

BECKEN

[you can trust]

Air Fryer

*Freidora sin Aceite
Fritadeira sem Óleo*

INSTRUCTIONS MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUAL DE INSTRUÇÕES



BAF7528

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	5
1.5. General Precautions	6
2. OPERATING INSTRUCTIONS	7
2.1. Product Description	7
2.2. Using the Product	9
2.3. Maintenance	16
2.4. Troubleshooting	17
3. POST-SALE SERVICE	20
4. ENVIRONMENTAL PROTECTION	20

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

- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with your hands wet.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket and always make sure that the plug is properly inserted.
- Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance, making sure you do not place anything on top of it.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, please be careful when you remove the pan from the appliance due to the hot steam and air.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- After using the appliance, the metal cover inside your frying pan will be very hot, so please avoid any contact with it after cooking.

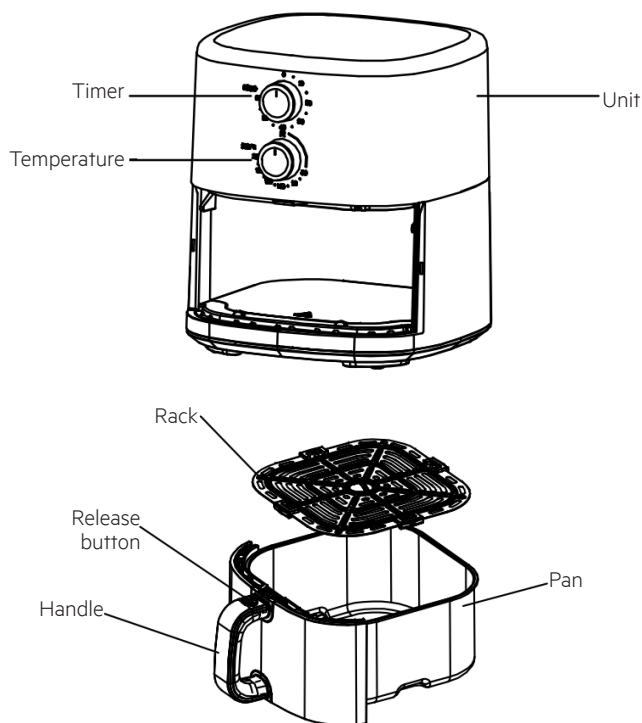
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of it and wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- This appliance is intended for normal household use only.
- If this appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in this instruction manual, the guarantee becomes invalid and Becken could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance after using it, letting it cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown and after preparing them remove burnt remnants.
- Your appliance has a micro switch inside, meaning that when you pull out the pan while cooking the appliance will automatically switch the power off.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

2.1. Product Description

Your new air fryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way. This air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (rapid hot air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of them.

BECKEN



Overheating Protection

This appliance includes an overheating protection system, meaning that if this control system detects an invalid inner temperature, the overheating protection will automatically turn on and you will not be able to use your appliance. If this happens, unplug the power cord, let the appliance cool down and then send it to the Customer Support Service for repairing.

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer, which after counting down to 0, emits a sound similar to a bell and switches off automatically. To switch the appliance off manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Note: If you pull out the pan while cooking, the appliance will be

[you can trust]

switched off automatically, too (because the timer is still counting down).

2.2. Product usage

Before using your appliance for the first time

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Wipe your appliance inside and out with a moist cloth.

This air fryer works on hot air. Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Preparing your appliance to be used

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

Do not place it on non-heat-resistant surfaces.

2. Place the basket in the pan properly.
3. Put the pan in the machine.

Note: the pan must be inserted into the appliance properly, otherwise it will not work.

4. Pull the power cord and plug it to an earthed wall socket.

Do not place anything on top of the appliance, nor on the air inlets located on both sides of the appliance, as this disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using your appliance

This air fryer can prepare a large range of ingredients. Please refer to the table in section “Settings” hereinafter.

BECKEN

Hot air frying

1. Plug the power cord to an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer.
3. Place the ingredients in the basket.
Note: Never fill the basket completely or exceed the recommended amount (see section “Settings”), as this could affect the quality of the end result.
4. Slide the pan back into the air fryer properly.
Never use the pan without the basket in it.
If the pan is not properly fitted into the air fryer, the appliance will not work.
5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section “Settings” to determine the right temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section “Settings”).
7. To switch the appliance on, turn the timer knob to the required preparation time.
Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
Note: If you wish, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, set the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.
 - a) Both the power-on and the heating-up indicators light up.
 - b) The timer starts counting down the set preparation time.
 - c) During the hot air frying process, the heating-up indicator lights turns on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
 - d) Excess oil from the ingredients is collected at the bottom of the pan.

