muslos De Pollo |  | 100-500 | 160 | 40 |
| Carne |  | 100-500 | 180 | 25 |
| Pastel |  | 300 | 160 | 20 |
| Pescado |  | 100-400 | 180 | 20 |








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 del aparato y acortar la vida útil. Retire el enchufe de red de la toma de pared una vez que haya terminado. **Nota:** Retire la sartén para permitir que la freidora se enfríe rápidamente. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. Limpie la cubeta y la cesta con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede eliminar cualquier resto de suciedad utilizando líquido desengrasante. **Nota:** La bandeja y la cesta son aptas para lavavajillas. Si hay suciedad adherida a la cesta o al fondo de la cacerola, llene la cacerola con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas. Coloque la canasta en la sartén y deje que la sartén y la canasta se remojen durante unos 10 minutos. Limpie 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. **ALMACENAMIENTO:** Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

| Ingredients | Min-Max amount (g) | Time (min) | Temperature (°C) | Shake | Extra Information |
|------------------------------------|--------------------|------------|------------------|-------|---------------------|
| Potatoes | | | | | |
| Thin Frozen Fries | 300-700 | 9-16 | 200 | Shake | |
| Home made Fries (8*8mm) | 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 | |
| Steak | 100-550 | 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 | | |
| Spring rolls | 100-400 | 8-10 | 200 | Shake | |
| Frozen chicken nuggets | 100-500 | 9-10 | 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 | | |
| Cake | 300 | 20-25 | 160 | | |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | |
| Sweet snacks | 400 | 20 | 160 | | |

| Problem | Possible Cause | Solution |
|----------------------------|---|--|
| Does not work | Power cord has not been inserted into the power socket Did not set the timer | Closely insert the power cord into the grounded power socket. 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 Temperature set is too low Cooking time is short | Fry food in turns Set to an appropriate temperature, re-fry food. 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 |

Press the temperature and time control buttons to adjust the settings and press the Power button to run the appliance. To remove foods which would have collected oil (e.g. Meats) once finished cooking please use tongs to pick these up. **Note:** Do not turn the pan over, the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the food.

SETTINGS: This 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 size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because our Rapid Air Fry technology reheats the air inside of the appliance instantly, briefly pulling the pan out of the appliance during hot air frying will barely disturb the process - so we would advise to intermittently check your food.

| Cooking preset | Icon | Amount (g) | Temperature °C | Time (Min) |
|--------------------|---|------------|----------------|------------|
| French Fries |  | 300-700 | 200 | 20 |
| Steak |  | 100-500 | 180 | 15 |
| Shrimp |  | 100-500 | 160 | 20 |
| Chicken Drumsticks |  | 100-500 | 160 | 40 |
| Meat |  | 100-500 | 180 | 25 |
| Cake |  | 300 | 160 | 20 |
| Fish |  | 100-400 | 180 | 20 |

CLEANING: Clean the appliance after every use. Do not clean the pan, basket and the inside of the appliance by using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of the appliance and shorten life span. Remove the mains plug from the wall socket once finished. **Note:** Remove the pan to allow the fryer to cool down quickly. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt by using degreasing liquid. **Note:** The pan and basket are dishwasher safe. If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue. **STORAGE:** Unplug the appliance and let it cool down thoroughly. Make sure all parts are clean and dry.

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. |

| Ingredientes | Cant. Max-Min (G) | Tiempo (min) | Temp. (°C) | Agitar | Inform. extra |
|--------------------------------------|-------------------|--------------|------------|--------|------------------|
| Patatas finas cong. | 300-700 | 9-16 | 200 | Agitar | |
| Patatas gruesas cong. | 300-700 | 11-20 | 200 | Agitar | |
| Chips caseros | 300-800 | 16-20 | 200 | Agitar | |
| Trozos patatas caser. | 300-800 | 18-22 | 180 | Agitar | +1/2 colher óleo |
| Cubos patatas caseras | 300-750 | 12-18 | 180 | Agitar | +1/2 colher óleo |
| Patatas al gratin | 500 | 15-18 | 200 | Agitar | |
| 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 | | |
| 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 | | |
| Verduras rellenas | 100-400 | 8-10 | 180 | | |
| Pastel | 300 | 20-25 | 160 | | |
| Bocadillos de queso de pan congelado | 100-400 | 8-10 | 180 | | |

