

BECKEN

[you can trust]

Air Fryer

*Freidora sin Aceite
Fritadeira sem Óleo*

INSTRUCTIONS MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Dear client,

Thank you for purchasing this product.

The quality of this appliance has been certified by several laboratory tests. This instructions manual is provided to simplify the use of the appliance as well as to guarantee a safe use.

Please read carefully the instructions and safety measures described in this manual.

We sincerely hope you will be satisfied when using your new appliance.

INDEX

1. SAFETY INSTRUCTIONS	4
1.1. Power Supply	5
1.2. Power Cord and Other Cables	5
1.3. Humidity and Water	5
1.4. Cleaning	6
1.5. General Precautions	6
2. OPERATING INSTRUCTIONS	9
2.1. Product Description	9
2.2. Using the Product	10
2.3. Maintenance	15
3. POST-SALE SERVICE	16
4. ENVIRONMENTAL PROTECTION	17

BECKEN

1. SAFETY INSTRUCTIONS

	WARNING	
	RISK OF ELECTRIC SHOCK DO NOT OPEN	
Warning: to avoid the risk of electric shock, do not remove the cover. The interior does not contain any parts that can be repaired by the user. Ask for assistance from the Customer Support Service.		

Important Warnings

Before using your appliance read these instructions manual carefully and keep it in a safe place as you may need to consult it in the future.

Before turning on your appliance, and to ensure a safe and correct operation, do not use if:

- It has fallen to the ground;
- You notice any evidence of damage;
- Any anomaly occurs during its operation.

To avoid hazards or deterioration of your appliance through incorrect use it is advisable to read these instructions thoroughly.

Your appliance should not be used for other purposes than the ones intended and solely for household use. Any damage resulting from using the appliance outside this scope, any incorrect use, as well as any manual modifications to the product will not be covered and automatically voids the warranty.

Assistance

In case of malfunction, take your appliance to a qualified technician for assistance.

This appliance can be used by children from the age of 8 and by people with reduced physical, sensorial or mental capabilities and/or lack of experience and knowledge if they have been given instructions on using the appliance safely and if they understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.

These instructions are also available at **www.suporteworten.pt**

1.1. Power Supply

Make sure the main voltage is compatible with the appliance's. If this is not the case, please consult the Customer Support Service.

1.2. Power Cord and Other Cables

Do not tangle the cord or pull it to disconnect the appliance. Also, keep the cord away from warm surfaces.

Never use the appliance if it has a damaged cable or socket.

Take it to the Technical Support Service for replacement.

1.3. Humidity and Water

Do not use your appliance in humid places. Do not allow the appliance to become wet under any circumstances as this may be dangerous.

To avoid fire hazard or electric shock do not expose your appliance to humidity or water. Furthermore, do not place your appliance under water (e.g. for cleaning).

1.4. Cleaning

Before cleaning, be sure to switch off the appliance and remove the plug from the main power supply. Always allow the unit to cool down before cleaning.

BECKEN

To clean the exterior of the product use a dry soft cloth only.

1.5. General Precautions

- Please follow the instructions in the user manual which will help you to properly install and operate this product and enjoy its advanced features. Please keep the instructions for future reference.
- Read all instructions before using the product.
- Maintenance and service operations are only to be carried out by authorized professionals.
- Any damage caused by manual modifications to the product is not covered by the warranty.
- If this product is used for other purposes than the ones originally intended, or if it is not correctly connected, the product may become damaged and the warranty will be voided.
- Do not touch hot surfaces. Use handles, knobs, oven mitts or potholders.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting/removing parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn both the timer dial and temperature dial to OFF. Then, remove plug from the wall outlet.

- Do not use appliance for other than intended use.
- Make sure the crisping tray is in place before adding food to be air fried.
- Make sure the frying basket is locked securely into the front of the air fryer, while the air fryer is in operation.

WARNING: The air fryer will not operate unless the frying basket is fully closed.

CAUTION: After hot air frying, extreme caution must be used when handling the hot frying basket, crisping tray and cooked foods.

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

- All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
- This appliance's cord should be plugged into a 220-240V AC electrical outlet only.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- Do not leave this appliance unattended during use.
- Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced by contacting Consumer Service.
- Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
- Place the air fryer on a flat, heat-resistant work area.
- Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the air fryer with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying.
- Keep appliance at least 15 cm away from walls or other objects

BECKEN

during operation.

- Always use the frying basket handle to open the frying basket.

WARNING: After air frying, make sure to place the frying basket on a flat, heat-resistant surface.

WARNING: Under or over-filling the frying basket may damage the air fryer and could result in serious personal injury.

- Never move a hot air fryer or an air fryer containing hot food. Allow to cool before moving.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place non-plastic coasters or mats between the appliance and the counter top or table top. Failure to do so may cause the counter top finish to darken; have permanent blemishes, or be stained.

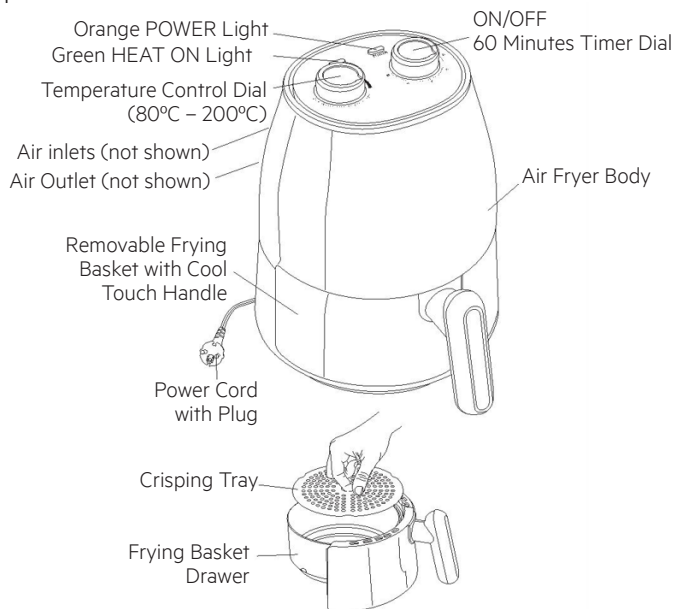
ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

2.1. Product Description

Figure 1



Temperature Control Dial

- Select air frying temperature from 80 °C to 200 °C. Temperatures can be adjusted at any time.
- The green HEAT ON light will illuminate when the set temperature is reached.
- The green HEAT ON light and heating element will cycle ON and OFF to maintain the selected temperature.

60 Minute Countdown Timer Dial

- Once the timer dial is set, the orange POWER light will illuminate to show the air fryer is heating.
- To assure an even cooking/browning, open the frying basket halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket.

BECKEN

IMPORTANT: When you pull the basket out from the air fryer body, the orange POWER light and the air fryer will turn OFF. The timer will continue to count down when the basket is opened. Allow for additional cook time as necessary.

- Heating will resume when the basket is replaced.
- One beep will sound when the set air frying time has reached 0. The air fryer will turn OFF automatically. Both the orange POWER light and the green HEAT ON light will turn off.

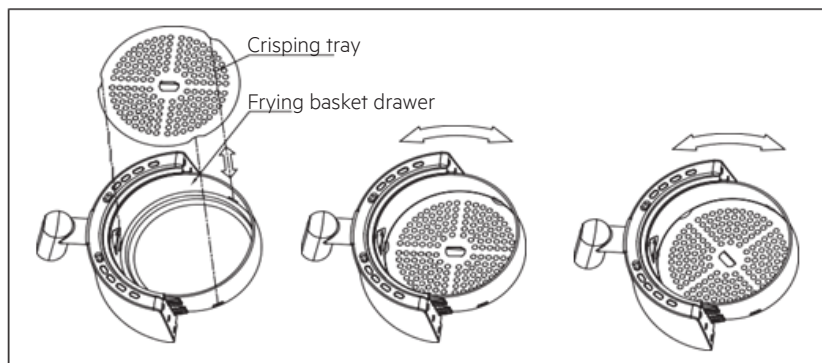
IMPORTANT: When all air frying is finished, turn both the temperature control dial and the timer dial to 0 (OFF). Unplug the air fryer when not in use.