[you can trust]

8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section “Settings”). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and resume cooking.

Caution: *Do not press the button on the handle while shaking the pan. Do not touch the pan during and after its use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.*

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button on the handle.

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

Tip: If you set the timer to the full preparation time, the timer will not ring until the cooking is finished. You can pull the pan out at any time to check the cooking condition of your ingredients, since the power will switch off automatically, but resume after sliding the pan back into the appliance (the timer keeps counting down in this situation).

9. After cooking, the appliance emits a sound and switches off automatically. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: *You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0, or pull the pan out directly.*

10. Check if the ingredients are ready. If they are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.

BECKEN

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

After hot air frying, the pan, the ingredients and the metal cover inside your frying pan will be hot, so please avoid touching them. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

12. Empty the basket into a bowl or a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift them out of the basket.

13. When a batch of ingredients is ready, your air fryer will be instantly ready to prepare another batch.

Settings

The table below helps you select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are for reference only. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, Becken cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Since the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, briefly pulling the pan out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time. On the other hand, a smaller amount of ingredients*

[you can trust]

only requires a slightly shorter preparation time.

- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer for a few minutes after you have added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients, such as sausages, in the air fryer.*
- *Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.*
- *The optimal amount to prepare crispy fries is 500 g.*
- *Use pre-made dough to quickly and easily prepare filled snacks. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.*
- *Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients.*
- *You can also use the air fryer to reheat ingredients. To do so, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.*

BECKEN

Min-max Amount (g)		Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	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 (8 x 8 mm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	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 bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Sweet snacks	400	20	160		

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays in the bowl. Put the sticks in the basket.

BECKEN

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this section.

Note: The fries require stirring halfway the cooking time. To shake up the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue cooking.

2.3. Maintenance

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Do not touch the hot metal inside your air fryer to clean it immediately after frying. Let your appliance cool down before cleaning it!

1. Unplug the power cord and let the appliance cool down. Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of your appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and the basket with hot water, detergent and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If there is dirt stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some detergent. Place the basket in the pan and let them both soak for approximately 10 minutes.

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

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

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Store your air fryer in a clean and dry place.

2.4. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the power cord to an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch the appliance on.
	The pan is not properly fitted into the appliance.	Slide the pan into the appliance properly.
	The overheating protection is turned on.	Use a pointed object to press the RESET button at the bottom of the appliance.

BECKEN

The ingredients fried in the air fryer are not done.	There are too many ingredients in the basket.	Place smaller batches of ingredients in the basket, as smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section “Settings” in “Using the appliance”).
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section “Settings” in “Using the appliance”).
The ingredients are unevenly fried in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g., fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section “Settings” in “Using the appliance”.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You have used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

The pan does not slide properly into the appliance.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket completely. Please refer to the “Settings” table above.
	The basket is not correctly placed in the pan.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. However, this does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from a previous use.	White smoke is caused when grease heats up in the pan. Please make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are unevenly fried in the air fryer.	You did not use the right kind of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm while frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before frying them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.

BECKEN

Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in them.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.

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	24
1.1. Alimentación	25
1.2. Cable de alimentación y otros cables	25
1.3. Humedad y agua	25
1.4. Limpieza	26
1.5. Precauciones generales	26
2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	28
2.1. Descripción del producto	28
2.2. Utilización del producto	29
2.3. Mantenimiento	37
2.4. Resolución de problemas	38
3. SERVICIO POSVENTA	41
4. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL	42

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

- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No conecte el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra y asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente.
- Para evitar situaciones peligrosas, nunca conecte este aparato a un temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- No coloque el aparato sobre materiales combustibles, tales como manteles o cortinas, o cerca de ellos.
- No coloque el aparato contra una pared u otros electrodomésticos. Deje por lo menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato, asegurándose de no colocar nada encima.
- No permita que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la cocción con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a

una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Además, tenga cuidado al retirar la bandeja del aparato debido al vapor y el aire calientes.