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 US- TED 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 ANOS, 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 Aire
Marca: COMELEC
Modelo: FA 4040

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 Marzo 2023
Firma:

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

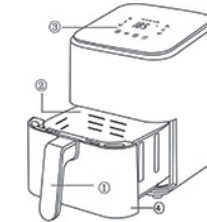
USUARIO:

FECHA DE VENTA
Firma y sello del vendedor

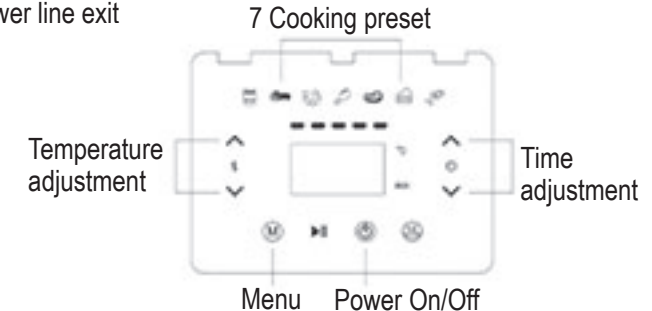
IMPORTANTE: Para hacer efectiva la garantía, el VENDEDOR debe llenar, firmar y timbrar este Certificado. Para recibir atención bajo las condiciones expuestas en este certificado, sírvase presentar al Servicio Técnico Autorizado, este documento junto a la Factura de Compra.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF): The device complies with all regulations on electromagnetic fields (EMF). Under proper management, there is no harm to the human body according to the available scientific evidence. **BEFORE FIRST USE:** Remove all packaging materials and stickers or labels. Clean the basket and the cooking trivet with hot water, a little liquid detergent and a non-abrasive sponge. These parts can be cleaned in the dishwasher. Clean the inside and outside of the appliance with a transparent cloth. **USING THE APPLIANCE:** Connect the mains plug to an earthed socket. Carefully remove the basket from the fryer. Put the ingredients in the basket. Slide the basket into the air fryer. **NOTE:** Do not exceed the **MAX** indication (see the "adjustments" section in this chapter), as it may affect the cooking quality of the food. Do not touch the basket during and shortly after use as it gets very hot. Hold the basket by the handle only. Do not fill the pan with oil or any other liquid. Press the on/off button, the LCD display with all the icons will turn on. Press the menu to choose settings (7 preset functions with the ability to adjust temperature and time).

PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM:



1. Basket Handle
2. Frying Trivet
3. Touch screen- 7 cooking function
4. Basket
5. Basket Inside
6. Rack grill
7. Air outlet



Press Menu to select or change the cooking function. The time & temperature setting can also be further adjusted, by touching the corresponding icons. When you want to adjust time, simply press the arrow up/down next to the time icon on screen. This will Increase/Decrease 1 minute per press or you can increase/decrease rapidly by holding the respective button. When you want to adjust temperature, simply press the arrow up/down next to the temperature icon on screen. This will Increase/Decrease 5 degrees per press or increase/decrease rapidly by holding the respective button. After choosing the desired settings, press icon to start cooking. During the cooking process, if you want to adjust Time or Temperature, you can easily adjust by pressing the respective buttons up/down. **Note:** Some foods require to be shaken halfway through the cooking time to ensure an even cook. Ensure not to overfill the frying trivet to allow for proper heat circulation (see section 'settings' below table give you idea the food amount. To Shake, simply pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. You may want to empty the contents onto a plate before putting back into the tray to ensure a good mix. Once shaken, slide the pan back into the air fryer. The appliance will chime automatically to alert you that the cooking cycle has finished. Pull the pan out of the appliance and place it onto the heat-resistant holder. **Note:** After the timer ends, the heating elements stop working, however the fan will continue to run for about 20 seconds to blow away the hot air as a safety precaution. Check if the ingredients are ready and properly cooked. **Note:** If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance.

