

neutech®

FRITADEIRA SEM ÓLEO REF. AFN001



MANUAL DE INSTRUÇÕES



Versão portuguesa

pág. 3-20

Versão do manual: 04.2024

NOTA: As cores do artigo podem variar ligeiramente das apresentadas.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	4
AVISOS DE SEGURANÇA	4
CONTEÚDO DA EMBALAGEM	14
DESCRIÇÃO GERAL	15
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	15
UTILIZAÇÃO DO APARELHO	15
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	19
LIMPEZA E ARRUMAÇÃO	21
REPARAÇÕES	21
ELIMINAÇÃO DO EQUIPAMENTO	22
GARANTIA	22
EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS	22

INTRODUÇÃO

Agradecemos a sua escolha. Esta Fritadeira sem óleo NEUTECH ref. AFN001 irá facilitar o seu dia-a-dia. Leia este manual de instruções antes de o colocar em funcionamento, para que possa tirar o máximo partido do mesmo, e guarde-o para consulta futura.

AVISOS DE SEGURANÇA

Leia atentamente o manual do utilizador antes de utilizar o aparelho. Siga rigorosamente as instruções deste manual. Guarde a embalagem e o manual do utilizador, uma vez que contêm informações importantes. O manual de instruções também se encontra disponível em formato eletrónico em: www.joinco.pt

	IMPORTANTE: Ignorar os avisos de segurança pode resultar em acidente e ferimentos.
	Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização doméstica!
	Somente para utilização no interior da habitação.
	ATENÇÃO! SUPERFÍCIE QUENTE. Este símbolo impresso no aparelho avisa para o perigo de queimaduras, uma vez que as partes acessíveis aquecem durante o funcionamento.

Para reduzir o risco de acidentes pessoais, incêndio ou danos, quando utilizar aparelhos

elétricos deve seguir precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

- Antes de utilizar o aparelho, verifique na etiqueta de especificações técnicas se a corrente elétrica corresponde à rede elétrica da sua habitação. A etiqueta está colocada no aparelho. Em caso de dúvida, recorra à ajuda de um eletricista qualificado.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- As crianças desconhecem os danos que podem ser causados por aparelhos elétricos, e devem ser sempre supervisionadas por forma a garantir que não brincam com o aparelho. Este aparelho não é um brinquedo, como tal, deve ser mantido fora do alcance

- de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Após desembalar o aparelho, certifique-se que não está danificado e que não falta nenhuma peça. Em caso de dúvida contacte a Serviço de Informação ao Cliente. Todo o conteúdo da embalagem, como por exemplo, sacos de plástico, esferovite, fitas, etc., deve ser mantido fora do alcance das crianças, pois pode ser perigoso e causar asfixia. Deve utilizar apenas os acessórios recomendados pelo fabricante e contidos nesta embalagem, sob o risco de acidente ou danos no aparelho.
 - Nunca desmonte ou tente efetuar qualquer tipo de reparação no aparelho. Caso não cumpra com esta norma de segurança pode colocar em risco a sua própria segurança e invalidar os termos da garantia. Somente pessoal técnico, devidamente qualificado, pode efetuar qualquer tipo de reparação neste aparelho.
 - O aparelho não deve ser utilizado se estiver avariado, se não estiver a funcionar corretamente ou se detetar alguma anomalia no cabo de alimentação ou na ficha. Sempre que detetar alguma avaria e/ou anomalia, retire imediatamente a ficha da fonte de alimentação e dirija-se à loja onde o adquiriu, ou a um técnico qualificado, a fim de efetuar

a reparação ou substituição do aparelho ou do cabo de alimentação. Assegure-se que somente são usadas peças novas e recomendadas.

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Qualquer outro uso será considerado impróprio e conseqüentemente perigoso. O fabricante não pode ser responsabilizado por nenhuns ferimentos ou danos resultantes do uso impróprio do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.
- De forma a evitar riscos de incêndio ou choques elétricos, certifique-se que nenhum tipo de líquido entra em contacto com as partes elétricas do aparelho ou com o cabo de alimentação. Não utilize o aparelho no exterior e mantenha-o afastado de fontes directas ou indirectas de água, como por exemplo, lavatórios, jarras, vasos, etc. No caso de derrame de qualquer líquido sobre as partes elétricas, desligue o aparelho imediatamente da fonte de alimentação e dirija-se à loja onde o adquiriu ou a um técnico qualificado para reparação.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

- Não toque no aparelho, nem na sua ficha, com as mãos molhadas ou os pés húmidos ou descalços, a fim de evitar choques elétricos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Se por acidente o aparelho cair dentro de água, não o retire sem o desligar da fonte de alimentação.
- Verifique periodicamente o cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou por uma pessoa qualificada para evitar riscos.
- Não coloque nenhum objeto por cima do cabo de alimentação, nunca o dobre ou torça e certifique-se que o mantém afastado de superfícies quentes, arestas cortantes e de locais de normal circulação de pessoas de forma a evitar quedas. Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado de forma que uma criança o possa agarrar.
- Segure sempre na ficha para desligar o aparelho da fonte de alimentação, nunca o faça puxando pelo cabo de alimentação.
- Não desloque o aparelho puxando-o pelo cabo de alimentação. Certifique-se que nada impede o seu movimento e não o enrole à volta do aparelho.
- Não permita qualquer tipo de pressão na

ligação do cabo de alimentação ao aparelho, pois pode danificá-lo e parti-lo.

- Sempre que pretender movimentar, limpar, armazenar e se não pretender utilizar o aparelho por um longo período de tempo, desligue o aparelho, retire a ficha da fonte de alimentação, permita que arrefeça por completo, pelo menos durante 30 minutos e proceda à sua limpeza.
- Não mova o aparelho durante o seu funcionamento para evitar queimaduras. Espere sempre até arrefecer completamente.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, ou ainda quente, mantenha-o afastado de superfícies que não sejam resistentes ao calor, não o deixe próximo de roupa, cortinas, papel ou outros objetos ou materiais inflamáveis. Nunca o cubra e certifique-se que existe uma boa circulação de ar à sua volta.
- Utilize este aparelho somente em superfícies resistentes ao calor, estáveis, secas e protegidas de impactos, a fim de evitar quedas e possíveis danos.
- É estritamente proibido o uso do aparelho em ambientes inflamáveis e explosivos ou ao ar livre, para evitar danos ou acidentes.
- Coloque este aparelho numa área ventilada e afastado de paredes, objetos e móveis.

Mantenha uma distância de segurança ao redor do aparelho de cerca 10 cm para uma adequada circulação de ar. Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana, protegido de impactos e afastado de materiais inflamáveis. Mantenha-o afastado de fogões a gás ou elétricos, de fornos quentes, de paredes, móveis e aparelhos sensíveis ao calor ou vapores. Assegure-se que o coloca num zona ventilada e preferencialmente próximo do exaustor ou similares.
- A tomada de ligação do aparelho deve ser facilmente acessível para que, em caso de emergência, a ficha possa ser desligada rapidamente.
- Certifique-se que a tomada onde o aparelho será ligado é exclusiva para este aparelho. A ligação de vários aparelhos à mesma tomada pode levar a uma sobrecarga do circuito elétrico.
- As temperaturas das superfícies acessíveis podem ser altas quando o aparelho está em funcionamento. Evite o contacto com a pele pois pode sofrer queimaduras. Utilize sempre as pegas para movimentar o aparelho.
- Durante a primeira utilização pode notar um cheiro estranho ou algum fumo, isto é

perfeitamente normal e desaparece após alguns instantes.

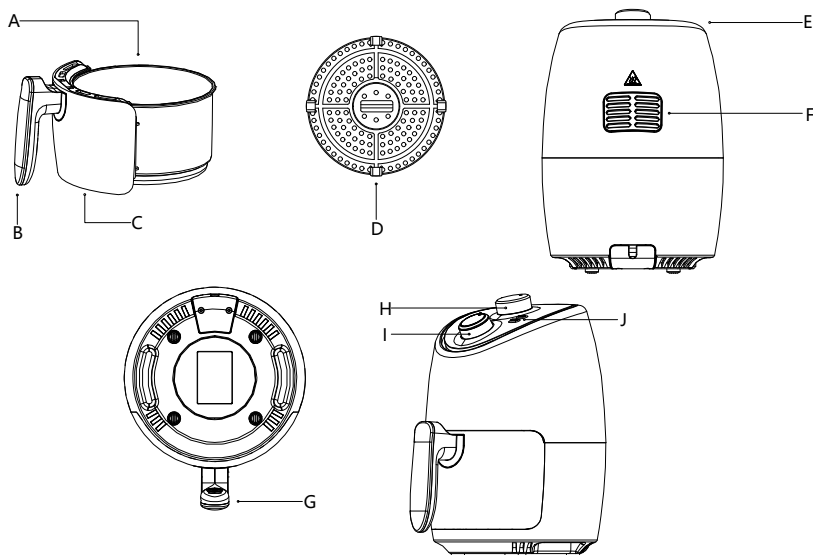
- Caso detete a saída de fumo durante a utilização, desligue imediatamente o aparelho da tomada e aguarde que o fumo pare, após o que poderá retirar o cesto e o alimento em causa.
- Durante a utilização, pode sair vapor quente através das aberturas do cesto e das saídas de ar. Mantenha o rosto e as mãos afastados do vapor, nomeadamente aquando da abertura do cesto.
- Coloque sempre os ingredientes a serem fritos no cesto, de forma a impedi-los de entrarem em contacto com a resistência da fritadeira.
- Não toque no elemento de aquecimento enquanto o aparelho estiver em funcionamento ou ainda quente.
- Nunca coloque o aparelho em cima de superfícies quentes. Mantenha-o afastado de fontes diretas ou indiretas de calor, tais como, fogões a gás ou elétricos, fornos ou outros aparelhos que produzam calor e coloque-o sempre sobre uma superfície seca, plana e protegida de impactos.
- Este aparelho é uma fritadeira sem óleo, pelo que não deve verter óleo ou gordura líquida para dentro do cesto, de forma a evitar o

- risco de incêndio.
- Não utilize este aparelho para alimentos muito gordurosos, tais como salsichas e outros.
 - Nunca movimente o aparelho se ainda houver alimentos no seu interior.
 - Não coloque alimentos acima da capacidade máxima “MAX” mencionada no cesto. Coloque sempre os alimentos dentro do cesto de fritura de forma a não entrarem em contacto com os elementos de aquecimento.
 - Não cubra ou bloqueie as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
 - Desligue o aparelho da tomada após cada utilização.
 - O aparelho está equipado com um temporizador que desliga o aparelho automaticamente assim que o tempo definido for esgotado. Para desligar o aparelho manualmente pressione o botão de ligar/desligar.
 - Para proceder à limpeza e remoção dos resíduos de alimentos do aparelho, desligue-o da fonte de alimentação, permita que arrefeça completamente e consulte as instruções descritas na secção “LIMPEZA E ARRUMAÇÃO”, mais à frente neste manual.
 - Para limpar o exterior do aparelho utilize um

pano levemente húmido com água morna e um detergente suave. Lave o cesto e a grelha com água quente, detergente da louça e uma esponja suave. Seque todos os elementos antes de os voltar a encaixar no aparelho.