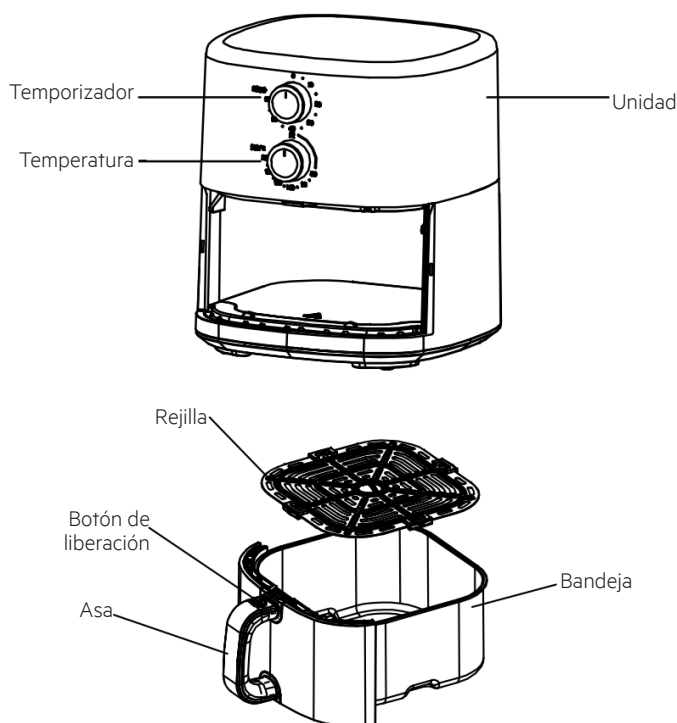
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Después de usar el aparato, la cubierta de metal dentro de la bandeja estará muy caliente, así que evite cualquier contacto con ella después de cocinar.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro saliendo de él y espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar la bandeja del aparato.
- Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico normal.
- Si este aparato se utiliza de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones de este manual, la garantía quedará invalidada y Becken podría rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo, dejando que se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato se fríen hasta estar dorados (amarillos) en lugar de alcanzar un color oscuro o marrón. Después de prepararlos, retire los restos quemados.
- Su aparato tiene un microinterruptor en el interior, lo que significa que cuando retire la bandeja mientras cocina, el aparato se apagará automáticamente.

BECKEN

2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

2.1. Descripción del producto

Su nueva freidora sin aceite le permite preparar sus ingredientes y aperitivos favoritos de una manera más saludable. Esta freidora sin aceite utiliza aire caliente en combinación con circulación de aire de alta velocidad (aire caliente rápido) y una parrilla superior para preparar una variedad de sabrosos platos de una manera saludable, rápida y fácil. Sus ingredientes se calientan por todos los lados a la vez y no es necesario añadir aceite a la mayoría de ellos.



Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato incluye un sistema de protección contra el

sobrecalentamiento, lo que significa que si este sistema de control detecta una temperatura interior no válida, la protección contra el sobrecalentamiento se encenderá automáticamente y no podrá utilizar el aparato. Si esto sucede, desenchufe el cable de alimentación, deje que el aparato se enfríe y luego envíelo al servicio de atención al cliente para su reparación.

Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador, que después de contar hasta 0, emite un sonido similar a una campana y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el mando del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el 0.

Nota: Si extrae la bandeja mientras cocina, el aparato también se apagará automáticamente (porque el temporizador todavía está en la cuenta atrás).

2.2. Utilización del producto

Antes de utilizar el aparato por primera vez

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire las pegatinas y etiquetas del aparato.
3. Limpie su aparato por dentro y por fuera con un paño húmedo.

Esta freidora sin aceite funciona con aire caliente. No llene la bandeja con aceite ni ningún otro líquido.

Preparación del aparato para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

No lo coloque sobre superficies no resistentes al calor.

2. Coloque la cesta correctamente en la bandeja.
3. Coloque la bandeja en la máquina.

BECKEN

Nota: la bandeja DEBE insertarse correctamente en el aparato, de lo contrario no funcionará.

4. Tire del cable de alimentación y conéctelo a una toma.

No coloque nada encima del aparato, ni en las entradas de aire ubicadas a ambos lados del aparato, ya que esto perturba el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire caliente.

Uso del aparato

Esta freidora sin aceite puede preparar una amplia gama de platos. Consulte la tabla en la sección «Configuración» a continuación.

Fritura con aire caliente

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente conectada a tierra.

2. Extraiga con cuidado la bandeja de la freidora.

3. Coloque los ingredientes en la cesta.

Nota: Nunca llene la cesta por completo o exceda la cantidad recomendada (consulte la sección «Configuración»), ya que podría afectar a la calidad del resultado final.