2.2. Using the Product

Before the first use

1. Your air fryer is shipped with the frying basket locked into the front of the air fryer body.
Firmly grasp the handle to open frying basket, then remove the basket from the machine and place on a flat, clean work area.
2. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the air fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket.
3. Wash the frying basket and crisping tray in hot, soapy water.
4. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER. Wipe the air fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
5. Line the notches in the tray with the bumps in the wall of the basket. Turn until the tray drops down.
6. Lock the tray in place into the base of the basket by turning the tray clockwise or counter-clockwise till the notches and bumps on the basket wall are not aligned. (See Figure 2). Insert and lock the clean frying basket into the front of the air fryer.

Figure 2



Operating Instructions

WARNING! This unit should never be used to boil water or heat oil.

NOTE: During first use, the air fryer may emit a slight odour. This is normal and will not affect food cooked.

1. Place the air fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket; then remove from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place the crisping tray into the base of the frying basket.
4. Arrange food on top of the crisping tray. Do not overfill the frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 1-11/2 cups of food to the frying basket.
5. Fully insert the frying basket into the front of the air fryer.
6. Plug the cord in a wall outlet.
7. Select air frying temperature from 80 °C to 200 °C.
8. Turn the timer dial to the desired air frying time plus 3 minutes for preheat if the air fryer is cold. The green HEAT ON light and the orange POWER light will illuminate and the air fryer will start heating.

IMPORTANT: The air fryer will not heat if the timer dial has not been set or if the frying basket is not fully closed.

BECKEN

9. The green HEAT ON light will illuminate when set temperature is reached.

NOTE: During air frying, the green HEAT ON light will cycle on and off as proper air frying temperature is maintained.

10. To assure even cooking/browning, open the basket halfway through the frying time and check, turn or shake foods in the frying basket. Adjust temperature if needed. The timer will continue to count down when the basket is opened, but the air fryer will stop heating until the basket is replaced.

WARNING: Extreme caution must be used when handling the hot frying basket and crisping tray.

Avoid escaping steam from the frying basket and hot food.

CAUTION: Hot oil can collect at the base of the drawer. To avoid risk of burns or personal injury, or to avoid oil from contaminating air fried foods, always use a pair of tongs or a long wooden spoon to remove the foods from the frying basket. NEVER turn the basket upside down containing air fried foods.

NOTE: The air fryer can be turned OFF at any time by turning the timer dial to 0.

11. One beep will sound when the set air frying time has expired. The air fryer will turn OFF automatically. Both the orange POWER light and the green HEAT ON light will turn off.
12. Shake the frying basket vigorously and check food for browning and doneness. If additional air frying is needed, adjust the temperature if desired and set the timer for 3-minute intervals until fully cooked.
13. Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing the basket from air fryer or food from frying basket.
14. When air frying is finished, remove the basket from the machine and place on a flat, heat resistant surface.
15. Use tongs or a long fork to remove air fried foods onto a serving plate. Promptly replace the frying basket into the front of the air fryer. Continue with subsequent batches, if any.
16. When all air frying is completed, turn both the temperature control dial and the timer dial to 0 (OFF). Both the orange POWER light and the green HEAT ON light will turn off.

[you can trust]

17. Unplug the air fryer when not in use.

Helpful Hints

1. Spray olive oil or vegetable oil works well for air frying.
2. Use your air fryer to cook pre-packaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time. As a rule of thumb, lower the recipe baking temperature by 5 °C, up to 10 °C and reduce the cooking time by 30 % to 50 % depending on the food and amount.
3. For best results, some foods need to be shaken vigorously or turned over during the air fry time. Consult the Air Frying Chart as a general guide.
4. To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket between batches.
5. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
6. Air fry small batches of freshly breaded foods. Press breading onto food, place on a cooling rack and refrigerate to help breading adhere. Arrange in frying basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
7. The air fryer is perfect for reheating food. Set the temperature to 160 °C for up to 10 minutes.

Air Frying Chart

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING. The following chart is intended as a guide only. The quantity of food air fried at one time, the thickness or density of the food, and whether the food is fresh, thawed, or frozen may alter the total cooking time necessary.

1. To assure even cooking/browning, open the frying basket halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket. This chart lists average total air frying time, the time at which some action is required, and what action is to be taken for best results.
2. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking

BECKEN

times and higher food quality. Adjust air frying temperatures and times as necessary to suit your taste.

- 3. IMPORTANT NOTE:** Unless food is pre-packaged and pre-oiled, for browned and crispy results, all foods should be lightly oiled before air frying.
- Oil may be sprayed or brushed onto foods.
 - Spray oils work well as oil is evenly distributed and smaller quantities of oil are needed.
 - To ensure crispy results, make sure foods are dried before adding oil.
 - Cut pieces smaller to create more surface area for crispier results.
 - Blanching is a term that refers to pre-cooking foods at a lower temperature before the final air fry.
 - Add 3 minutes to the air fry time to allow the cold air fryer to preheat.

Food	Min-max amount	Time (min)	° C	Extra information
Potatoes & fries				
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Shake
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Shake
Home-made fries	300-800	16-10	200	Add ½ tbsp of oil; shake
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Add ½ tbsp of oil; shake
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Add ½ tbsp of oil; shake
Rösti	250	15-18	180	Shake
Potato gratin	500	15-18	200	Shake
Meat & Poultry				
Steak	100-500	8-12	180	

Pork chops	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Sausage roll	100-500	13-15	200	
Drumsticks	100-500	18-22	180	
Chicken breast	100-500	10-15	180	
Snacks				
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	
Frozen breadcrumbed cheese snacks	100-400	8-10	180	
Stuffed vegetables	100-400	10	160	
Baking				
Cake	400	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffins	300	15-18	200	
Sweet snacks	400	20	160	

Storing Instructions

1. Make sure the air fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the air fryer while it is hot or wet.
3. Store the air fryer in its box or in a clean, dry place.

2.3. Maintenance

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than

BECKEN

cleaning must be performed by the Customer Support Service.

Care & Cleaning Instructions

WARNING! Allow the air fryer to cool fully before cleaning.

1. Unplug the air fryer. Remove the frying basket. Make sure the frying basket and crisping tray have cooled completely before cleaning them. Use the centre hole of the crisping tray to lift the crisping tray up and out of the frying basket.
2. Wash the frying basket and crisping tray in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
3. The frying basket and crisping tray are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.

3. POST-SALE SERVICE

Becken has designed this appliance in order to guarantee maximum reliability. However, if a problem occurs do not attempt to open the appliance - there is a risk of electrical shock. If you are not able to solve the problem, please contact the Customer Support Service of any Worten, Modelo or Continente store in order to be assisted. Worten Equipamentos para o Lar provides a 2-year warranty for manufacturing defects from the date of purchase of the appliance.

WARNING: any attempt to repair the appliance without contacting the manufacturer or seller will void the warranty.

All users must be familiar with these instructions. Knowing what could go wrong can help prevent problems from occurring.

4. ENVIRONMENTAL PROTECTION

In order to protect the environment, we strive to reduce the volume of packaging used, limiting it to three easily sorted materials: cardboard, paper and plastic. The appliance is manufactured using recyclable materials after disassembled by a specialized company. Please comply with local regulations concerning the recycling of all materials.



Estimado cliente:

Gracias por adquirir este producto.

Este aparato ha sido sometido a diversas pruebas que avalan su calidad. Este manual de instrucciones está destinado a facilitar el uso del aparato y garantizar un uso seguro.

Lea atentamente las instrucciones, así como las medidas de seguridad descritas en este manual.

Esperamos sinceramente que esté satisfecho con su nuevo aparato.