PRECAUTIONS: Please read this manual carefully before using the appliance, as damage may occur if used incorrectly. Please keep this manual for future reference. **This device can be used by children from 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction regarding the use of the device in a safe manner and understand the dangers involved. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.** 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. Do not immerse the case in water or rinse under the tap due to electronic components and heating. Do not allow liquid to enter the appliance to avoid electric shock or short circuit in the appliance. Keep all ingredients inside the basket to avoid any contact with the heating elements. Do not cover the air inlet and air outlets when the appliance is working. Do not fill the pan with oil as this can cause a fire hazard. Do not touch the inside of the appliance while it is in operation. High temperature air will flow through the outlet when the appliance is in use. Keep a safe distance. Do not touch hot surfaces; Do not get close to the air outlet. **WARNING:** Check if the voltage indicated on the appliance is suitable for your local power supply voltage. Do not use the appliance if there is any damage to the plug, power cord or any other part. 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 the mains or operate the control panel with wet hands. Always make sure that the plug is correctly inserted into the wall socket. Do not connect the appliance to an external timer. Do not place the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm of free space at the back and sides and 10 cm of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance. Do not use the appliance for any purpose other than that described in this manual. Do not leave the appliance unattended. During air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible 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 cease before removing the pan from the appliance. Do not touch the inside of the appliance while it is in operation. **CAUTION:** Make sure that the appliance is placed on a horizontal, flat and stable surface. This appliance is designed for household use only. It is not suitable for safe use in environments such as staff kitchens, farms, motels and any other non-residential environment. The guarantee is not valid if the device is used for professional or semi-professional purposes, or if it is not used in accordance with the instructions. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it is safe to handle or clean. **SAFETY WARNING:** Keep the plug clean to avoid disasters. Do not damage, pull or twist the power cord, carry heavy loads or transform it, let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces to prevent electric shock, fire and other accidents. Do not use the appliance if there is any damage to the plug, main cable or other parts. Do not connect the appliance to an ungrounded wall socket. Do not plug and unplug with wet hands, otherwise it may cause electric shock, Do not use the device for any other purpose than described in this manual. **AUTOMATIC POWER OFF.** The appliance has a built-in timer. The appliance will automatically turn off when the countdown reaches zero. You can manually turn off the appliance by pressing the off button.

Comelec

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FRITADEIRA AÉREA FA 4040
CAPACIDADE 4 L DIGITAL



CE

ADEQUADO PARA USO FAMILIAR
Este produto é apenas para uso doméstico

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Model : FA 4040
Tensão : 220-240 V ~
Frequência : 50 Hz
Potência elétrica: 1.200 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. Reservámo-nos o direito de introduzir modificações, motivadas pelo desenvolvimento técnico dos nossos produtos

PRECAUÇÕES: Por favor, leia atentamente este manual antes de usar o aparelho, pois podem ocorrer danos se usados incorretamente. Por favor guarde este manual para futura referência. **Este dispositivo 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 conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do dispositivo de forma segura e compreendam as perigos envolvidos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.** Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas para evitar riscos. Não mergulhe a caixa em água ou enxágue na torneira devido a componentes eletrônicos e aquecimento. Não permita que o líquido entre no aparelho para evitar choque elétrico ou curto-circuito no aparelho. Mantenha todos os ingredientes dentro da cesta para evitar qualquer contato com os elementos de aquecimento. Não tape as entradas e saídas de ar durante o funcionamento do aparelho. Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio. Não toque no interior do aparelho durante o funcionamento. O ar de alta temperatura fluirá pela saída quando o aparelho estiver em uso. Mantenha uma distância segura. Não toque em superfícies quentes; Não se aproxime da saída de ar. **ATENÇÃO:** Verifique se a voltagem indicada no aparelho é adequada para a voltagem da sua rede local. Não use o aparelho se houver algum dano no plugue, cabo de alimentação ou qualquer outra peça. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças. Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes. Não ligue o aparelho à rede elétrica nem opere o painel de comandos com as mãos molhadas. Certifique-se sempre de que o plugue está inserido corretamente na tomada da parede. Não ligue o aparelho a um temporizador externo. Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, como toalhas de mesa ou cortinas. Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre atrás e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho. Não use o aparelho para outra finalidade que não seja a descrita neste manual. Não deixe o aparelho sem vigilância. Durante a fritura ao ar livre, sai vapor quente pelas 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 cuidado também com o vapor e o ar quente ao retirar a panela do aparelho. Qualquer superfície acessível pode ficar quente durante o uso. Desligue imediatamente o aparelho se vir fumo escuro a sair do aparelho. Aguarde que a emissão de fumos cesse antes de retirar a panela do aparelho. Não toque no interior do aparelho durante o funcionamento. **ATENÇÃO:** Certifique-se de que o aparelho está colocado numa superfície horizontal, plana e estável. Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Não é adequado para uso seguro em ambientes como cozinhas de funcionários, fazendas, hotéis e qualquer outro ambiente não residencial. A garantia não é válida se o aparelho for utilizado para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções. O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar antes que seja seguro manuseá-lo ou limpá-lo. **AVISO DE SEGURANÇA:** Mantenha o plugue limpo para evitar desastres. Não danifique, puxe ou torça o cabo de alimentação, carregue cargas pesadas ou transforme-o, deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão ou toque em superfícies quentes para evitar choque elétrico, incêndio e outros acidentes. Não use o aparelho se houver algum dano no plugue, cabo principal ou outras peças. Não ligue o aparelho a uma tomada de parede sem ligação à terra. Não conecte e desconecte com as mãos molhadas, caso contrário, pode causar choque elétrico. Não use o dispositivo para qualquer outra finalidade que não seja a descrita neste manual. O aparelho tem um temporizador integrado. O aparelho desligará automaticamente quando a contagem regressiva chegar a zero. Você pode desligar manualmente o aparelho pressionando o botão de desligar.