- Evite utilizar adaptadores e cabos de extensão. Se necessário, utilize apenas os recomendados para este tipo de aparelho.
- Se não pretender utilizar o aparelho por um período de tempo considerável, desligue-o da fonte de alimentação.
- Este aparelho é de Classe I e possui de origem um cabo de alimentação e uma ficha com ligação terra, pelo que deve ser sempre ligado a uma tomada com ligação terra incorporada. Se a tomada elétrica não tiver uma ligação terra, é da responsabilidade pessoal do cliente substituí-la por uma com ligação terra.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo à distância independente.

CONTEÚDO DA EMBALAGEM



- Abra a embalagem e retire cuidadosamente o conteúdo. Depois de retirar o conteúdo da embalagem, por favor verifique se todos os elementos listados estão presentes. Certifique-se de que o aparelho e acessório não estão danificados. Se algum elemento estiver em falta ou danificado, evite usar o aparelho e entre imediatamente em contato com o ponto de venda. Guarde a embalagem para referência futura ou inutilize-a de acordo com os regulamentos locais relativos à reciclagem do tipo de material.
 - **Atenção!** Tendo em consideração a segurança das crianças e animais de estimação, nunca deixe os elementos da embalagem (sacos de plástico, cartão, espuma de poliestireno, etc.) espalhados. Perigo de asfixia!
 - Conteúdo: 1 x fritadeira sem óleo e 1 x manual de instruções.
- Se detetar a falta de alguma peça, entre em contato com o vendedor.

DESCRIÇÃO GERAL

- A. Cesto
- B. Pega
- C. Frente
- D. Grelha
- E. Entrada de ar
- F. Saída de ar
- G. Cabo de alimentação
- H. Regulador de temperatura
- I. Temporizador
- J. Indicador de potência

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão de alimentação: 220V-240 V~50-60 Hz

Potência: 1000 W

Capacidade: 2 L

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. Introduzir a ficha na tomada com ligação à terra.
 2. Retire cuidadosamente a frigideira da fritadeira sem gordura.
 3. Coloque os ingredientes alimentares no cesto de fritura.
 4. Deslize a frigideira de volta para a fritadeira sem gordura
- Não utilize a fritadeira antes de colocar o cesto de fritar
- Aviso: Não toque na frigideira durante e algum tempo após a utilização, pois fica muito quente. Segure a frigideira apenas pela pega.
5. ajuste a temperatura correcta, rodando o botão de controlo da temperatura. Consulte a secção "Regulação" deste capítulo.
 6. Para ligar o produto, ajuste o botão do temporizador para decidir o tempo de cozedura. Se o produto começar com alimentos frios, o tempo de cozedura deve ser superior em 3 minutos.
- Nesta altura, a luz indicadora do cabo de alimentação e a luz indicadora de aquecimento acendem-se.

Durante o funcionamento da fritadeira sem gordura, a lâmpada indicadora de aquecimento liga-se e desliga-se continuamente. Isto mostra que os componentes de aquecimento estão a ligar-se e a desligar-se continuamente, de modo a manter a temperatura definida.

O óleo redundante dos ingredientes alimentares será recolhido no fundo da frigideira.

7. Alguns ingredientes alimentares necessitam de ser virados durante o período intermédio de cozedura (consulte a parte “Definição” deste capítulo). Para virar os ingredientes bons, segure a pega e retire a frigideira do produto e, em seguida, vire. Depois, volte a colocar a frigideira na fritadeira sem gordura. Atenção: Não premir o botão de desmontagem do cesto de fritar durante o processo de virar.

8. O sinal sonoro do temporizador significa que o tempo de configuração expirou. Em seguida, retire a frigideira do produto e coloque-a numa superfície resistente ao calor.

9. Verifique se o ingrediente alimentar está bem cozinhado.

10. Para deitar fora os ingredientes alimentares de tamanho pequeno (por exemplo, batatas fritas), prima o botão de desmontagem do cesto de fritar e retire o cesto de fritar da frigideira.

Não vire o cesto de fritura antes de desmontar a frigideira, pois isso fará com que o óleo redundante acumulado no fundo da frigideira vaze para os ingredientes alimentares.

Depois de cozinhar com a fritadeira sem gordura, pode sair vapor da fritadeira.

11. Deite todos os ingredientes alimentares do cesto de fritar nas taças ou pratos.

Nota: Para retirar os ingredientes de tamanho grande ou frágeis, pode utilizar as pinças para os retirar do cesto de fritar.

12. Depois de terminar a cozedura de um lote de ingredientes alimentares, a fritadeira sem gordura pode ser utilizada para cozinhar outro lote de ingredientes alimentares em qualquer altura.

III Nota:

1. Em comparação com os ingredientes alimentares de tamanho grande, os ingredientes alimentares de tamanho pequeno requerem menos tempo de cozedura.

2. Durante o processo de cozedura, virar os alimentos de tamanho pequeno pode promover o efeito final da cozedura e pode ajudar os ingredientes alimentares a obter uma fritura bem distribuída.

3. Ao adicionar uma pequena quantidade de óleo às fotografias frescas, os alimentos podem ficar mais estaladiços. Depois de adicionar o óleo, os ingredientes alimentares devem ser colocados em prateleiras durante alguns minutos antes de os fritar na fritadeira sem gordura.

4. O refresco que pode ser cozinhado no forno também pode ser cozinhado na fritadeira sem gordura.

5. As sanduíches podem ser feitas de forma rápida e cómoda com a utilização de massa pré-fermentada. Em comparação com a massa caseira, a massa pré-fermentada requer um tempo de cozedura mais curto.

Tabela de Quantidades/tempo de confeção*/temperaturas

Tipo de alimento	Quantidade Miníma-Máxima	Tempo (minutos)	Temperatura (° C)	Virar os alimentos (sim)	Informação adicional
Batata congelada pré-frita fina	200-600	12-28	200	Sim	
Batata congelada pré-frita grossa	200-600	12-28	200	Sim	
Batatas caseiras 8x8 mm	200-500	18-28	180	Sim	Adicionar 1/2 colher de óleo
Batatas fritas artesanais	200-500	18-25	180	Sim	Adicionar 1/2 colher de óleo
Bolas de batata	300	15-22	180		
Batatas com manteiga	500	18-25	180		

Tipo de alimento	Quantidade Mínima-Máxima	Tempo (minutos)	Temperatura (° C)	Virar os alimentos (sim)	Informação adicional
Bife	100-400	8-20	180	Sim	
Costeleta de porco	100-400	10-18	180	Sim	
Hamburger	100-400	7-21	180	Sim	Adicionar 1/2 colher de óleo
Rolos de salsicha	100-400	13-18	200	Sim	Adicionar 1/2 colher de óleo
Coxinha de Frango	100-400	18-28	200	Sim	Adicionar 1/2 colher de óleo
Peito de Frango	100-400	10-25	180		
Crepes de vegetais	100-400	8-15	200	Sim	Adicionar 1/4 colher de óleo
Nuggets de frango congelados	100-400	6-18	200	Sim	Adicionar 1/2 colher de óleo
Filetes de peixe congelados	100-400	6-18	200		Adicionar 1/2 colher de óleo
Lanche de queijo congelado	100-400	8-18	200		Adicionar 1/2 colher de óleo

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Se houver algum problema técnico com o aparelho, devolva-o à loja onde foi adquirido. Não tente abrir o aparelho ou qualquer componente. Este aparelho não possui peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Não tente reparar o aparelho por si próprio. Recorra sempre a um profissional credenciado para reparações.
- Inspeccione regularmente o cabo de alimentação e a ficha quanto a danos. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou técnicos qualificados de forma para evitar riscos.

Problema	Causa possível	Solução / recomendação
O aparelho não funciona.	O encaixe da ficha na tomada pode não ter sido corretamente feito.	Verifique encaixe da ficha na tomada.
	O temporizador não foi definido.	Defina um tempo de funcionamento e seguidamente pressione o botão de ligar/desligar.
Os alimentos não estão devidamente cozinhados.	Demasiada quantidade de alimentos adicionada em simultâneo.	A quantidade de alimentos não deve exceder a indicação máxima descrita na "Tabela de Quantidades/tempo de confeção*/temperaturas" e os alimentos devem se confeccionados em pequenas quantidades e distribuídos de forma uniforme no cesto.
	A temperatura definida é muito baixa.	Defina uma temperatura mais alta e indicada para a confeção dos alimentos.
	O tempo de confeção não foi suficiente.	Aumente do tempo de confeção dos alimentos.

Problema	Causa possível	Solução / recomendação
Os alimentos não ficaram confeccionados de forma uniforme.	Os alimentos deveriam ter sido virados durante a confeção	Todos os alimentos que ficarem sobrepostos ou demasiado juntos devem ser virados durante a confeção.
Os alimentos não adquiriram uma textura crocante.	Os alimentos não são indicados para confeção neste aparelho.	Proceda à confeção desses alimentos de outra forma ou adicione mais óleo alimentar de forma a aumentar a crocância.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a confeccionar alimentos com um alto teor de gordura	Ao cozinhar alimentos com um alto teor de gordura é gerado fumo branco que se propaga no cesto de fritura, situação que não altera o resultado final.
	Restos de óleo acumulado de alguma utilização anterior e que não foi devidamente limpo.	O fumo branco é o resultado do aquecimento da gordura/óleo dentro da fritadeira. Certifique-se de limpar o aparelho após cada utilização.
As batatas fritas caseiras não ficam cozinhadas de forma uniforme.	As batatas fritas caseiras têm de ser mergulhadas em água fria pelo menos 20 minutos e devidamente escorridas em papel de cozinha de forma a absorver toda a água.	Segua as instruções descritas neste manual em “Como fazer batatas fritas caseiras”.
As batatas fritas não ficam crocantes.	A textura crocante resulta do conteúdo de óleo e humidade contidos nas batatas a utilizar.	Certifique-se de que as batatas estão devidamente escorridas/secas antes de lhes adicionar o óleo. Cortar as batatas em lascas mais pequenas pode resultar numa maior crocância. Certifique-se também de envolver de forma uniforme as batatas lascadas em óleo.