ÍNDICE

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	20
1.1. Alimentación	21
1.2. Cable de alimentación y otros cables	21
1.3. Humedad y agua	21
1.4. Limpieza	22
1.5. Precauciones generales	22
2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	25
2.1. Descripción del producto	25
2.2. Utilización del producto	26
2.3 Mantenimiento	32
3. SERVICIO POSVENTA	33
4. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL	34

BECKEN

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

	ATENCIÓN	
	PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN NO ABRIR	
Atención: para evitar el riesgo de electrocución, no abra esta unidad. Su interior no contiene elementos que puedan ser reparados por el usuario. Acuda al Servicio de Atención al Cliente.		

Avisos importantes

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro, pues puede tener que consultarlo en el futuro.

Antes de encender el aparato, y a fin de garantizar su utilización de forma correcta y segura, no lo utilice si:

- Se ha caído al suelo;
- Nota alguna señal de daño;
- Se produce alguna anomalía durante su funcionamiento.

Para evitar posibles peligros y el deterioro del aparato debido a un uso incorrecto, se recomienda que lea atentamente las instrucciones.

Este aparato no deberá ser utilizado para otros fines que no sean los previstos en el manual y únicamente para uso doméstico. Cualquier daño derivado del uso del aparato fuera de este ámbito de aplicación, cualquier uso incorrecto, así como cualquier modificación manual del producto, no estará cubierto y anulará automáticamente la garantía.

[you can trust]

Asistencia

En caso de avería, acuda a un servicio técnico cualificado.

Este aparato podrá ser utilizado por niños de ocho años o más y por personas con discapacidad física, sensorial o mental, o personas con falta de experiencia o conocimientos, siempre que cuenten con supervisión o se les haya proporcionado instrucciones para usar este aparato de un modo seguro, y entiendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Estas instrucciones también están disponibles en **www.suporteworten.pt**

1.1. Alimentación

Compruebe que la tensión de la red eléctrica es compatible con la indicada en el aparato. En caso de que no sea compatible, consulte al Servicio de Atención al Cliente.

1.2. Cable de alimentación y otros cables

No enrolle el cable de alimentación ni tire de él para desenchufar el aparato. Asimismo, manténgalo alejado de superficies calientes. Nunca utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados. En su lugar, llévelo a un servicio técnico autorizado para que proceda a su sustitución.

1.3. Humedad y agua

No utilice el aparato en lugares húmedos. No deje que el aparato se moje en ninguna circunstancia, pues puede ser peligroso. Para evitar el peligro de incendio o descarga eléctrica, no exponga el aparato al agua o la humedad. Asimismo, no sumerja el aparato (por ejemplo, para limpiarlo).

BECKEN

1.4. Limpieza

Antes de proceder a la limpieza del aparato, apáguelo y desconecte el cable de la corriente. Deje siempre que el aparato se enfríe antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

Para limpiar el exterior del producto, utilice únicamente un paño suave y seco.

1.5. Precauciones generales

- Siga las instrucciones de este manual, que le ayudarán a instalar y poner correctamente en funcionamiento este producto y disfrutar de sus características avanzadas. Guarde las instrucciones para referencia futura.
- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Las operaciones de reparación o mantenimiento deben ser realizadas únicamente por profesionales autorizados.
- Cualquier daño provocado por modificaciones manuales al producto no estará cubierto por la garantía.
- Si usa el producto para otros fines que no sean para los que ha sido originalmente diseñado, o si no está correctamente conectado, el producto podrá sufrir daños y la garantía quedará anulada.
- No toque directamente las superficies calientes. Use asas, mandos, manoplas y agarradores.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
- Cuando no esté en uso y antes de proceder a su limpieza, desconecte el aparato de la toma de corriente. Déjelo enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de proceder a su limpieza.
- No ponga ningún aparato en funcionamiento si tiene el cable o el enchufe dañados, o después de que el aparato no haya funcionado correctamente o haya sufrido daños de cualquier tipo. Llévelo a un técnico cualificado para que lo examine, repare o realice ajustes mecánicos o eléctricos.
- El fabricante del aparato no recomienda usar accesorios auxiliares, dado que esto puede producir lesiones.
- No utilice la unidad al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera,

ni que entre en contacto con superficies calientes.

- No coloque el aparato encima o cerca de gas caliente o quemador eléctrico o dentro de un horno caliente.
- Debe emplearse especial cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectarlo, gire el mando del temporizador y el de la temperatura a la posición OFF [Apagado]. A continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice el dispositivo para un uso que no sea el previsto.
- Asegúrese de que la bandeja de fritura está en su sitio antes de añadir los alimentos que se van a freír sin aceite.
- Asegúrese de que la cesta de fritura está bien cerrada en la parte delantera de la freidora sin aceite, mientras la freidora esté en funcionamiento.

ATENCIÓN: La freidora sin aceite no funcionará si la cesta de fritura no está completamente cerrada.

PRECAUCIÓN: Después de freír con aire caliente, se debe tener extrema precaución al manipular la cesta de fritura caliente, la bandeja de fritura y los alimentos cocinados.

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor durante su funcionamiento. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este aparato está caliente durante el funcionamiento y retiene el calor durante algún tiempo después de apagarse. Use siempre guantes de horno cuando manipule materiales calientes y deje que las partes metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras esté funcionando o mientras esté caliente.

- Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de utilizarlo o limpiarlo.
- El cable de este dispositivo debe enchufarse únicamente a una toma de corriente de 220-240 V de CA.
- Si este aparato comienza a funcionar mal durante su uso, desconecte inmediatamente el cable. No utilice ni intente reparar el aparato si no funciona correctamente.

BECKEN

- No deje el aparato desatendido durante su uso.
- No sumerja cable de alimentación en ningún líquido. Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe reemplazarlo poniéndose en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
- Mantenga el cable fuera del alcance de niños y bebés para evitar el riesgo de descargas eléctricas y asfixia.
- Coloque la freidora sin aceite en un área de trabajo plana y resistente al calor.
- No obstruya con ningún objeto la salida ni las entradas de aire de la parte trasera y los laterales de la freidora sin aceite. Evite que salga vapor por la salida de aire mientras fríe sin aceite.
- Mantenga el aparato al menos a 15 cm de las paredes u otros objetos durante su funcionamiento.
- Utilice siempre el asa de la cesta de fritura para abrirla.

ATENCIÓN: Después de freír sin aceite, asegúrese de colocar la cesta de fritura sobre una superficie plana y resistente al calor.

ATENCIÓN: Si llena la cesta de fritura muy poco o en exceso, puede dañar la freidora sin aceite y provocar lesiones personales graves.

- Nunca mueva una freidora sin aceite caliente o una freidora sin aceite que contenga alimentos calientes. Deje que se enfríe antes de moverla.

ADVERTENCIA SOBRE PLASTIFICANTES

PRECAUCIÓN: Para evitar que los plastificantes migren al acabado de la encimera, la mesa u otros muebles, coloque salvamanteles o tapetes que no sean de plástico entre el aparato y la encimera o la mesa. De lo contrario, puede provocar que el acabado de la encimera se oscurezca, tenga imperfecciones permanentes, o se manche.