4. Deslice la bandeja de nuevo bajo la freidora sin aceite.

Nunca utilice la bandeja sin haber colocado la cesta sobre ella. Si la bandeja no está colocada correctamente en la freidora sin aceite, el aparato no funcionará.

Precaución: No toque la bandeja durante y después de su uso, ya que se calienta mucho. Sostenga la bandeja solamente por el asa.

5. Gire el interruptor de control de temperatura a la temperatura deseada. Consulte la sección «Configuración» para determinar la temperatura correcta.

6. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección «Configuración»).
7. Para encender el aparato, gire el interruptor del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario. **Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.**
- Nota:** *Si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún ingrediente en su interior. En ese caso, gire el interruptor del temporizador a más de 3 minutos y espere a que se apague la luz de calentamiento (después de aproximadamente 3 minutos). Luego llene la cesta y gire el interruptor del temporizador hasta el tiempo de preparación que se requiera.*
- a) Tanto los indicadores de encendido como los de calentamiento se iluminan.
 - b) El temporizador comienza a contar el tiempo que se ha introducido.
 - c) Durante el proceso de fritura con aire caliente, las luces indicadoras de calentamiento se encienden y apagan de vez en cuando. Este hecho indica que el elemento calentador se enciende y apaga para mantener la temperatura requerida.
 - d) El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo de la bandeja.
8. Algunos ingredientes requieren removerse a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección «Configuración»). Para ello, retire la bandeja del aparato por el asa y remueva el contenido. A continuación, vuelva a colocar la bandeja en la freidora y reanude la cocción.
- Precaución:** *No presione el botón del asa mientras agita la bandeja.*

Consejo: Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la bandeja y sacudirla sin ella. Para ello, retire la bandeja del aparato, colóquela en una superficie resistente al calor y presione el botón del asa.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que después deberá

BECKEN

volver a configurar el temporizador con el tiempo de preparación restante.

Consejo: Si configura el temporizador con el tiempo completo de preparación, el temporizador no sonará hasta que finalice la cocción. Puede sacar la bandeja en cualquier momento para verificar el estado de cocción de sus ingredientes, ya que la freidora se apagará automáticamente, pero se reanudará después de deslizar la bandeja nuevamente en el aparato (en este caso, el temporizador continuará con la cuenta atrás).

9. Después de cocinar, el aparato emite un sonido y se apaga automáticamente. Retire la bandeja del aparato y colóquela en una superficie resistente al calor.

Nota: *También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, gire el interruptor de control de temperatura a 0 o extraiga la bandeja directamente.*

10. Compruebe si los ingredientes están listos. Si todavía no lo están, simplemente deslice la bandeja de nuevo en el aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
11. Para retirar ingredientes pequeños (p. ej. patatas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y levante la cesta de la bandeja.

No gire la cesta boca abajo con la bandeja todavía unida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en la parte inferior de la bandeja pasará a los ingredientes.

Después de freír con aire caliente, la bandeja, los ingredientes y la cubierta de metal dentro de la bandeja estarán calientes, así que evite tocarlos.

Dependiendo del tipo de los ingredientes en la freidora sin aceite, puede salir vapor de la bandeja.

12. Vacíe la cesta en un bol o plato.

Consejo: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, use un par de pinzas para extraerlos de la cesta.

13. Cuando una tanda de ingredientes esté hecha, su freidora sin aceite estará lista al instante para preparar otra tanda.

Configuración

La tabla siguiente le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desee preparar.

Nota: Tenga en cuenta que estas configuraciones solo sirven como referencia. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, Becken no puede garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Debido a que la tecnología rápida de aire caliente recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, el hecho de retirar la bandeja brevemente del aparato durante la fritura con aire apenas perturba el proceso.