LIMPEZA E ARRUMAÇÃO

Limpeza

Limpe o produto sempre que o utilizar.

O interior da frigideira, o cesto de fritar e o produto estão todos revestidos com uma camada de tinta antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou material de limpeza abrasivo para efetuar a limpeza, pois isso danificará o revestimento pintado antiaderente.

1.Retire a ficha da tomada eléctrica e deixe o produto arrefecer.

Nota: retire a frigideira, para que a fritadeira sem gordura arrefeça mais rapidamente.

2.Utilize um pano húmido para esfregar a parte exterior do produto.

3.Limpe a frigideira ou o fundo da frigideira com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Colocar o cesto de fritar na frigideira e, em seguida, mergulhar a frigideira e o cesto de fritar durante 10 minutos.

4.Limpe o interior do produto com água quente e uma esponja não abrasiva.

5.Utilize uma escova de limpeza para limpar os componentes de aquecimento, varrendo quaisquer restos de comida.

Armazenagem

- Aguarde que o aparelho arrefeça completamente e limpe-o.
- Guarde o aparelho num local seco e ventilado, afastado de fontes de calor e da luz solar direta.

REPARAÇÕES

- Este aparelho não possui peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Não tente reparar o aparelho por si próprio. Recorra sempre a um profissional credenciado para reparações.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de serviço técnico autorizado ou um profissional qualificado.

ELIMINAÇÃO DO EQUIPAMENTO



De forma a preservar o ambiente e a proteger a saúde humana, os equipamentos eléctricos e electrónicos inutilizáveis devem ser eliminados de acordo com as leis específicas do fabricante e do utilizador. Desta forma, e como indicado através do símbolo na etiqueta de classificação ou na embalagem, este aparelho não deve ser eliminado com o lixo indiferenciado. O utilizador tem o direito de o levar a um ponto específico de recolha de desperdícios para reutilização, reciclagem ou utilização para outros fins, em conformidade com a diretiva.

GARANTIA

A garantia deste produto é válida por dois anos. No caso de mau funcionamento, deve levar o produto ao local onde o adquiriu com a respetiva prova de compra. Para este fim, o produto deve estar completo e deve ser colocado na embalagem original.

EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS



Este símbolo indica que o Manual de Instruções está incluído na embalagem do produto e deve ser lido antes da utilização do aparelho.



O aparelho destina-se apenas a uso doméstico.



A marca "Ponto Verde" impressa na embalagem significa que a entidade, para quem o produto foi fabricado, fez contribuições financeiras na construção e operação do sistema nacional de recuperação e reciclagem de resíduos de embalagens, de acordo com os princípios resultantes das leis de Portugal e a União Europeia sobre embalagens e resíduos de embalagens.

neutech®

AIR FRYER REF. AFN001



CONTENT

Important Safeguards	25
Save these instructions	26
Before First Use	26
Operation Preparation	27
Note:	29
Clean	30
Malfunction and Treating Method	30
Symbols explanation	33

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Do not soak the out crust into water, or wash it under the tap, for there are electric components and heating components in the crust.
2. Do not let water or other liquid flow into the product, in case electric shocks might take place.
3. While the product is working, do not cover the air inlet and outlet opening.
4. Never pour oil into the fryer, for this may cause fire.
5. Do not touch the inside of the product while it is working, there is prevent scalding on the bottom of the product, which part will be hotter and hotter while the product is working, thus it must take care to avoid scalding inquiry.
6. This product is manually operated, thus never connect the product with external timer or independent remote control system.
7. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided is in accordance with the rated power of the product.
8. If there are damages to the plug, power wire or the product, you should no longer use the product.
9. If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacturer, repairing department or similar departments.
10. This product can be used by child over the age of 8, and person with imperfect limbs or with feeling, metal handicaps, but the precondition is that specially assigned person must give supervision and guidance to their using the product, thus to ensure their safety.
11. The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
12. Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10 cm of free space for the back side, left/right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
13. The product must be watched by someone while operating.
14. During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.

15. When using the product, the surface that is touched might become very hot.

16. If the product is smoking, unplug it immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. The product is limited to normal domestic usage. It should not be used in the dining rooms of shops, office, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.

2. If the customer has failed to use the product correctly, or has used the product for professional or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee, we are not responsible for damages caused by these.

3. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.

4. Always unplug the power after use.

5. Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down over.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing material.

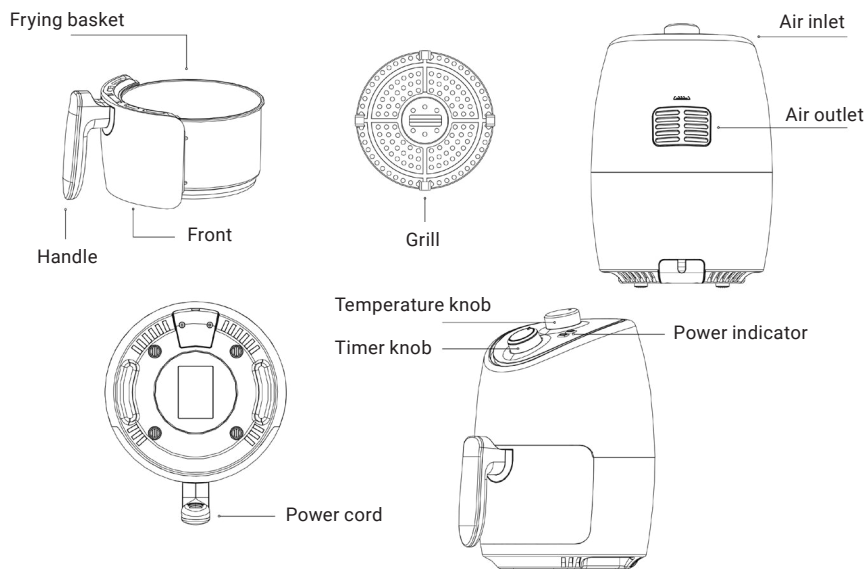
2. Remove the glue and labels on the product.

3. Clean the frying basket and the frying-pan thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.

Notice: dishwasher machine can be used to wash these components.

4. Clean the inside and outside of the product with wet cloth.

The fat-free fryer uses the technology of hot air heating, Never pour oil or fat into the fryer.



OPERATION PREPARATION

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.

2. Put the frying basket into the fryer correctly

3. Pull the wire out of the wire capsule at the bottom of the product.

Never pour oil or other liquid into the fryer.

Never put things on top of the product, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.

Operation this product

The fat-free fryer can be used to cook many types of food ingredients. The additional food making manual will assist you to understand this product.

I Fat-Free Frying

1. Insert the plug into the grounded socket.

2. Pull out the frying-pan carefully from the fat-free fryer.

3. Put the food ingredients into the frying basket.

4. Slip the frying-pan back to the fat-free fryer

Do not use the fryer before putting in the frying

Notice: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets

very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Adjust to the right temperature by turning the temperature control knob. Please refer to the "Setting" part of this chapter.

6. To turn on the product, please adjust the knob of the timer to decide the time for cooking. If the product starts with cold food, the cooking time should be 3 minutes longer.

By this time, the power wire indicator lamp and the heating indicator lamp will turn on.

During the operation of the fat-free fryer, the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating components are turning on and off continuously, thus to maintain the Setting temperature. The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying-pan.

7. Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the "Setting" part of this chapter). To overturn the good ingredients, hold the handle and pull out the frying-pan from the product, and then make the turning. After that, slip the frying-pan back to the fat-free fryer. Notice: Do not press the demounting button of the frying basket during the process of overturning.

8. The beep of the timer means that the Setting time has expired. Then pull the frying-pan out of the product, and put it on heat-resistant surface.

9. Check to see if the food ingredient is cooked ripe.

10. Do not overturn the frying basket before demounting the frying-pan, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying-pan to leak onto the food ingredients.

After cooking with the fat-free fryer, there might be steam jetting out from the fryer.

11. Pour the food ingredients in the frying basket all into the bowls or plates.

Note: To fetch the big size or fragile food ingredients, you can use the clamps to take them out from the frying basket.

12. After completing the cooking of one batch of food ingredients, the fat-free fryer can be used to cook another batch of food ingredients at any time.

Note:

1. Compare with the food ingredients with large size, the small size food ingredients will require less time for cooking.
2. During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.
3. By adding small amount of oil to the fresh photos, the food can be made crisper. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying them in the fat-free fryer.
4. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the fat-free fryer.
5. Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Timer	Temperature(°C)	Overturning	Additional information
Frozen chips	200g-500g	12-20	200°C	Overturning	
Beefsteak	140g-400g	10-20	180°C	Overturning	
Pork Chop	200g-500g	15-20	200°C	Overturning	
Hamburger	100g-400g	10-20	180°C	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Sausage Rolls	200g-300g	5-10	180°C	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Chicken Breast	200g-300g	15-20	200°C	Overturning	
Spring Roll	200g-250g	8-10	180°C	Overturning	
Vegetable	200g-400g	10-15	200°C	Overturning	

CLEAN

Clean the product each time after using.
The inside of the frying-pan, frying basket and the product are all covered with non-sticking painted coat. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning, for this will damage the non-sticking painted coat.

1. Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.
Notice: take out the frying-pan, thus to make the fat-free fryer cool down more quickly.
2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.
3. Clean the frying-pan or the bottom of the frying-pan with hot water, detergent and non-abrasive sponge, please add hot water into the frying-pan together with some detergent. Put the frying basket into the frying-pan, and then soak the frying-pan and the frying basket for 10 minutes.
4. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.
5. Use cleaning brush to clean the heating components, swept away any remaining food residual.

MALFUNCTION AND TREATING METHOD

Problem	Possible Causes	Solving Method
The frying-pan does not work	1. The plug of the product is not inserted into the power socket. 2. You have failed to set the timer	1. Insert the plug into the grouded power socket 2.Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.