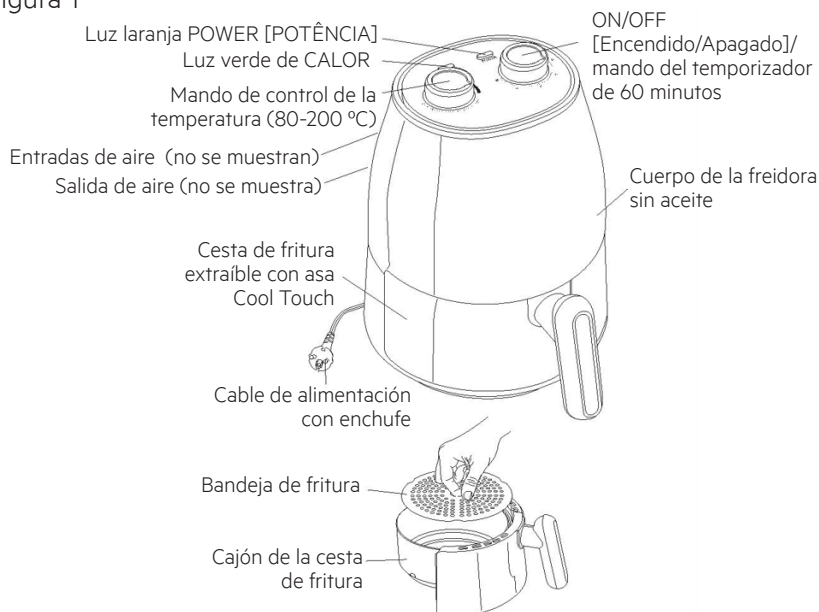
ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que el aparato no funcione correctamente. Debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

2.1. Descripción del producto

Figura 1



Mando de control de la temperatura

- Seleccione la temperatura de fritura sin aceite entre 80 y 200 °C. Las temperaturas se pueden ajustar en cualquier momento.
- La luz verde de calor se iluminará cuando se alcance la temperatura establecida.
- La luz verde de calor y el elemento calefactor se encenderán y apagarán para mantener la temperatura seleccionada.

Mando del temporizador con cuenta atrás de 60 minutos

- Una vez que el mando del temporizador esté configurado, la luz naranja de POWER [ENCENDIDO] se iluminará para indicar que la freidora sin aceite está calentando.
- Para asegurar una cocción o un dorado uniforme, abra la cesta de fritura a mitad del tiempo de cocción. Revise, gire o agite

BECKEN

enérgicamente los alimentos en la cesta de fritura.

IMPORTANTE: Cuando saque la cesta del cuerpo de la freidora sin aceite, la luz naranja de POWER [ENCENDIDO] y la freidora sin aceite se apagarán. El temporizador continuará la cuenta atrás cuando se abra la cesta. Deje tiempo de cocción adicional según sea necesario.

- El calentamiento se reanudará cuando vuelva a colocarse la cesta.
- Sonará un pitido cuando el tiempo de fritura sin aceite establecido haya llegado a 0. La freidora sin aceite se apagará automáticamente. Tanto la luz naranja de POWER [ENCENDIDO] como la luz verde de calor se apagarán.

IMPORTANTE: Cuando terminen todas las frituras sin aceite, gire tanto el mando de control de temperatura como el mando del temporizador a la posición de 0 (apagado). Desenchufe la freidora sin aceite cuando no esté en uso.

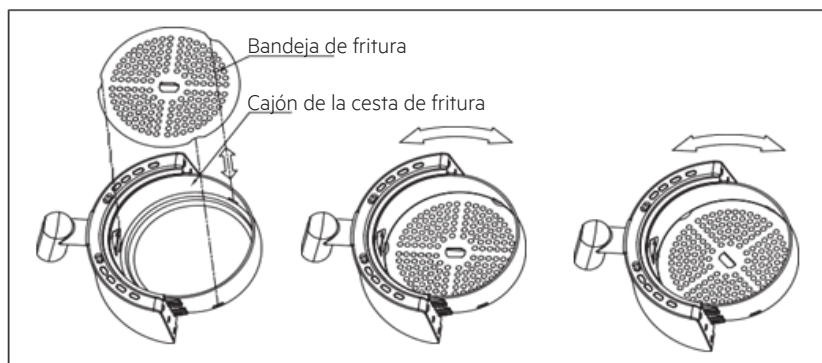
2.2 Utilización del producto

Antes de usar el aparato por primera vez

1. Su freidora sin aceite se envía con la cesta de fritura bloqueada en la parte delantera del cuerpo de la freidora sin aceite.
2. Agarre firmemente el asa para abrir la cesta de fritura, luego retire la cesta de la máquina y colóquela en una superficie de trabajo plana y limpia.
3. Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y exterior de la freidora sin aceite. Compruebe que no hay ningún embalaje debajo y alrededor de la cesta de fritura.
4. Lave la cesta y la bandeja de fritura con agua caliente y jabón.
5. NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA SIN ACEITE EN AGUA. Limpie el cuerpo de la freidora sin aceite con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.
6. Alinee las muescas en la bandeja con las protuberancias en la pared de la cesta. Gire hasta que la bandeja baje.
7. Bloquee la bandeja en su lugar en la base de la cesta girando la bandeja en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario hasta que las muescas y protuberancias de la pared de la cesta no

estén alineadas (véase la figura 2). Inserte y bloquee la cesta de fritura limpia en la parte delantera de la freidora sin aceite.

Figura 2



Manual de instrucciones

¡ADVERTENCIA! Esta unidad nunca debe usarse para hervir agua o calentar aceite.

NOTA: Durante el primer uso, la freidora sin aceite puede emitir un ligero olor. Esto es normal y no afectará a los alimentos cocinados.

1. Coloque la freidora sin aceite en una superficie de trabajo plana y resistente al calor, cerca de una toma de corriente.
2. Agarre firmemente el asa de la cesta de fritura para abrirla. Luego retírela de la máquina y colóquela sobre una superficie plana y limpia.
3. Coloque la bandeja de fritura en la base de la cesta de fritura.
4. Distribuya la comida en la parte superior de la bandeja de fritura. No llene demasiado la cesta de fritura con alimentos. Para asegurar una cocción adecuada y la circulación de aire, NUNCA llene la cesta de fritura más de 2/3 de su capacidad. Al freír sin aceite las verduras frescas, no recomendamos añadir más de 1-1½ tazas de comida a la cesta de fritura.
5. Inserte completamente la cesta de fritura en la parte delantera de la freidora sin aceite.
6. Enchufe el cable en una toma de corriente.
7. Seleccione la temperatura de fritura sin aceite entre 80 y 200 °C.

BECKEN

8. Gire el mando del temporizador al tiempo de fritura sin aceite deseado más 3 minutos para precalentar la freidora sin aceite si está fría. La luz verde de calor y la luz naranja de POWER [ENCENDIDO] se iluminarán y la freidora sin aceite comenzará a calentarse.

IMPORTANTE: la freidora sin aceite no se calentará si el mando del temporizador no se ha configurado o si la cesta de fritura no está completamente cerrada.

9. La luz verde de calor se iluminará cuando se alcance la temperatura establecida.

NOTA: durante la fritura sin aceite, la luz verde de calor se encenderá y apagará según se mantenga la temperatura de fritura sin aceite adecuada.

10. Para garantizar una cocción y un dorado uniformes, abra la cesta a mitad del tiempo de fritura y compruebe, gire o agite los alimentos en la cesta de fritura. Ajuste la temperatura si es necesario. El temporizador continuará la cuenta atrás cuando se abra la cesta, pero la freidora sin aceite dejará de calentar hasta que vuelva a colocarse la cesta.

ATENCIÓN: tenga extrema precaución al manipular la cesta y la bandeja de fritura en caliente.

Evite que salga vapor de la cesta de fritura y los alimentos calientes.

PRECAUCIÓN: el aceite caliente puede acumularse en la base del cajón. Para evitar el riesgo de quemaduras o lesiones personales, y que el aceite contamine los alimentos fritos sin aceite, utilice siempre unas pinzas o una cuchara larga de madera para retirar los alimentos de la cesta de fritura. NUNCA ponga boca abajo la cesta que contiene alimentos fritos sin aceite.

NOTA: La freidora sin aceite se puede apagar en cualquier momento girando el mando del temporizador a la posición de 0.

11. Sonará un pitido cuando haya finalizado el tiempo de fritura establecido. La freidora sin aceite se apagará automáticamente. Tanto la luz naranja de POWER [ENCENDIDO] como la luz verde de calor se apagarán.
12. Agite enérgicamente la cesta de fritura y compruebe que

los alimentos están dorados y en su punto. Si necesita una fritura adicional, ajuste la temperatura si lo desea y programe el temporizador en intervalos de 3 minutos hasta que esté completamente cocido.