Comelec

INSTRUCTIONS MANUAL AIR FRYER FA 4040 CAPACITY 4 L DISPLAY LCD



SUITABLE FOR FAMILY USE
THIS PRODUCT IS FOR HOME USE ONLY

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|------------------|-----------|
| Model : | FA 4040 |
| The rated power: | 220-240 ~ |
| Frequency : | 50 Hz |
| Power : | 1.200 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 o 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 completados 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 Polig. Industrial Els Mollons
Código postal: 46970 Cidade: Alaquas VALENCIA
Declaramos sob nossa responsabilidade que o produto:
Descrição do produto: Friteira Eléctrica de Ar
Modelo: FA 4040
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 Marzo 2023
Assinatura:

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

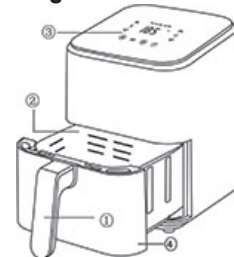
USER:

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.

CAMPOS ELETROMAGNÉTICOS (EFM). O dispositivo está em conformidade com todos os regulamentos sobre campos eletromagnéticos (EMF). Sob gerenciamento adequado, não há danos ao corpo humano de acordo com as evidências científicas disponíveis. **ANTES DO PRIMEIRO USO:** Remova todos os materiais de embalagem e adesivos ou etiquetas. Limpe o cesto e a base de cozedura com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Estas peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano transparente. **UTILIZAÇÃO DO APARELHO:** Ligue a ficha de alimentação a uma tomada com ligação à terra. Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira. Coloque os ingredientes no cesto. Deslize a cesta para dentro da fritadeira. **NOTA:** Não ultrapasse a indicação **MAX** (consulte a seção "ajustes" neste capítulo), pois isso pode afetar a qualidade do cozimento dos alimentos. Não toque no cesto durante e logo após o uso, pois fica muito quente. Segure o cesto apenas pela alça. Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido. Pressione o botão liga/desliga, o visor LCD com todos os ícones será ligado. Pressione o menu para escolher as configurações (7 funções predefinidas com a capacidade de ajustar a temperatura e o tempo).

Diagrama da Estrutura do Produto:



1. Alça da cesta
2. Trivet para fritar
3. Tela sensível ao toque - 7 funções de cozimento
4. Cesta
5. Cesta Dentro
6. Churrasqueira
8. Saída da linha de energia

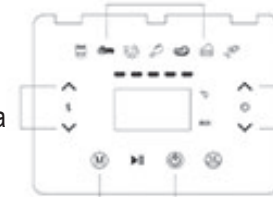
2. Trivet para fritar
5. Cesta Dentro
7. Saída de ar