Food ingredients cooked by the frying-pan not ripe enough	1. Too much food ingredients in the frying basket 2. The heating temperature enacted is too low. 3. The cooking time is too short.	1. Put the food ingredients into the frying basket in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed. 2. Turn the temperature control knob to set the temperature required (refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product") 3. Turn the timer knob to decide the time for cooking (refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product")
Food ingredients not baked evenly in the frying-pan	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking, please refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product")
The fried refreshment coming out of the frying-pans not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer	You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.

White smoke coming out of the product	1.You are cooking food ingredients with a high content of oil 2.Oil dirt from last use is still remained inside the frying-pan	1.When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying-pan might be hotter than usual, But this will not affect the final cooking effect. 2.The white smoke produced by heating the oil and fat inside the frying-pan. Make sure to clean the frying-pan each time after the using.
Fresh crisps are not fried evenly inside the frying-pan	You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes, and make sure that they will not split in the process of frying
The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips.	You in Fried potatoes before not correctly article soaking	1.Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them. 2.By cutting the potato chips into smaller size, they can be made more light and crisp. 3.The potato chips can be made more light and crisp by adding small amount of oil to them.

SYMBOLS EXPLANATION



The appliance is intended for domestic use only.



This symbol indicates that the user manual is included in the product packaging and must be read before use.



Waste electrical devices are made of recyclable materials.

Do not dispose of them with household waste as they may contain substances harmful to human health and the environment! Please actively support cost-effective management of natural resources and protect the environment by taking the waste appliance to a collection point for recyclable waste electrical and electronic equipment.



The „Green Dot” trademark located on the packaging means that the entity, for whom the product was manufactured, made financial contributions in construction and operation of the national recovery and recycling system for packaging waste in accordance with the principles resulting from the laws of Portugal and the European Union concerning packaging and packaging waste.



CE Marking on a product is a manufacturer's declaration that the product complies with the essential requirements of the relevant European health, safety and environmental protection legislation, in practice by many of the so-called Product Directives.



This product meets the requirements of Directive 2011/65/EU, referred to as RoHS directive. The purpose of the Directive is the approximation of the laws of the member states concerning the restriction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, and the contribution towards the protection of human health and the environmentally sound recovery and disposal of waste electrical and electronic equipment. RoHS Directive applies from 3 January 2013. New electrical and electronic equipment put on the market shall not contain lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium, polybrominated biphenyls or polybrominated diphenyl ethers.

Joinco - Importação e Exportação, Lda.
Rua Actor António Silva 7,
1600-404 Lisboa
VAT: 507 191 765
www.joinco.pt
Made in P.R.C.

neutech®

AIR FRYER REF. AFN001



INDICE

Précautions importantes	37
Sauvegarder ces instructions	38
Avant la première utilisation	38
Préparation du fonctionnement	39
Remarque:	41
Nettoyage	42
Dysfonctionnement et méthode de traitement	43
Explication des symboles	47

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. Ne trempez pas la croûte dans l'eau et ne la rincez pas sous le robinet, car il existe des composants électriques et des composants chauffants dans la croûte.
2. Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide s'écouler dans le produit, car des chocs électriques pourraient se produire.
3. Pendant le fonctionnement du produit, ne couvrez pas l'ouverture d'entrée et de sortie d'air.
4. Ne versez jamais d'huile dans la friteuse, car cela pourrait provoquer un incendie.
5. Ne touchez pas l'intérieur du produit pendant son fonctionnement, afin d'éviter les éventuelles brûlures sur le bas du produit, qui sera la partie de plus en plus chaude pendant le fonctionnement du produit. Il est donc important de veiller à éviter les brûlures.
6. Ce produit est commandé manuellement. Par conséquent, ne connectez jamais le produit à une minuterie externe ou à un système de télécommande indépendant.
1. Avant de connecter le produit à l'alimentation électrique, veuillez vérifier si la puissance fournie est conforme à la puissance nominale du produit.
2. Si la fiche, le câble d'alimentation ou le produit sont endommagés, vous ne devez plus utiliser le produit.
3. Si le câble d'alimentation est cassé, pour éviter tout danger, il doit être remplacé par des techniciens de service du fabricant, du service de réparation ou des services similaires.
4. Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des membres imparfaits ou des handicaps sensoriels ou métalliques, mais à la condition qu'une personne spécialement désignée supervise et oriente l'utilisation du produit, afin d'assurer leur sécurité.
5. Le produit doit être connecté à une prise mise à la terre et il est nécessaire de s'assurer qu'il est correctement branché.
6. Ne placez jamais le produit contre un mur ou d'autres produits. Un minimum de 10 cm d'espace libre doit exister pour la partie arrière, les côtés gauche/droit et la partie supérieure du produit. Ne posez aucun objet sur le produit.
7. Le produit doit être surveillé par une personne pendant son fonctionnement.

8. Pendant la période de friture sans matière grasse, de la vapeur à haute température sera émise à travers l'ouverture de sortie d'air. Les mains et le visage doivent être éloignés de la vapeur et de l'ouverture de sortie d'air. Et il faut faire attention à la vapeur et à l'air chauds, tout en éloignant la friteuse du produit.

9. Lors de l'utilisation du produit, la surface touchée peut devenir très chaude.

10. Si le produit émet de la fumée, débranchez-le immédiatement. Retirez la friteuse du produit une fois qu'il a cessé d'émettre de la fumée.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

1. Le produit est limité à un usage domestique normal. Il ne doit pas être utilisé dans les salles à manger des magasins, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail. Et il ne doit pas être utilisé par les clients des hôtels, motels, maisons d'hôtes, salles de petit-déjeuner ou autres environnements d'hébergement.

2. Si le client n'a pas utilisé le produit correctement, ou a utilisé le produit à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou n'a pas suivi les instructions du manuel lors de l'utilisation, alors, cette mauvaise utilisation annulera la garantie. Nous ne sommes pas responsables des dommages causés par ces mauvaises utilisations.

3. Ne réparez pas le produit vous-même, car une action de ce type annulerait la garantie.

4. Débranchez toujours l'alimentation après utilisation.

5. Avant d'entretenir ou de nettoyer le produit, laissez-le refroidir pendant 30 minutes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

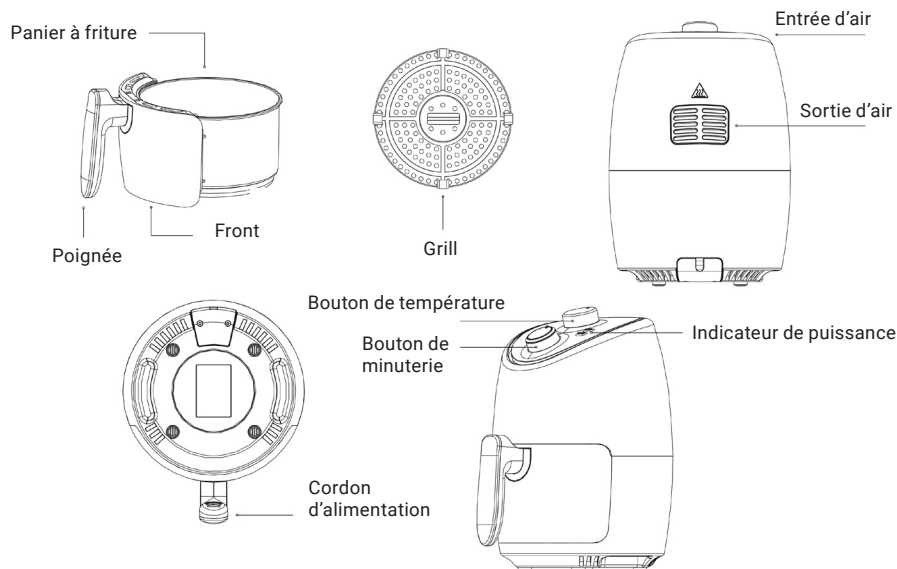
1. Retirez tout le matériel d'emballage.

2. Retirez la colle et les étiquettes du produit.

3. Nettoyez le panier à frire et la poêle soigneusement avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive.

Remarque : un lave-vaisselle peut être utilisé pour laver ces composants.

4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon humide. La friteuse sans matière grasse utilise la technologie de chauffage à air chaud. Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans la friteuse.



PRÉPARATION DU FONCTIONNEMENT

1. Placez le produit sur une surface nivelée, plane et stable ; ne posez pas le produit sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.
 2. Placez correctement le panier à friture dans la friteuse
 3. Retirez le fil de la capsule métallique située au bas du produit.
- Ne versez jamais d'huile ou tout autre liquide dans la friteuse.
Ne placez jamais d'objets sur le produit, car cela empêcherait la circulation de l'air et réduirait l'effet du chauffage à air chaud.

Fonctionnement de ce produit

La friteuse sans matière grasse peut être utilisée pour cuire de nombreux types d'ingrédients alimentaires. Le manuel supplémentaire de

préparation des aliments vous aidera à comprendre ce produit.

I Friture sans matière grasse

1. Insérez la fiche dans la prise mise à la terre.
2. Retirez délicatement la poêle de la friteuse sans matière grasse.
3. Insérez les ingrédients alimentaires dans le panier à friture.
4. Remettez la poêle dans la friteuse sans matière grasse.

N'utilisez pas la friteuse avant d'y mettre la friture.

Remarque : Ne touchez pas la poêle pendant et quelques instants après son utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la poêle uniquement par la poignée.

5. Ajustez la bonne température en tournant le bouton de contrôle de la température. Veuillez vous référer à la partie « Paramétrage » de ce chapitre.
6. Pour allumer le produit, veuillez régler le bouton de la minuterie pour sélectionner la durée de cuisson. Si le produit démarre avec des aliments froids, la durée de cuisson doit être supérieure à 3 minutes. À ce moment-là, le voyant du câble d'alimentation et le voyant du chauffage s'allumeront.

Pendant le fonctionnement de la friteuse sans matière grasse, le voyant de chauffage s'allumera et s'éteindra en continu. Cela démontre que les composants chauffants s'allument et s'éteignent en continu, afin de maintenir la température définie.

L'huile superflue des ingrédients alimentaires sera récupérée au fond de la poêle.