13. Deje reposar los alimentos cocidos de 5 a 10 segundos antes de retirar la cesta de la freidora sin aceite o los alimentos de la cesta de fritura.
14. Cuando la fritura sin aceite haya terminado, retire la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie plana y resistente al calor.
15. Use pinzas o un tenedor largo para sacar los alimentos fritos y colocarlos en un plato para servir. Vuelva a colocar rápidamente la cesta de fritura en la parte delantera de la freidora sin aceite. Continúe con los lotes posteriores, si los hay.
16. Cuando haya finalizado de freír, gire tanto el mando de control de temperatura como el mando del temporizador hasta la posición de 0 (apagado). Tanto la luz naranja de POWER [ENCENDIDO] como la luz verde de calor se apagarán.
17. Desenchufe la freidora sin aceite cuando no esté en uso.

Consejos útiles

1. El aceite de oliva en espray o el aceite vegetal son adecuados para freír sin aceite.
2. Utilice su freidora sin aceite para cocinar alimentos preenvasados con una parte de aceite, en menos tiempo. Como regla general, baje la temperatura de cocción de la receta en 5 °C, hasta 10 °C, y reduzca el tiempo de cocción entre un 30 y un 50 %, dependiendo del alimento y de la cantidad.
3. Para obtener los mejores resultados, algunos alimentos deben agitarse enérgicamente o darse la vuelta durante el tiempo de fritura sin aceite. Consulte la tabla de fritura sin aceite como guía general.
4. Para evitar el exceso de humo, cuando cocine alimentos naturalmente ricos en grasas, como alitas de pollo o salchichas, puede ser necesario vaciar la grasa de la cesta de fritura entre lotes.
5. Seque siempre los alimentos antes de cocinarlos para favorecer su dorado y evitar el exceso de humo.

BECKEN

6. Fría sin aceite pequeños lotes de alimentos recién empanados. Presione el empanado sobre los alimentos, colóquelos en una rejilla de enfriamiento y refrigérelos para ayudar a que el empanado se adhiera. Colóquelos en la cesta de fritura de manera que los alimentos no se toquen para permitir el flujo de aire en todas las superficies.
7. La freidora sin aceite es perfecta para recalentar los alimentos. Ajuste la temperatura a 160 °C durante un máximo de 10 minutos.

Tabla de fritura sin aceite

¡ADVERTENCIA! UTILICE SIEMPRE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE, LAS AVES DE CORRAL Y EL PESCADO SE COCINAN BIEN ANTES DE COMER. La siguiente tabla está concebida únicamente como guía. La cantidad de alimentos que se frían sin aceite a la vez, el grosor o la densidad de los alimentos, y si los alimentos son frescos, descongelados o congelados pueden alterar el tiempo total de cocción necesario.

1. Esta tabla enumera el tiempo total medio de fritura sin aceite, el momento en el que se requiere alguna acción y qué acción debe adoptarse para obtener los mejores resultados.
2. Recuerde que si fríe lotes más pequeños tendrá como resultado tiempos de cocción más cortos y una mejor calidad de los alimentos. Ajuste las temperaturas y los tiempos de fritura sin aceite según sea necesario para adaptarse a su gusto.

NOTA IMPORTANTE: A menos que los alimentos estén previamente envasados y engrasados, para obtener unos resultados dorados y crujientes, todos los alimentos deben estar ligeramente aceitados antes de freírlos al aire.

- El aceite puede rociarse o extenderse con una brocha sobre los alimentos.
- Los aceites en spray son bastante adecuados, ya que el aceite se distribuye uniformemente y se necesita una menor cantidad de aceite.
- Para obtener unos resultados crujientes, asegúrese de que los alimentos estén secos antes de añadir el aceite.
- Corte porciones más pequeñas para crear más superficie y

obtener resultados más crujientes.

- Blanquear es un término que se refiere a la cocción previa de los alimentos a una temperatura más baja antes de la fritura final.
- Añada tres minutos al tiempo de fritura sin aceite para permitir que la freidora se precaliente.

Alimentos	Cantidad mínima-máxima	Tiempo (min)	°C	Información adicional
Patatas y patatas fritas				
Patatas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200	Agitar
Patatas gruesas congeladas	300-700	11-20	200	Agitar
Patatas fritas caseras	300-800	16-10	200	Añadir ½ cucharada de aceite; agitar
Patatas gajo caseras	300-800	18-22	180	Añadir ½ cucharada de aceite; agitar
Patatas en dados caseras	300-750	12-18	180	Añadir ½ cucharada de aceite; agitar
Rösti	250	15-18	180	Agitar
Patatas gratinadas	500	15-18	200	Agitar
Carne y aves				
Bistec	100-500	8-12	180	
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180	
Hamburguesa	100-500	7-14	180	
Salchichas	100-500	13-15	200	
Muslos de pollo	100-500	18-22	180	

BECKEN

Pechuga de pollo	100-500	10-15	180	
Aperitivos				
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Agitar
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Agitar
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200	
Aperitivos congelados de queso empanado	100-400	8-10	180	
Verduras rellenas	100-400	10	160	
Horneado				
Pastel	400	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Magdalenas	300	15-18	200	
Tentempiés dulces	400	20	160	

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que la freidora sin aceite esté desenchufada y que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarla.
2. Nunca guarde la freidora sin aceite mientras esté caliente o húmeda.
3. Guarde la freidora sin aceite en su caja o en un lugar limpio y seco.

2.3. Mantenimiento

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Cualquier servicio que requiera desmontaje que no sea la limpieza debe realizarse por el Servicio de Atención al Cliente.

Instrucciones de cuidado y limpieza

¡ADVERTENCIA! Deje que la freidora sin aceite se enfríe completamente antes de proceder a su limpieza.

1. Desenchufe la freidora sin aceite. Retire la cesta de fritura. Asegúrese de que la cesta y la bandeja de fritura se hayan enfriado por completo antes de limpiarlas. Utilice el orificio central de la bandeja de fritura para levantar la bandeja de fritura y sacarla de la cesta de fritura.
2. Lave la cesta y la bandeja de fritura con agua caliente y jabón. No use utensilios de cocina metálicos, limpiadores abrasivos o productos de limpieza, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.
3. La cesta y la bandeja de fritura se pueden lavar en el lavavajillas. Para obtener los mejores resultados, colóquelas en la rejilla superior del lavavajillas para limpiarla.

3. SERVICIO POSVENTA

Becken ha diseñado este aparato con el fin de garantizar la máxima fiabilidad. Sin embargo, si se produce algún problema, no intente abrir el aparato, pues corre peligro de electrocución. En caso de que no sea capaz de solucionar el problema, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de cualquier tienda Worten, Modelo o Continente, para solucionar el problema. Worten Equipamentos para o Lar ofrece una garantía por un periodo de dos años, desde el momento de compra de este artículo, contra cualquier defecto de fabricación.

ATENCIÓN: cualquier intento de reparar el aparato sin haber contactado con el fabricante o el vendedor anulará la garantía.

Todos los usuarios deben estar familiarizados con estas instrucciones. El hecho de conocer los posibles problemas puede servirle de ayuda para evitar que se produzcan.

BECKEN

4. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

A fin de proteger el medio ambiente, intentamos reducir al máximo el volumen de nuestros embalajes, limitándolos a tres materiales fáciles de clasificar: cartón, papel y plástico. El aparato está fabricado con material reciclable, tras ser desmontado por una empresa especializada. Cumpla la normativa local correspondiente en materia de reciclaje de los materiales.



Caro(a) cliente,

Agradecemos a sua compra deste artigo.

Este aparelho foi sujeito a diversos testes laboratoriais, que atestam a sua qualidade. Para que a utilização do aparelho seja mais fácil e segura, junto enviamos o manual de instruções do mesmo.

Queira ler atentamente as instruções e medidas de segurança que se encontram descritas no presente manual.

Esperamos sinceramente que fique satisfeito com a utilização do seu novo aparelho.