7 Predefinição de cozimento



Ajuste de temperatura

Ajuste de tempo










Menu Ligar/desligar

Pressione Menu para selecionar ou alterar a função de cozimento. As configurações de tempo e temperatura também podem ser ajustadas tocando nos ícones correspondentes. Quando quiser ajustar a hora basta pressionar a seta para cima/para baixo ao lado do ícone de hora na tela. Isso aumentará/diminuirá 1 minuto por pressão ou você pode aumentar/diminuir rapidamente mantendo pressionado o respectivo botão. Quando quiser ajustar a temperatura, basta pressionar a seta para cima/baixo ao lado do ícone de temperatura na tela. Isso aumentará/diminuirá 5 graus por pressão ou aumentará/diminuirá rapidamente mantendo pressionado o respectivo botão. Depois de escolher a configuração desejada, pressione o ícone para iniciar o cozimento. Durante o processo de cozimento, se você quiser ajustar o tempo ou a temperatura, poderá ajustá-los facilmente pressionando os respectivos botões para cima/para baixo. Nota: Alguns alimentos devem ser agitados a meio da cozedura para garantir uma cozedura uniforme. Certifique-se de não encher demais a cesta para permitir a circulação adequada do calor (consulte a seção "Ajustes" abaixo da tabela para ter uma ideia da quantidade de comida). Para agitar, basta puxar a panela para fora do aparelho pela alça e agitar. Você pode esvaziar o conteúdo em um prato antes de colocá-lo de volta na bandeja para garantir uma boa mistura. Uma vez agitado, deslize a panela de volta para a fritadeira. O aparelho emitirá um bipe automático para alertá-lo de que o ciclo de cozimento terminou.

Retire o tacho do aparelho e coloque-o sobre o suporte resistente ao calor. **NOTA:** Depois de expirado o temporizador, as resistências deixam de funcionar; no entanto, o ventilador continuará funcionando por cerca de 20 segundos para liberar o ar quente como medida de segurança. Verifique se os ingredientes estão prontos e bem cozidos. **NOTA:** Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a cesta de volta para o aparelho. Pressione os botões de controle de temperatura e tempo para ajustar as configurações e pressione o botão liga/desliga para operar o aparelho. Para remover alimentos que possam ter acumulado óleo (por exemplo, carnes) após o cozimento, use pinças para recolhê-los. **Nota:** Não vire a panela, o óleo coletado no fundo da panela vazará para os alimentos. Para remover os alimentos que não teriam excesso de óleo na panela (por exemplo, batatas fritas, legumes, etc.), solte a cesta e despeje os ingredientes em um prato ou tigela.

CONFIGURAÇÕES: Esta tabela abaixo irá ajudá-lo a selecionar as configurações básicas para os ingredientes. **Observação:** lembre-se de que essas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem em tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes. Como nossa tecnologia Rapid Air Fry reaquece o ar dentro do aparelho instantaneamente, puxar brevemente a panela para fora do aparelho durante a fritura com ar quente quase não atrapalhará o processo - por isso, recomendamos que você verifique sua comida intermitentemente.

| Predefinição cozimento | Ícone | Quantidade (g) | Temperatura °C | Tempo (Min) |
|------------------------|---|----------------|----------------|-------------|
| Batatas fritas |  | 300-700 | 200 | 20 |
| Bife |  | 100-500 | 180 | 15 |
| Camarão |  | 100-500 | 160 | 20 |
| Coxinhas de frango |  | 100-500 | 160 | 40 |
| Carne |  | 100-500 | 180 | 25 |
| Bolo |  | 300 | 160 | 20 |
| Peixe |  | 100-400 | 180 | 20 |

LIMPEZA: Limpe o aparelho após cada utilização. Não limpe a panela, a cesta e o interior do aparelho usando utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente do aparelho e diminuir sua vida útil. Retire a ficha da tomada de parede depois de terminar. **Observação:** Retire a panela para permitir que a fritadeira esfrie rapidamente. Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido. Limpe a cuba e o cesto com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. - Você pode remover qualquer sujeira restante usando líquido desengordurante. **Observação:** a panela e a cesta podem ser lavadas na lava-louças. Se houver sujeira grudada no cesto ou no fundo da panela, encha a panela com água quente e um pouco de detergente líquido. Coloque a cesta na panela e deixe a panela e a cesta de molho 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 comida

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 | | |