7. Certains ingrédients alimentaires doivent être retournés à mi-cuisson (reportez-vous à la partie « Paramétrage » de ce chapitre). Pour retourner ces ingrédients, tenez la poignée et retirez la poêle du produit, puis faites-les tourner. Après cela, replacez la poêle dans la friteuse sans matière grasse. Remarque : N'appuyez pas sur le bouton de démontage du panier à friture pendant le processus de retournement.
8. Le bip de la minuterie indique que la durée de Paramétrage a expiré. Ensuite, retirez la poêle du produit et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.
9. Vérifiez si l'ingrédient alimentaire est cuit.

Ne renversez pas le panier à frire avant de démonter la poêle, car cela entraînerait un écoulement de l'huile superflue collectée au fond de la poêle sur les ingrédients alimentaires.

À la suite de la cuisson en utilisant la friteuse sans matière grasse, de la vapeur peut s'échapper de la friteuse.

11. Versez les ingrédients alimentaires du panier à friture dans les bols ou les assiettes.

Remarque : Pour récupérer les ingrédients alimentaires de grande taille ou fragiles, vous pouvez utiliser les pinces pour les extraire du panier à friture.

12. Après avoir terminé la cuisson d'un ensemble d'ingrédients alimentaires, la friteuse sans matière grasse peut être utilisée pour cuire un autre ensemble d'ingrédients alimentaires à tout moment.

Remarque:

1. Comparés aux ingrédients alimentaires de grande taille, les ingrédients alimentaires de petite taille nécessiteront moins de temps de cuisson.

2. Pendant le processus de cuisson, retourner les aliments de petite taille peut favoriser l'effet de cuisson final et bénéficier d'une friture bien répartie des ingrédients alimentaires.

3. En ajoutant une petite quantité d'huile aux photos fraîches, les aliments peuvent devenir plus croustillants. Après avoir ajouté l'huile, les ingrédients alimentaires doivent être mis de côté pendant plusieurs minutes avant de les faire frire dans la friteuse sans matière grasse.

4. La collation qui peut être cuite au four peut également être cuite dans la friteuse sans matière grasse.

5. Les sandwichs peuvent être préparés rapidement et facilement grâce à l'utilisation de pâte préfermentée. Par rapport à la pâte faite maison, la pâte préfermentée nécessite une durée de cuisson plus courte.

Type	Quantité minimale et maximale	Durée (minutes)	Température (°C)	Renversement	Informations Complémentaires
Frites surgelées	200g - 500g	12 - 20	200°C	Renversement	
Steak de bœuf	140g - 400g	10-20	180°C	Renversement	
Côtelette de porc	200g - 500g	15 - 20	200°C	Renversement	

Hamburger	100g - 400g	10-20	180°C	Renversement	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Roulés de saucisses	200g - 300g	5 - 10	180°C	Renversement	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Blanc de poulet	200g - 300g	15 - 20	200°C	Renversement	
Rouleau de printemps	200g - 250g	8 - 10	180°C	Renversement	
Légume	200g - 400g	10 - 15	200°C	Renversement	

NETTOYAGE

Nettoyez le produit après chaque utilisation.

L'intérieur de la poêle, le panier à frire et le produit sont tous recouverts d'une couche peinte antiadhérente. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour effectuer le nettoyage, car cela endommagerait la couche peinte antiadhérente.

1.Retirez la fiche de la prise de courant, laissez le produit refroidir.

Remarque : retirez la poêle, afin que la friteuse sans matière grasse refroidisse plus rapidement.

2.Utilisez un chiffon humide pour frotter la partie extérieure du produit.

3.Nettoyez la poêle ou le fond de la poêle avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive. Veuillez ajouter de l'eau chaude dans la poêle avec un peu de détergent. Placez le panier à frire dans la poêle, puis faites tremper la poêle et le panier à frire pendant 10 minutes.

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

5.Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les composants chauffants et éliminer tout résidu alimentaire restant.

DYSFONCTIONNEMENT ET MÉTHODE DE TRAITEMENT

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
La poêle ne fonctionne pas	1. La fiche du produit n'est pas insérée dans la prise de courant. 2. Vous n'avez pas réussi à régler la minuterie	1. Insérez la fiche dans la prise de courant mise à la terre 2. Tournez le bouton de la minuterie pour régler la durée nécessaire de cuisson, puis allumez l'appareil.
Les ingrédients alimentaires cuits à la poêle ne sont pas assez mûrs	1. Trop d'ingrédients alimentaires se trouvent dans le panier à friture 2. La température de chauffage sélectionnée est trop basse. 3. La durée de cuisson est trop courte.	1. Placez les ingrédients alimentaires dans le panier à friture en petites quantités. Avec de petites quantités, la friture peut être répartie de manière plus uniforme. 2. Tournez le bouton de contrôle de la température pour sélectionner la température requise (reportez-vous à la partie « Paramétrage » dans le chapitre « Fonctionnement de ce produit ») 3. Tournez le bouton de la minuterie pour sélectionner la durée de cuisson (reportez-vous à la partie « Paramétrage » dans le chapitre « Fonctionnement de ce produit »)

Les ingrédients alimentaires ne sont pas cuits uniformément dans la poêle	Certains ingrédients alimentaires doivent être retournés pendant la cuisson.	Si certains ingrédients alimentaires reposent sur le dessus ou se mélangent à d'autres ingrédients alimentaires (par exemple des frites), ils doivent alors être retournés pendant le processus de cuisson. Veuillez vous référer à la partie « Paramétrage » dans le chapitre « Fonctionnement de ce produit ».)
La collation frite sortant des poêles n'est pas croustillante	La collation de friture que vous choisissez doit être cuite dans une friteuse traditionnelle	Vous pouvez cuisiner la collation au four, ou vous pouvez ajouter un peu d'huile sur la collation pour augmenter sa qualité croustillante.

De la fumée blanche sort du produit	1. Vous cuisinez des ingrédients alimentaires à haute teneur en huile 2. Les résidus d'huile de la dernière utilisation sont encore à l'intérieur de la poêle.	1. Lorsque vous cuisinez des ingrédients alimentaires avec une teneur en huile relativement élevée dans la friteuse sans matière grasse, une grande quantité de vapeur d'huile s'infiltre dans la poêle à frire et sera peut-être plus chaude que d'habitude, mais cela n'affectera pas l'effet de cuisson final. 2. La fumée blanche produite par le chauffage de l'huile et de la graisse à l'intérieur de la poêle. Assurez-vous de nettoyer la poêle après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas frites uniformément dans la poêle	Il est important que vous imbibiez correctement les frites avant de les faire frire.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles ne se fendent pas pendant la friture.

Le degré de croustillant est déterminé par la teneur en huile et en humidité contenue dans les frites.	Vous êtes dans Pommes de terre frites avant de tremper correctement l'aliment	1.Assurez-vous de bien égoutter les frites avant d'y ajouter de l'huile. 2. En coupant les frites plus petites, elles peuvent devenir plus légères et plus croustillantes. 3. Les frites peuvent devenir plus légères et croustillantes en y ajoutant une petite quantité d'huile.
--	---	---

EXPLICATION DES SYMBOLES



L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.



Ce symbole indique que le manuel d'utilisation est inclus dans l'emballage du produit et qu'il doit être lu avant utilisation.



Les appareils électriques usagés sont fabriqués à partir de matériaux recyclables. Ne les jetez pas avec les ordures ménagères car ils peuvent contenir des substances nocives pour la santé humaine et l'environnement ! Soutenez activement la gestion rentable des ressources naturelles et protégez l'environnement en apportant l'appareil usagé à un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques recyclables.



La marque "Point vert" apposée sur l'emballage signifie que l'entité pour laquelle le produit a été fabriqué a contribué financièrement à la construction et au fonctionnement du système national de récupération et de recyclage des déchets d'emballage, conformément aux principes découlant des lois du Portugal et de l'Union européenne concernant les emballages et les déchets d'emballage.



Le marquage CE sur un produit est une déclaration du fabricant selon laquelle le produit est conforme aux exigences essentielles de la législation européenne en matière de santé, de sécurité et de protection de l'environnement, en pratique par de nombreuses directives dites "produits".



Ce produit est conforme aux exigences de la directive 2011/65/EU, appelée directive RoHS. L'objectif de la directive est de rapprocher les législations des États membres relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et de contribuer à la protection de la santé humaine ainsi qu'à la récupération et à l'élimination écologiquement rationnelles des déchets d'équipements électriques et électroniques. La directive RoHS s'applique depuis le 3 janvier 2013. Les nouveaux équipements électriques et électroniques mis sur le marché ne doivent pas contenir de plomb, de mercure, de cadmium, de chrome hexavalent, de polybromobiphenyles ou de polybromodiphényléthers.

Joinco - Importação e Exportação, Lda.
Rua Actor António Silva 7,
1600-404 Lisboa
VAT: 507 191 765
www.joinco.pt
Fabriqué en P.R.C.

neutech®

FREIDORA SIN ACEITE REF. AFN001



MANUAL DE INSTRUCCIONES

neutech®

INDICE

Precauciones importantes	51
Aviso	52
Preparación	53
Observaciones:	55
Limpieza	56
Mal funcionamiento y método de tratamiento	57
Explicación de los símbolos	61

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- 1.No sumerja la base en agua ni la lave bajo el grifo, ya que incluye componentes eléctricos y de calefacción.
- 2.No permita el ingreso de agua u otro líquido en el equipo, puesto que podrían producirse descargas eléctricas.
- 3.Durante el funcionamiento del aparato, no cubra las aberturas de entrada y salida de aire.
- 4.Nunca vierta aceite en la freidora, ya que podría provocarse un incendio.
- 5.No toque el interior del aparato mientras está funcionando. Se deberán evitar escaldaduras en la parte inferior del equipo, el cual se calentará cada vez más durante su funcionamiento.
- 6.La operación de este equipo es manual, por lo tanto, el aparato nunca deberá conectarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- 7.Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe si la potencia suministrada coincide con la potencia nominal del equipo.
- 8.Si la clavija, el cable de alimentación o el equipo en su conjunto presentan daños, no deberá continuar con su uso.
- 9.Si el cable de alimentación está roto, entonces técnicos de servicio del fabricante, del departamento de reparaciones o departamentos similares deberán proceder con su reemplazo para evitar peligros.
- 10.Niños mayores de 8 años edad, o bien personas con algún tipo de discapacidad física, sensorial o con facultades mentales disminuidas, podrán utilizar este dispositivo únicamente si reciben estricta supervisión e información suficiente sobre el uso seguro del aparato para así garantizar su seguridad.
- 11.El aparato se deberá conectar con una clavija con toma de tierra, y se deberá verificar la correcta conexión.
- 12.Nunca coloque el aparato contra la pared u otros equipos. Deberá existir al menos 10 cm de espacio libre para la parte posterior, el lado izquierdo/derecho y la parte superior del aparato. No coloque objetos sobre el dispositivo.
- 13.El equipo deberá permanecer siempre bajo supervisión durante su funcionamiento.
- 14.Durante la fritura sin aceite, se desprenderá vapor a alta temperatura por la abertura de salida de aire. Mantenga las manos y el rostro alejados

del vapor y de la abertura de salida de aire. Preste atención al vapor y al aire calientes mientras se retira la freidora del conjunto.