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	38
1.1. Fonte de alimentação	39
1.2. Cabo de alimentação e outros cabos	39
1.3. Humidade e água	39
1.4. Limpeza	40
1.5. Precauções gerais	40
2. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO	43
2.1. Descrição do produto	43
2.2. Utilização do produto	44
2.3. Manutenção	50
4. SERVIÇO PÓS-VENDA	51
5. PROTEÇÃO AMBIENTAL	52

BECKEN

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

	ATENÇÃO	
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO NÃO ABRIR	
Atenção: para evitar o risco de choque elétrico não abra a unidade. O interior não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.		

Avisos importantes

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o num sítio seguro, pois poderá precisar dele para consultas futuras.

Antes de pôr o aparelho em funcionamento, e de forma a garantir uma operação correta, não o utilize se:

- Caiu ao chão;
- Notar algum vestígio de danos;
- Surgir alguma anomalia durante o funcionamento.

Para evitar perigos ou deterioração do aparelho devido a utilização incorreta, aconselha-se uma leitura minuciosa das instruções.

O aparelho não deve ser utilizado para outros fins além dos previstos e destina-se apenas a utilização doméstica. Quaisquer danos resultantes da utilização do aparelho fora deste âmbito, qualquer utilização incorreta, bem como

[you can trust]

quaisquer modificações manuais efetuadas ao produto não serão abrangidas e cancelam automaticamente o direito à garantia.

Assistência

Em caso de avaria, entregue o aparelho a um técnico de assistência qualificado.

Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou idade superior e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas e/ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento caso tenham recebido instruções sobre o uso seguro do aparelho e caso percebam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

Estas instruções também estão disponíveis em **www.suporteworten.pt**

1.1. Fonte de alimentação

Verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a indicada no aparelho. Caso não corresponda, consulte o Serviço de Apoio ao Cliente.

1.2. Cabo de alimentação e outros cabos

Não enrole o cabo nem o puxe para desligar o aparelho. Mantenha o cabo afastado de superfícies aquecidas.

Nunca utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiver danificado. Leve-o a um posto de assistência técnica autorizado para que o substituam.

BECKEN

1.3. Humidade e água

Não utilize o aparelho em locais húmidos. Não permita que o aparelho fique molhado em nenhuma circunstância, já que tal poderá ser perigoso. Para evitar perigo de incêndio ou choque elétrico, não exponha o aparelho a água ou humidade. Além disso, não coloque o aparelho debaixo de água (por exemplo, para fins de limpeza).

1.4. Limpeza

Antes de proceder à limpeza, desligue sempre o aparelho e desligue a ficha da fonte de alimentação. Permita sempre que a unidade arrefeça antes de efetuar qualquer operação de limpeza.

Para limpar o exterior do produto, utilize apenas um pano seco e macio.

1.5. Precauções gerais

- Siga as indicações do manual de instruções pois são uma importante ajuda na instalação e operação corretas deste produto e a tirar partido das suas funções avançadas. Guarde as instruções para consulta futura.
- Leia todas as instruções antes de usar o produto.
- As operações de reparação ou manutenção devem ser realizadas apenas por profissionais autorizados.
- Quaisquer danos provocados por modificações manuais do produto não serão abrangidos pela garantia.
- Se este produto for utilizado para outros fins que não aqueles para os quais foi originalmente desenvolvido, ou se não for corretamente ligado, poderá ficar danificado e a garantia será anulada.
- Não toque em superfícies quentes. Use a pega, manípulo ou luvas de forno.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cabo, ficha ou a fritadeira em água ou outro líquido.
- Desligue a tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe arrefecer antes de colocar/remover peças e antes de limpar.
- Não utilize nenhum aparelho que tenha o cabo ou ficha danificado, que não funcione corretamente ou tenha sofrido qualquer dano.

Leve-o a um técnico qualificado para inspeção, reparação ou ajuste elétrico ou mecânico.

- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
- Não utilizar ao ar livre.
- Não deixe o cabo pendurado sobre a extremidade da mesa ou bancada, nem sobre superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás quente ou elétrico, ou num forno aquecido.
- Deverá ter o máximo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Para desligar, rode o botão do temporizador e o botão de temperatura para OFF [Desligado]. Em seguida, remova a ficha da tomada da parede.
- Não use o aparelho para outro fim que não aquele para que foi fabricado.
- Certifique-se de que a grelha está no lugar antes de adicionar os alimentos que pretende fritar.
- Certifique-se de que o cesto de fritura está bloqueado na parte dianteira da fritadeira, enquanto a fritadeira está em funcionamento.

AVISO: A fritadeira não funcionará se o cesto de fritura não estiver totalmente fechado.

CUIDADO: Após a fritura com ar quente, tenha extremo cuidado ao manusear o cesto de fritura quente, a grelha e os alimentos cozinhados.

CUIDADO, SUPERFÍCIES QUENTES: Este aparelho gera calor e emite vapor durante o seu uso. Devem ser tomadas as precauções adequadas para evitar o risco de queimaduras, incêndios ou outros ferimentos pessoais ou danos materiais.

CUIDADO: Este aparelho aquece durante o funcionamento e retém o calor durante algum tempo após estar OFF [Desligado]. Utilize sempre luvas de forno para manusear materiais quentes e deixe as peças metálicas arrefecerem antes da limpeza. Não coloque nada em cima do aparelho enquanto estiver em funcionamento ou ainda quente.

- Todos os utilizadores deste aparelho devem ler e entender este manual de instruções antes de o utilizar ou limpar.

BECKEN

- O cabo deste aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada elétrica de 220-240V.
- Se o aparelho começar a funcionar mal durante o uso, desligue imediatamente o cabo. Não use ou tente reparar o aparelho se estiver defeituoso.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o uso.
- Não mergulhe cabo de alimentação em qualquer líquido. Para substituir o cabo de alimentação do aparelho se estiver danificado, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.
- Mantenha o cabo fora do alcance de crianças e bebés para evitar o risco de choque elétrico e asfixia.
- Coloque a fritadeira numa superfície plana e resistente ao calor.
- Não obstrua a saída ou entradas de ar na parte traseira e nas laterais da fritadeira com quaisquer objetos. Evite fugas de vapor da saída de ar quando a fritadeira estiver a uso.
- Mantenha o aparelho a uma distância mínima de 15 cm das paredes ou outros objetos durante o funcionamento.
- Abra sempre o cesto de fritura segurando pela pega.
AVISO: Após usar a fritadeira, coloque o cesto de fritura numa superfície plana e resistente ao calor.
AVISO: Encher o cesto de fritura em defeito ou em excesso pode danificar a fritadeira e pode resultar em ferimentos pessoais graves.
- Nunca mova uma fritadeira quente ou contendo alimentos quentes. Deixe arrefecer antes de mover.

AVISO SOBRE PLASTIFICANTES

CUIDADO: Para evitar que os plastificantes migrem para o acabamento da bancada ou tampo da mesa ou para outro móvel, coloque bases ou tapetes não plásticos entre o aparelho e a bancada ou tampo da mesa. Caso contrário, o acabamento da bancada pode escurecer, ficar com manchas permanentes ou ficar manchado.

ENERGIA ELÉTRICA

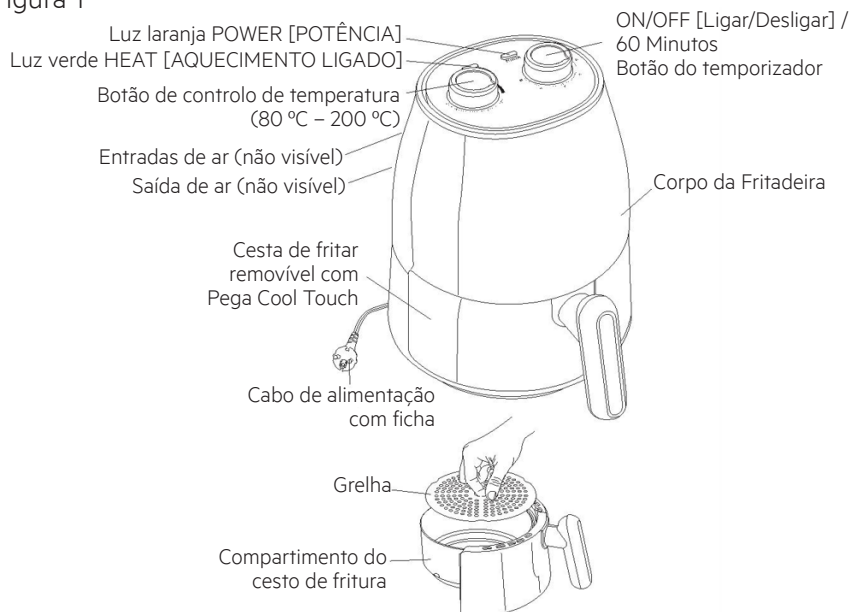
Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o seu aparelho pode não funcionar corretamente. Deve utilizar um circuito elétrico separado de outros aparelhos.