15. La superficie sobre la cual se ubica el equipo podría calentarse mucho durante su funcionamiento.

16. Si el aparato desprende humo, proceda a su inmediata desconexión de la toma de corriente. Retire la freidora cuando haya cesado la producción de humo.

AVISO

1. El aparato está previsto para uso doméstico normal únicamente. No deberá utilizarse en comedores de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Clientes de hoteles, moteles, casas de huéspedes, comedores u otros entornos de alojamiento tampoco deberán utilizar el equipo.

2. Si el cliente no utiliza el aparato como corresponde, o utiliza el equipo con fines profesionales o semiprofesionales, o bien no ha respetado las instrucciones del manual durante su uso, entonces se invalidará la garantía; no nos hacemos responsables de los daños consecuentes a partir de estas acciones.

3. No repare el aparato por su cuenta, pues tal acción invalidará la garantía.

4. Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo.

5. Antes del tratamiento o de la limpieza del equipo, permita su enfriamiento durante 30 minutos.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.

2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.

3. Limpie bien la cesta de fritura y la sartén con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.

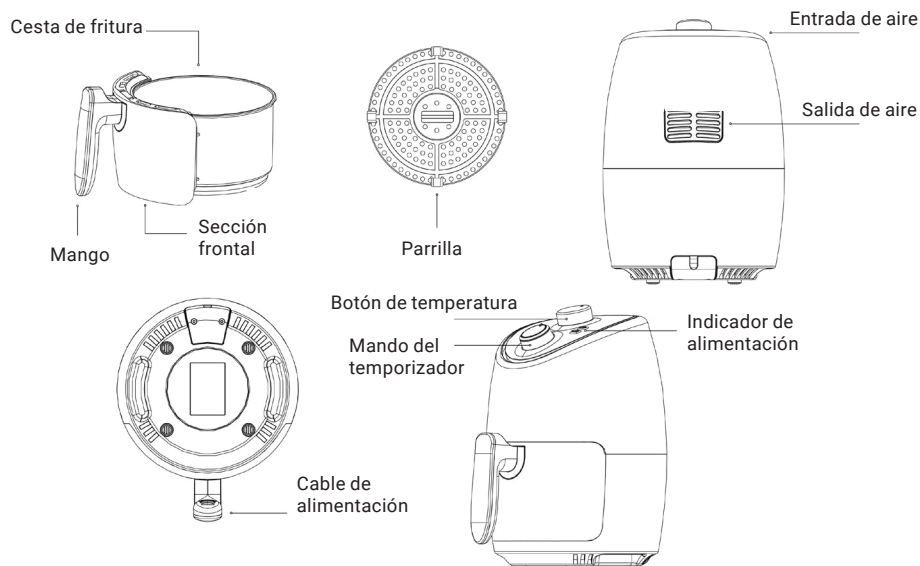
Aviso: Se puede utilizar lavavajillas para lavar estos componentes.

4. Limpie el interior y el exterior del aparato con ayuda de un paño húmedo.

La freidora sin aceite utiliza la tecnología de calentamiento por aire cali-

ente. Nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon humide. La friteuse sans matière grasse utilise la technologie de chauffage à air chaud. Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans la friteuse.



PREPARACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, uniforme y estable; no coloque el equipo sobre una superficie que no sea termorresistente.
2. Coloque la cesta de fritura en la freidora como corresponde.
3. Retire el cable de la cápsula situada en la parte inferior del dispositivo. Nunca vierta aceite u otro líquido en la freidora. Nunca coloque objetos sobre el equipo, ya que se impedirá el flujo de aire y se reducirá el efecto de calentamiento por aire caliente.

Funcionamiento de este producto

La freidora sin aceite puede cocinar diferentes tipos de alimentos. El

manual complementario para la preparación de alimentos le ayudará a comprender el funcionamiento de este aparato.

I.Fritura sin aceite

1.Introduzca la clavija en la toma de corriente con toma de tierra.

2.Extraiga con cuidado la sartén de la freidora sin aceite.

3.Coloque los ingredientes alimentarios en la cesta de fritura.

4.Vuelva a colocar la sartén en la freidora sin aceite.

No utilice la freidora si no ha colocado antes la sartén.

Observación: No toque la sartén durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la sartén únicamente por el mango.

5.Ajuste la temperatura adecuada mediante el giro del botón de mando de la temperatura. Consulte la sección "Ajustes" de este capítulo.

6.Para encender el aparato, ajuste el mando del temporizador y seleccione el tiempo de cocción. Si el equipo comienza con alimentos fríos, deberán agregarse otros 3 minutos al tiempo de cocción.

En ese momento, se encenderán el indicador luminoso del cable de alimentación y el indicador luminoso de calentamiento.

Durante el funcionamiento de la freidora sin aceite, el indicador luminoso de calentamiento se encenderá y apagará de manera continua, lo cual indica que los componentes de calentamiento se encienden y apagan de forma sostenida para mantener la temperatura predeterminada.

El aceite sobrante de la cocción de los ingredientes alimentarios se recolectará en el fondo de la sartén.

7.Algunos alimentos necesitan inversión a mitad de la cocción (consulte la sección "Ajustes" de este capítulo). Para invertir los alimentos, sujete el mango, retire la sartén del equipo y luego invierta. A continuación, vuelva a colocar la sartén en la freidora sin aceite.

Aviso: No pulse el botón de desmontaje de la cesta de fritura durante el proceso de inversión.

8.La señal sonora del temporizador significa que el tiempo predeterminado ha concluido. A continuación, retire la sartén del equipo y colóquela sobre una superficie termorresistente.

9.Compruebe si la cocción del alimento es adecuada.

10. No invierta la cesta de fritura antes de desmontar la sartén, ya que el aceite sobrante acumulado en el fondo de la sartén podría derramarse sobre los alimentos.

Tras la cocción con la freidora sin aceite, podría salir vapor del equipo.

11.Vierta todos los ingredientes de la cesta de fritura en tazones o

platos.

Observación: Utilice las pinzas para retirar los alimentos de tamaño grande o frágiles de la cesta de fritura.

12.Una vez finalizada la cocción de una partida de alimentos, la freidora podrá cocinar otra partida de alimentos en cualquier momento.

OBSERVACIONES:

1.En comparación con los ingredientes de tamaño grande, los alimentos de tamaño pequeño requerirán menos tiempo de cocción.

2.Durante el proceso de cocción, la inversión de los alimentos de tamaño pequeño puede favorecer el efecto final de cocción, y promover así una fritura bien distribuida de los ingredientes alimentarios.

3.Si se añade una pequeña cantidad de aceite, los alimentos quedan más crujientes. Después de la adición del aceite, los alimentos deberán reposar durante varios minutos antes de su fritura en la freidora sin aceite.

4.Los bocadillos que se pueden cocinar en el horno también se podrán cocinar en la freidora.

5.La preparación de bocadillos es más rápida y cómoda si se utiliza masa fermentada de manera previa. En comparación con la masa casera, la masa fermentada de manera previa requiere un tiempo de cocción más corto.

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes alimentarios	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Inversión	Información adicional
Papas fritas congeladas	200-500 g	12 - 20	200°C	Inversión	
Filete de res	140-400 g	10-20	180°C	Inversión	

Chuleta de cerdo	200-500 g	15 - 20	200°C	Inversión	
Hamburguesa	100-400 g	10-20	180°C	Inversión	Añadir ½ cucharada de aceite.
Rollitos de salchicha	200-300 g	5 - 10	180°C	Inversión	Añadir ½ cucharada de aceite.
Pechuga de pollo	200-300 g	15 - 20	200°C	Inversión	
Rollitos de primavera	200-250 g	8 - 10	180°C	Inversión	
Verduras	200-400 g	10 - 15	200°C	Inversión	

LIMPIEZA

Limpie el aparato cada vez que lo utilice.

El interior de la sartén, la cesta de fritura y el equipo en su conjunto están recubiertos de una capa de pintura antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni material de limpieza abrasivo para limpiar la sartén, ya que podría dañar la capa de pintura antiadherente.

1.Desconecte el aparato de la toma de corriente y permita su enfriamiento.

Aviso: Retire la sartén para facilitar el enfriamiento de la freidora con mayor rapidez.

2.Utilice un paño húmedo para frotar la parte exterior del aparato.

3.Limpie el fondo de la sartén con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Coloque la cesta de fritura en la sartén, y luego remoje ambos componentes durante 10 minutos.

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

5.Utilice un cepillo de limpieza para limpiar los componentes de calentamiento, al tiempo que retira cualquier resto de comida.

MAL FUNCIONAMIENTO Y MÉTODO DE

TRATAMIENTO

Problema	Posibles motivos	Solución
El funcionamiento de la sartén no es adecuado.	1. La clavija del producto no está conectada en la toma de corriente. 2. El temporizador no está ajustado.	1. Introduzca la clavija en la toma de corriente con toma de tierra. 2. Gire el mando del temporizador para ajustar el tiempo necesario para la cocción y, a continuación, encienda el aparato.
La cocción de los alimentos no es suficiente.	1. Demasiados ingredientes presentes en la cesta de fritura. 2. La temperatura de cocción es demasiado baja. 3. El tiempo de cocción es demasiado corto.	1. Introduzca los ingredientes en la cesta de fritura en pequeñas tandas, ya que, de este modo, la fritura se puede distribuir con mayor uniformidad. 2. Gire el mando de control de temperatura para ajustar la temperatura deseada (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo de "Funcionamiento de este producto"). 3. Gire el botón del temporizador para decidir el tiempo de cocción (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo de "Funcionamiento de este producto").

La cocción de los alimentos no es uniforme en la sartén.	Algunos ingredientes alimentarios deberán invertirse durante el proceso de cocción.	Si algunos alimentos se colocan en la parte superior, o se juntan con otros ingredientes (por ejemplo, papas fritas), entonces deben invertirse durante el proceso de cocción (consulte la sección “Ajustes” en el capítulo de “Funcionamiento de este producto”).
El bocadillo frito que sale de las sartenes no es crujiente.	El bocadillo frito seleccionado deberá hornearse en la freidora tradicional	Puede elegir el bocadillo al horno, o bien puede añadir un poco de aceite para aumentar su calidad crujiente.
Humo blanco que proviene de la cocción del producto.	1. Está cocinando alimentos con una alta concentración en aceite. 2. La suciedad de aceite del último uso aún permanece dentro de la sartén.	1. Cuando cocine alimentos con un contenido relativamente alto de aceite en la freidora, se infiltrará una importante cantidad de humo de aceite en la sartén, la cual podría estar más caliente de lo habitual, pero esta situación no repercutirá sobre el efecto final de la cocción.
La fritura de las papas fritas frescas no es uniforme en la sartén.	Usted refiere la inmersión correcta de las papas fritas antes de la fritura.	Utilice papas frescas y verifique que no se parten durante el proceso de fritura.

La consistencia crujiente depende del contenido de aceite y de la humedad de las papas fritas.	Usted no sumergió las papas fritas en el aparato como corresponde.	1. Asegúrese de escurrir bien las papas fritas antes de la adición de aceite. 2. Si se cortan las papas fritas en trozos más pequeños, quedan más suaves y crujientes. 3. La adición de una pequeña cantidad de aceite suaviza la textura de las papas fritas y les confiere una consistencia más crujiente.
---	---	--

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.



Este símbolo indica que el manual del usuario está incluido en el embalaje del producto y debe leerse antes de utilizarlo.



Los residuos de aparatos eléctricos están fabricados con materiales reciclables. No los deseche con la basura doméstica, ya que pueden contener sustancias nocivas para la salud humana y el medio ambiente. Apoye activamente la gestión rentable de los recursos naturales y proteja el medio ambiente llevando el aparato usado a un punto de recogida de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos reciclables.



La marca "Punto Verde" situada en el envase significa que la entidad para la que se fabricó el producto realizó contribuciones financieras para la construcción y el funcionamiento del sistema nacional de recuperación y reciclaje de residuos de envases, de conformidad con los principios resultantes de la legislación de Portugal y de la Unión Europea en materia de envases y residuos de envases.



El marcado CE de un producto es una declaración del fabricante de que el producto cumple los requisitos esenciales de la legislación europea pertinente en materia de salud, seguridad y protección del medio ambiente, en la práctica por muchas de las llamadas Directivas de productos.



Este producto cumple los requisitos de la Directiva 2011/65/UE, denominada Directiva RoHS. El objetivo de la Directiva es la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, y la contribución a la protección de la salud humana y a la valorización y eliminación correctas, desde el punto de vista medioambiental, de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. La Directiva RUSP se aplica desde el 3 de enero de 2013. Los aparatos eléctricos y electrónicos nuevos que se comercialicen no contendrán plomo, mercurio, cadmio, cromo hexavalente, polibromobifenilos ni polibromodifeniléteres.

Joinco - Importação e Exportação, Lda.
Rua Actor António Silva 7,
1600-404 Lisboa
VAT: 507 191 765
www.joinco.pt
Hecho en PRC.

neutech®

المقلاة الهوائية AFN001



كتيب التعليمات

neutech®

65	احتياطات هامة
65	.قبل أول استخدام
66	التحضير للتشغيل
67	:ملاحظات
68	التنظيف
70	العطل وطريقة المعالجة

احتياطات هامة

قبل استخدام هذا المنتج، يرجى قراءة دليل التعليمات والاحتفاظ بالكتيب للرجوع إليه في وقت لاحق.

I المخاطر

لا تتنقع الغلاف الخارجي في الماء، أو تغسله تحت الصنبور، فهناك مكونات كهربائية ومكونات تسخين في الغلاف.

لا تدع الماء أو أي سائل آخر يتدفق إلى المنتج، في حالة حدوث صدمات كهربائية.

لا تغطي مدخل الهواء وفتحة المنفذ أثناء تشغيل المنتج.

لا تصب الزيت في المقلاة أبدًا، لأن هذا قد يتسبب في نشوب حريق.

لا تلمس الجزء الداخلي من المنتج أثناء تشغيله، فهناك مانع للحرق في الجزء السفلي من المنتج، والذي سيكون الجزء أكثر سخونة.

أثناء تشغيل المنتج، وبالتالي يجب توخي الحرص لتجنب خطر الحرق.

يتم تشغيل هذا المنتج يدويًا، وبالتالي لا تربط المنتج أبدًا بجهاز توقيت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد مستقل .

II محاذير

قبل توصيل المنتج بالطاقة الكهربائية، يُرجى التحقق مما إذا كانت الطاقة المقدمة متوافقة مع القوة المصنفة للمنتج.

إذا كانت هناك تلفيات في القابس أو سلك الطاقة أو المنتج، فلا يجب عليك استخدام المنتج بعد الآن.

إذا تعرض كابل إمداد الطاقة للعطل، لتجنب الخطر، يجب استبداله من قبل فني الخدمة من الشركة المصنعة أو قسم الإصلاح أو.

الأقسام المماثلة

يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الطفل الذي يزيد عمره عن 8 سنوات، والشخص الذي لديه أطراف غير كاملة أو يعاني من إعاقات

عقلية، ولكن الشرط المسبق هو أن الشخص المعين خصيصًا يجب أن يعطي الإشراف والتوجيه لاستخدامه للمنتج، وبالتالي لضمان

سلامته

يجب أن يكون المنتج متصلاً بمقبس أرضي، ويجب التأكد من إدخاله بشكل صحيح. لا تضع المنتج أبدًا في مواجهة الحائط أو على

المنتجات الأخرى. يجب أن يكون هناك ما لا يقل عن 10 سم من المساحة الفارغة للجانب الخلفي والجانبين الأيسر/اليمن والجانب

العلوي من المنتج. لا تضع الأشياء فوق المنتج

يجب أن يراقب المنتج شخص ما أثناء التشغيل.

خلال فترة القلي الخالي من الدهون، سيتم إطلاق البخار بدرجة حرارة عالية من فتحة منفذ الهواء. يجب أن تكون اليدين والوجه.

بعيدًا عن البخار وفتحة منفذ الهواء. ويجب على المرء أن يأخذ حذره من البخار الساخن والهواء أثناء تحريك المقلاة بعيدًا عن

المنتج.

عند استخدام المنتج، قد يصيح السطح الذي يلمسه ساخناً جداً

إذا انبعث دخاناً من المنتج، فقم بفصله على الفور. قم بإزالة المقلاة بعيداً عن المنتج بعد توقف الدخان عن الانبعث

منها.

ملاحظات:

يقتصر المنتج على الاستخدام المنزلي العادي. لا ينبغي استخدامه في غرف الطعام في المتاجر أو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل

الأخرى. ولا ينبغي أن يستخدمها العملاء في الفنادق أو النزل أو دور الضيافة أو غرف الإفطار أو بيئات الإقامة الأخرى

إذا لم يستخدم العميل المنتج بشكل صحيح، أو استخدم المنتج لأغراض مهنية أو نصف مهنية، أو لم يتبع التعليمات

الواردة في الدليل أثناء الاستخدام، ستبطل إساءة الاستخدام هذه الضمان حينئذٍ، ولن تكون مسؤولين عن الأضرار التي تسببت فيها

إساءة الاستخدام هذه

لا تصلح المنتج بنفسك، لأن مثل هذا الإجراء سيُبطل الضمان

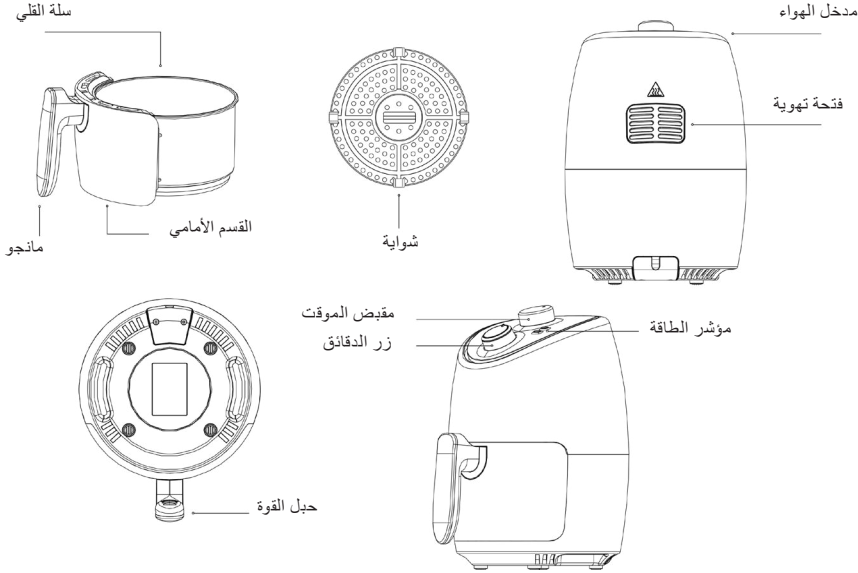
قم دائماً بفصل الطاقة بعد الاستخدام
قبل معالجة المنتج أو تنظيفه، يجب إعطاء المنتج 30 دقيقة للتبريد والتهدئة

قبل أول استخدام

قم بإزالة جميع مواد التعبئة
قم بإزالة الغراء والملصقات الموجودة على المنتج
نظف سلة القلي والمقلدة جيداً بالماء الساخن والمنظفات والإسفنج غير الكاشط
ملاحظة: يمكن استخدام آلة غسل الأطباق لغسل هذه المكونات
نظف المنتج من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة
تستخدم قلاية الطهي بدون زيت تقنية تسخين الهواء الساخن، فلا تصب الزيت أو الدهون في المقلدة أبداً