[you can trust]

2. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

2.1. Descrição do produto

Figura 1



Botão de controlo de temperatura

- Selecione a temperatura da fritadeira entre 80 °C e 200 °C. As temperaturas podem ser ajustadas a qualquer momento.
- A luz verde HEAT [AQUECIMENTO LIGADO] irá acender quando alcançar a temperatura definida.
- A luz verde HEAT [AQUECIMENTO LIGADO] e o botão de aquecimento irão piscar enquanto mantém a temperatura selecionada.

Temporizador com contagem decrescente de 60 minutos

- Quando o botão do temporizador estiver ajustado, a luz laranja POWER [POTÊNCIA] irá acender para mostrar que a fritadeira está a aquecer.
- Para garantir uma cozedura/confeção uniforme, abra o cesto

BECKEN

de fritura a meio do tempo programado. Verifique, vire ou agite vigorosamente os alimentos no cesto de fritura.

IMPORTANTE: Quando puxar o cesto para fora do corpo da fritadeira, a luz laranja POWER [POTÊNCIA] e a fritadeira irá desligar-se. O temporizador irá continuar a contar enquanto o cesto estiver aberto. Adicione mais tempo de cozedura, se necessário.

- O aquecimento será retomado quando o cesto for reintroduzido.
- No final do tempo definido ouvirá um apito. A fritadeira irá desligar-se automaticamente. Tanto a luz laranja POWER [POTÊNCIA] como a luz verde HEAT [AQUECIMENTO LIGADO] irão apagar-se.

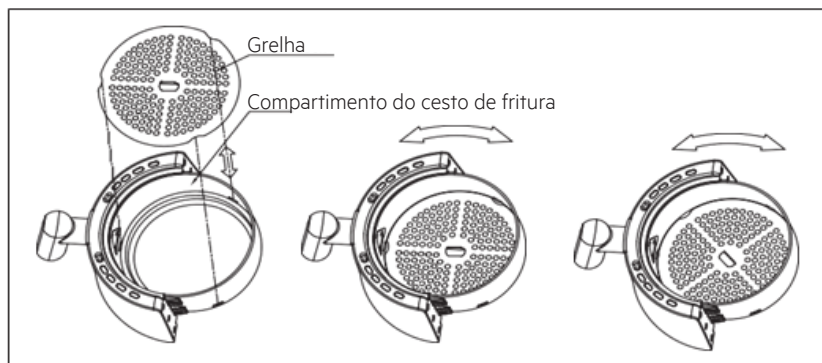
IMPORTANTE: Quando terminar de fritar, rode o botão de controlo da temperatura e o botão do temporizador para 0 (OFF). Desligue a fritadeira quando não estiver em uso.

2.2. Utilização do produto

Antes de usar pela primeira vez

1. A sua fritadeira é enviada com o cesto de fritura bloqueado na parte dianteira do corpo da fritadeira.
Segure firmemente a pega para abrir o cesto de fritura, remova o cesto da fritadeira e coloque numa superfície plana e limpa.
2. Remova todo o material de embalagem e etiquetas de dentro e de fora da fritadeira. Verifique se não há embalagens por baixo e à volta do cesto de fritura.
3. Lave o cesto de fritura e a grelha com água quente e sabão.
4. NÃO MERGULHE O CORPO DA FRITADEIRA EM ÁGUA. Limpe o corpo da fritadeira com um pano húmido. Seque todas as peças cuidadosamente.
5. Alinhe os entalhes na bandeja com as ranhuras na parede do cesto. Rode até a bandeja encaixar.
6. Trave a bandeja no lugar na base do cesto rodando a bandeja no sentido horário ou anti-horário até que os entalhes e ranhuras na parede da cesta não fiquem alinhados. (Consulte a Figura 2). Insira e trave o cesto de fritura limpo na parte da frente da fritadeira.

Figura 2



Instruções de funcionamento

AVISO! Esta peça nunca deve ser usada para ferver água ou aquecer óleo.

NOTA: Na primeira utilização, a fritadeira pode emitir um leve cheiro. Isso é normal e não afetará os alimentos cozinhados.

1. Coloque a fritadeira numa superfície plana e resistente ao calor, perto de uma tomada elétrica.
2. Para abrir o cesto de fritura, segure firmemente a pega, puxe-a e coloque o cesto numa superfície plana e limpa.
3. Coloque a grelha na base do cesto de fritura.
4. Disponha os alimentos em cima da grelha. Não encha o cesto de fritura com demasiados alimentos. Para garantir uma cozedura e circulação de ar adequadas, NUNCA encha o cesto de fritura a mais do que 2/3 da sua capacidade. Para fritar vegetais frescos, não recomendamos colocar mais do que 1-1/2 chávena de comida no cesto de fritura.
5. Insira totalmente o cesto de fritura na parte dianteira da fritadeira.
6. Ligue o cabo a uma tomada de parede.
7. Selecione a temperatura da fritadeira entre 80 °C e 200 °C.
8. Rode o botão do temporizador para o tempo de fritura desejado e, se a fritadeira estiver fria, adicione 3 minutos para pré-aquecimento. A luz verde HEAT [AQUECIMENTO LIGADO] e a luz laranja POWER [POTÊNCIA] irão acender e a fritadeira irá começar

BECKEN

a aquecer.

IMPORTANTE: A fritadeira não irá aquecer se o botão do temporizador não tiver sido ajustado ou se o cesto de fritura não estiver totalmente fechado.

9. A luz verde HEAT [AQUECIMENTO LIGADO] irá acender quando alcançar a temperatura definida.

NOTA: Durante a fritura, a luz verde HEAT [AQUECIMENTO LIGADO] irá piscar enquanto mantém a temperatura adequada de fritura.

10. Para garantir uma cozedura/confeção uniforme, abra o cesto de fritura a meio do tempo programado e verifique, rode ou agite os alimentos no cesto de fritura. Ajuste a temperatura, se necessário. O temporizador irá continuar a contar enquanto o cesto estiver aberto, mas a fritadeira irá parar de aquecer até que o cesto torne a ser inserido.

AVISO: Tenha muito cuidado ao manusear o cesto de fritura quente e a grelha.

Evite fugas de vapor da saída de ar durante o funcionamento da fritadeira.

CUIDADO: O óleo quente será recolhido na base da gaveta. Para evitar o risco de queimaduras ou ferimentos pessoais, ou para evitar que o óleo contamine os alimentos fritos, use sempre pinças de cozinha ou uma colher de madeira de cabo longo para remover os alimentos do cesto de fritura. NUNCA vire a cesta ao contrário com alimentos fritos no interior.

NOTA: A fritadeira pode ser desligada a qualquer momento rodando o botão do temporizador para 0.

11. No final do tempo definido irá ouvir um apito. A fritadeira irá desligar-se automaticamente. Tanto a luz laranja POWER [POTÊNCIA] como a luz verde HEAT [AQUECIMENTO LIGADO] irão apagar-se.
12. Agite o cesto de fritura vigorosamente e verifique se os alimentos estão dourados e cozidos. Se for necessária uma fritura adicional, ajuste a temperatura conforme desejado, ajuste o temporizador para intervalos de 3 minutos até que os alimentos estejam totalmente cozinhados.