التحضير للتشغيل

ضع سلة القلي في المقلدة بشكل صحيح
اسحب السلك من كبسولة الأسلاك في الجزء السفلي من المنتج
لا تصب الزيت أو أي سائل آخر في المقلدة
لا تضع الأشياء فوق المنتج أبداً، فهذا سيمنع تدفق الهواء ويقلل من تأثير تسخين الهواء الساخن
تشغيل هذا المنتج
يمكن استخدام قلاية الطهي بدون زيت لطهي العديد من أنواع المكونات الغذائية. سيساعدك الدليل الإضافي لصنع الطعام على فهم هذا المنتج
القلي بدون زيت I
أدخل القابس في المقبس الأرضي
اسحب المقلدة بحذر من قلاية الطهي بدون زيت
ضع مكونات الطعام في سلة القلي



أفلت المقلاة مرة أخرى في قلاية الطهي بدون زيت

لا تستخدم المقلاة قبل وضع المكونات المراد قليها

ملاحظة: لا تلمس المقلاة أثناء وبعد فترة من الاستخدام، حيث أنها تصبح ساخنة جداً. فقط امسك الوعاء بواسطة المقبض اضبط على درجة الحرارة الصحيحة عن طريق قلب مقبض التحكم في درجة الحرارة. يرجى الرجوع إلى الجزء الخاص بـ «الضبط» من هذا الفصل

لتشغيل المنتج، يُرجى ضبط مقبض المؤقت لتحديد وقت الطهي. إذا بدأ المنتج تشغيله بالطعام البارد، فيجب أن يكون وقت الطهي أطول 3 دقائق

بحلول هذا الوقت، سيتم تشغيل مصباح مؤشر سلك الطاقة ومصباح مؤشر التدفئة

أثناء تشغيل قلاية الطهي بدون زيت، سيتم تشغيل مصباح مؤشر التدفئة وإيقافه باستمرار. يوضح هذا أن مكونات التسخين يتم تشغيلها وإيقافها باستمرار، وذلك للحفاظ على ضبط درجة حرارة

سيتم جمع الزيت الزائد عن الحاجة من المكونات الغذائية في قاع المقلاة

تتطلب بعض المكونات الغذائية التقلب خلال الفترة الوسطى من الطهي (راجع الجزء الخاص بـ «الضبط» من هذا الفصل).

لتقلب المكونات جيداً، امسك المقبض واسحب المقلاة من المنتج، ثم قم بالتقلب. بعد ذلك، أفلت المقلاة مرة أخرى في قلاية الطهي بدون زيت. ملاحظة: لا تضغط على زر الفصل عن سلة القلي أثناء عملية التقلب

يعني صفيح الموقت أن الوقت المحدد للطهي قد انتهى. بعد ذلك، اسحب مقلاة المنتج للخارج، وضعها على سطح مقاوم للحرارة تحقق لمعرفة ما إذا كان المكون الغذائي المطبوخ قد أصبح كامل السواء

لصّب مكونات الطعام صغيرة الحجم (مثل رقائق البطاطس)، يرجى الضغط على زر فك/فصل سلة القلي (1)، وإخراج سلة القلي (من المقلاة 2).

لا تقلب سلة القلي قبل إزالة وعاء المقلدة، لأن هذا سيؤدي إلى تسرب الزيت الزائد عن الحاجة الذي يتم جمعه في قاع المقلدة إلى مكونات الطعام.

بعد الطهي بالمقلدة بدون زيت، قد يكون هناك بخار ينبعث من المقلدة.

اسكب مكونات الطعام في سلة القلي كل في الأوعية أو الأطباق 11.

ملاحظة: لجلب المكونات الغذائية ذات الحجم الكبير أو الهشة، يمكنك استخدام المشابك لإخراجها من سلة القلي.

بعد الانتهاء من طهي دفعة واحدة من مكونات الطعام، يمكن استخدام قلاية الطهي بدون زيت لتهي مجموعة أخرى من مكونات الطعام في أي وقت.

ملاحظات

مقارنةً مع المكونات الغذائية ذات الحجم الكبير، فإن المكونات الغذائية صغيرة الحجم ستطلب وقتًا أقل للطهي.

أثناء عملية الطهي، يمكن لتقليب الطعام صغير الحجم أن يعزز من أثر الطهي النهائي، ويمكن أن يساعد مكونات الطعام في الحصول على قلي موزع جيدًا.

من خلال إضافة كمية صغيرة من الزيت إلى البطاطس الطازجة، يمكن جعل الطعام أكثر هشاشة. بعد إضافة الزيت، يجب وضع المكونات الغذائية على الرفوف لعدة دقائق قبل قليها في قلاية الطهي بدون دهون.

يمكن أيضًا طهي المرطبات التي يمكن طهيها في الفرن في قلاية الطهي بدون دهون.

يمكن صنع طعام السندوتشات بسرعة وبشكل ملائم باستخدام العجين المخمر مسبقًا. بالمقارنة مع العجينة محلية الصنع، تتطلب العجينة المخمرة مسبقًا وقت طهي أقصر.

الحد الأدنى- الحد الأقصى من كمية المكونات الغذائية	الحد الأدنى- الحد الأقصى من كمية المكونات الغذائية	(الوقت (دقائق))	درجة الحرارة (درجة مئوية)	التقليب	معلومات إضافية
200-جم 500جم	200-جم 500جم	12-20	درجة 200 مئوية	التقليب	
140-جم 400جم	140-جم 400جم	10-20	درجة 180 مئوية	التقليب	
200-جم 500جم	200-جم 500جم	15-20	درجة 200 مئوية	التقليب	
100-جم 400جم	100-جم 400جم	10-20	درجة 180 مئوية	التقليب	إضافة نصف ملعقة من الزيت

إضافة نصف ملعقة من الزيت	التقليب	درجة 180 مئوية	5-10	جم-200 جم300	جم-200 جم300
	التقليب	درجة 200 مئوية	15-20	جم-200 جم300	جم-200 جم300
	التقليب	درجة 180 مئوية	8-10	جم-200 جم250	جم-200 جم250
	التقليب	درجة 200 مئوية	10-15	جم-200 جم400	جم-200 جم400

التنظيف

نظف المنتج في كل مرة بعد الاستخدام
الجزء الداخلي من المقلاة وسلة القلي والمنتج كلها مغطاة ببطانة دهان غير لاصق. لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد
التنظيف الكاشطة للقيام بالتنظيف، لأن ذلك سيؤدي إلى إتلاف بطانة الدهان غير اللصق
اسحب القابس من مقبس الطاقة، ودع المنتج يبرد
ملحوظة: اخرج المقلاة، وذلك لجعل مقلاة الطهي بدون زيت أو دهون تبرد بسرعة أكبر.

العطل وطريقة المعالجة

المشكلة	الأسباب المحتملة	طريقة الحل
أدخل القابس في مقبس . الطاقة الأرضي قم بتشغيل مقبض المؤقت. 2. لضبط الوقت المناسب اللازم للطهي، ثم قم بتشغيل الطاقة	لم يتم إدخال قابس المنتج. 1. في مقبس الطاقة. 2. لم تقم بضبط المؤقت	وعاء القلاية لا يعمل

ضع مكونات الطعام في سلة 1. القلي على دفعات صغيرة. على دفعات صغيرة، يمكن توزيع القلي بشكل متساوٍ. اقلب مقبض التحكم في، 2. درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة المطلوبة، (يرجى الرجوع إلى جزء «الضبط» الوارد في فصل «تشغيل هذا المنتج») اقلب مقبض المؤقت لتحديد، 2. وقت الطهي، (يرجى الرجوع إلى جزء «الضبط» الوارد في فصل «تشغيل هذا المنتج»)	يتواجد الكثير من المكونات. 1. الغذائية في سلة القلي درجة حرارة التدفئة التي يتم. 2. تفعيلها منخفضة للغاية وقت الطهي قصير جداً، 3.3.	المكونات الغذائية المطبوخة بواسطة المقلاة ليست ناضجة بما فيه الكفاية
إذا كانت بعض مكونات الطعام موضوعة في الأعلى، أو تتحدد مع مكونات غذائية أخرى (مثل الرقائق المقلية)، فيجب تقليبها أثناء عملية الطهي، يرجى الرجوع إلى جزء «الضبط» الوارد في فصل «تشغيل هذا المنتج»)	يجب تقليب بعض المكونات الغذائية أثناء عملية الطهي.	مكونات الطعام غير المخبوزة بالتساوي في المقلاة
يمكنك اختيار مرطبات الفرن، أو يمكنك إضافة بعض الزيت على المرطبات لزيادة جودتها المقرمشة.	يجب خبز مرطبات القلي التي تختارها في المقلاة التقليدية	المرطبات المقلية الخارجة من المقالي ليست مقرمشة

عندما تقوم بطهي مكونات. 1 الطعام ذات المحتوى العالي نسبياً من الزيت في قلاية الطهي بدون دهون/زيت، فإن كمية كبيرة من أبخرة الزيت ستتسلسل إلى المقلاة وقد تكون أكثر سخونة من المعتاد، لكن هذا لن يؤثر على نتيجة الطهي النهائية. 2. الدخان الأبيض الناتج عن تسخين الزيت والدهون داخل المقلاة. تأكد من تنظيف المقلاة في كل مرة بعد الاستخدام	أنت تطبخ مكونات طعام. 1 تحتوي على نسبة عالية من الزيت 2. لا تزال الأوساخ الزيتية من الاستخدام الأخير داخل المقلاة	دخان أبيض ينبعث من المنتج
استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من أنها لن تنقسم أثناء عملية القلي	لم تقم بنقع رقائق البطاطس بشكل صحيح قبل القلي	رقائق البطاطس الطازجة لا يتم قليها بالتساوي داخل المقلاة
1. تأكد من تصفية رقائق البطاطس من الماء بشكل صحيح قبل إضافة الزيت إليها. 2. عن طريق تقطيع رقائق البطاطس إلى حجم أصغر، يمكن جعلها خفيفة وهشة ومقرمشة أكثر. 3. يمكن جعل رقائق البطاطس خفيفة ومقرمشة أكثر عن طريق إضافة كمية صغيرة من الزيت إليها.	قم بقلي البطاطس المقلية قبل أن تنقعها بشكل صحيح	يتم تحديد مستوى المقرمشة من خلال محتوى الزيت ومحتوى الرطوبة الموجود في رقائق البطاطس.

Joinco - Importação e Exportação, Lda.
Rua Actor António Silva 7,
1600-404 Lisboa
VAT: 507 191 765
www.joinco.pt
صُنِعَ فِي جُمْهُورِيَةِ الصِّينِ الشَّعْبِيَّةِ