13. Deixe os alimentos cozinhados repousar 5 a 10 segundos antes de retirar o cesto da fritadeira ou os alimentos do cesto de fritura.
14. Quando a fritura estiver terminada, retire o cesto da fritadeira e coloque-o numa superfície plana e resistente ao calor.
15. Use pinças de cozinha ou um garfo longo para retirar os alimentos fritos e colocar num prato de servir. Recoloque imediatamente o cesto de fritura na parte dianteira da fritadeira. Continue com os alimentos seguintes, se os houver.
16. Quando terminar de fritar, rode o botão de controlo da temperatura e o botão do temporizador para 0 (OFF). Tanto a luz laranja POWER [POTÊNCIA] como a luz verde HEAT [AQUECIMENTO LIGADO] irão apagar-se.
17. Desligue a fritadeira quando não estiver em uso.

Dicas úteis

1. Azeite ou óleo vegetal em spray funcionam bem para fritar sem óleo.
2. Use a sua fritadeira sem óleo para cozinhar alimentos pré-confeccionados com muito menos óleo e em muito menos tempo. Regra geral, diminua a temperatura de cozedura da receita entre 5 °C a 10 °C e reduza o tempo de cozedura em 30 % a 50 % dependendo dos alimentos e da quantidade.
3. Para obter melhores resultados, deve agitar vigorosamente alguns alimentos, ou virá-los, durante o tempo de fritura. Consulte a Tabela de Fritura sem óleo como manual de instruções.
4. Para evitar o excesso de fumo, ao cozinhar alimentos naturalmente ricos em gordura, como asas de frango ou salsichas, pode ser necessário esvaziar a gordura do cesto de fritura entre processos.
5. Seque sempre os alimentos antes de os cozinhar para que fiquem dourados e evitar o excesso de fumo.
6. Para fritar pequenas porções de alimentos frescos panados: pressione o pão contra os alimentos, coloque numa prateleira do frigorífico e deixe refrigerar para facilitar a aderência do pão. Disponha no cesto de fritura de modo a que os alimentos não se toquem para permitir o fluxo de ar em todas as superfícies.
7. A fritadeira sem óleo é perfeita para aquecer alimentos. Ajuste a

BECKEN

temperatura a 160 °C até 10 minutos.

Tabela de fritura sem óleo

AVISO! USE SEMPRE UM TERMÓMETRO DE CARNE PARA GARANTIR QUE A CARNE, AVES E PEIXES ESTÃO BEM

COZINHADOS ANTES DE OS COMER. A tabela a seguir é apenas indicativa. A quantidade de alimentos fritos ao mesmo tempo, a espessura ou densidade do alimento, e se o alimento é fresco, descongelado ou congelado, são fatores que podem alterar o tempo total de cozedura necessário.

1. Esta tabela indica o tempo médio total de fritura sem óleo, o tempo em que alguma ação é necessária e qual a ação a ser realizada para obter melhores resultados.
2. Lembre-se: frituras de porções menores necessitam de tempos de cozedura mais curtos para obter um resultado de melhor qualidade. Ajuste as temperaturas e os tempos de fritura, conforme necessário, de acordo com o seu gosto.

NOTA IMPORTANTE: A menos que os alimentos sejam pré-cozinhados e já contenham gordura, para resultados dourados e estaladiços, todos os alimentos devem ser levemente cobertos com óleo antes da fritura.

- O óleo pode ser pulverizado ou pincelado sobre os alimentos.
- Os óleos em spray funcionam bem, pois o óleo é distribuído uniformemente e são necessárias quantidades menores de óleo.
- Para garantir resultados estaladiços, certifique-se de que os alimentos estão secos antes de adicionar o óleo.
- Corte pedaços menores para criar mais área de superfície para resultados mais estaladiços.
- “Escaldar” é um termo que se refere à confecção de alimentos recém-cozinhados a uma temperatura mais baixa antes da fritura final.
- Adicione 3 minutos ao tempo de fritura para permitir que a fritadeira pré-aqueça.

Alimentos	Quantidade Min - Máx	Tiempo (min)	°C	Informação Extra
Batatas				
Batatas Fritas Finas Congeladas	300-700	9-16	200	Mexer
Batatas Fritas Grossas Congeladas	300-700	11-20	200	Mexer
Batatas Fritas Caseiras	300-800	16-10	200	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo; Mexer
Fatias de Batatas Caseiras	300-800	18-22	180	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo; Mexer
Cubos de Batatas Caseiras	300-750	12-18	180	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo; Mexer
Rösti	250	15-18	180	Mexer
Gratinado de Batata	500	15-18	200	Mexer
Carnes				
Bife	100-500	8-12	180	
Costeletas de Porco	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Rolo de Salsicha	100-500	13-15	200	
Coxa de Galinha	100-500	18-22	180	
Peito de Frango	100-500	10-15	180	

BECKEN

Snacks				
Rolinho Primavera	100-400	8-10	200	Mexer
Nuggets de Frango Congelado	100-500	6-10	200	Mexer
Douradinhos Congelados	100-400	6-10	200	
Salgados de Queijo Congelados	100-400	8-10	180	
Vegetais Recheados	100-400	10	160	
Cozinhados				
Bolo	400	20-25	160	
Quiche	300	20-22	180	
Muffins	300	15-18	200	
Snacks Doces	400	20	160	

Instruções de armazenamento

1. Certifique-se de que a fritadeira está desligada e de que todas as peças estão limpas e secas antes de as guardar.
2. Nunca guarde a fritadeira enquanto esta estiver quente ou molhada.
3. Guarde a fritadeira na sua caixa ou num local limpo e seco.

2.3. Manutenção

Instruções de manutenção do utilizador

Este aparelho requer pouca manutenção. Não contém peças cuja manutenção possa ser feita pelo utilizador. Qualquer manutenção que exija desmontagem além da limpeza deve ser realizada pelo Serviço de Apoio ao Cliente.

Instruções de manutenção e limpeza

AVISO! Deixe a fritadeira arrefecer completamente antes de a limpar.

1. Desligue o fritadeira da tomada. Retire o cesto de fritura. Certifique-se de que o cesto de fritura e a grelha arrefecem completamente antes de os limpar. Use o orifício central da grelha para a levantar e retirar do cesto de fritura.
2. Lave o cesto de fritura e a grelha com água quente e sabão. Não use utensílios de cozinha em metal ou produtos abrasivos ou produtos de limpeza, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
3. O cesto de fritura e a grelha podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Para obter melhores resultados, coloque-os na prateleira superior da sua máquina de lavar loiça para os limpar.

3. SERVIÇO PÓS-VENDA

A BECKEN concebeu este aparelho de forma a garantir a máxima fiabilidade. No entanto, se ocorrer um problema, não tente abrir o aparelho – risco de choque elétrico. Se não conseguir solucionar o problema, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente de qualquer loja Worten, Modelo ou Continente, para obter assistência. A Worten Equipamentos para o Lar fornece uma garantia contra defeitos de fabrico, por um período de 2 anos a partir da data de compra do aparelho.

AVISO: qualquer tentativa de arranjar o aparelho sem contactar o fabricante ou revendedor irá invalidar a garantia.

Todos os utilizadores devem familiarizar-se com estas instruções. O facto de saber o que pode correr mal poderá ajudá-lo a evitar a ocorrência de problemas.

BECKEN

4. PROTEÇÃO AMBIENTAL

Com o objetivo de proteger o ambiente, tentamos reduzir ao máximo o volume das embalagens, que se limitam a três materiais de fácil separação: cartão, papel e plástico. O aparelho é constituído por material reciclável, depois de desmontado por uma empresa especializada. Cumpra a legislação local relativamente à reciclagem de todos os materiais.



BECKEN

Importado, produzido e distribuído por:
Importado, producido y distribuido por:
Imported, produced and distributed by:

Worten Equipamentos p/ o Lar S.A.
Rua João Mendonça, nº 505
4464-503 Senhora da Hora - Portugal