Consejos

- *Los ingredientes más pequeños normalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.*
- *Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo. Por otro lado, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.*
- *El hecho de remover los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir que las tandas se fríen de forma desigual.*

BECKEN

- *Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora sin aceite durante unos minutos después de haber añadido el aceite.*
- *No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora sin aceite.*
- *Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora sin aceite.*
- *La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 g.*
- *Utilice la masa prefabricada para preparar aperitivos de forma rápida y sencilla. Las masas prefabricadas también requieren un tiempo de preparación más corto que las caseras.*
- *Coloque un plato de horno en la cesta de la freidora de aire si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.*
- *También puede utilizar la freidora sin aceite para recalentar los ingredientes. Para ello, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.*

Cantid. mín.-máx. (g)		Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200	agitar	
Patatas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	agitar	

Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	300-800	16-10	200	agitar	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Patatas en gajos caseras	300-800	18-22	180	agitar	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Patatas en dados caseras	300-750	12-18	180	agitar	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Rosti de patatas	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		
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	

BECKEN

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	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Magdalenas	300	15-18	200		
Tentempiés dulces	400	20	160		

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación de fritura cuando comience a freír y la freidora esté todavía fría.

Cocinar patatas fritas caseras

Para preparar patatas fritas caseras, siga los pasos descritos a continuación.

1. Pele las patatas y córtelas en tiras.
2. Lávelas y séquelas bien con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un recipiente, ponga las patatas en la parte superior y mézclelas hasta que estén bien empapadas.
4. Retire las patatas del recipiente con los dedos o un utensilio de cocina para que el exceso de aceite permanezca en el recipiente. Coloque las patatas en la cesta.

Nota: No incline el recipiente para poner todas las patatas en la cesta de una sola vez, a fin de evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la bandeja.

5. Fría las patatas de acuerdo con las instrucciones de esta sección.

Nota: Las patatas fritas requieren que se remuevan a la mitad del tiempo de cocción. Para ello, retire la bandeja del aparato por el asa y remueva el contenido. A continuación, deslice la bandeja de nuevo en la freidora y continúe cocinando.

2.3. Mantenimiento

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

No toque el metal caliente dentro de su freidora sin aceite para limpiarlo inmediatamente después de freír. ¡Deje que su aparato se enfríe antes de limpiarlo!

1. Desenchufe el cable de alimentación y deje que el aparato se enfríe.

Nota: *Retire la bandeja para que la freidora se enfríe con mayor rapidez.*

2. Limpie el exterior de su aparato con un paño húmedo.

3. Limpie el recipiente y la cesta con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Consejo: *Si hay suciedad adherida a la cesta o a la parte inferior de la bandeja, llene esta última con agua caliente y un poco de detergente. Coloque la cesta en la bandeja y déjelas en remojo durante aproximadamente 10 minutos.*

BECKEN

4. Limpie el interior de su aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de alimentos.

Almacenamiento

1. Desconecte el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Guarde su freidora sin aceite en un lugar limpio y seco.

2.4. Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente conectada a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Gire el interruptor del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
	La bandeja no está colocada correctamente en el aparato.	Introduzca correctamente la bandeja en el aparato.
	La protección contra el sobrecalentamiento está activada.	Utilice un objeto puntiagudo para presionar el botón RESET en la parte inferior del aparato.

Los ingredientes fritos en la freidora sin aceite no están hechos.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Coloque tandas más pequeñas de ingredientes en la cesta, ya que las tandas más pequeñas se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el interruptor de control de temperatura al ajuste de temperatura requerido (consulte la sección «Configuración» en «Uso del aparato»).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el interruptor del temporizador hasta que alcance el tiempo de preparación necesario (consulte la sección «Configuración» en «Uso del aparato»).
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora sin aceite.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan removerse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran en la parte superior o cruzados entre ellos (por ejemplo, las patatas fritas) deben removerse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección «Configuración» en «Uso del aparato».

BECKEN

Los aperitivos fritos no quedan crujientes al freírlos con la freidora sin aceite.	Ha utilizado un tipo de aperitivos destinados a prepararse en una freidora tradicional.	Use aperitivos de horno o rocíe una pizca aceite sobre ellos para conseguir un resultado más crujiente.
La bandeja no se desliza correctamente en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta completamente. Consulte la tabla «Configuración» anterior.
	La cesta no está colocada correctamente en la bandeja.	Empuje la cesta hacia abajo hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Ha colocado ingredientes demasiado grasientos.	Cuando fría ingredientes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite hacia la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja puede calentarse más de lo habitual. Sin embargo, esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La bandeja todavía contiene residuos de grasa de usos previos.	El humo blanco se produce cuando la grasa se calienta en la bandeja. Asegúrese de limpiar la bandeja correctamente después de cada uso.

Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora sin aceite.	No ha usado el tipo correcto de patata.	Use patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes mientras se fríen.
	No ha lavado y secado las patatas adecuadamente antes de freírlas.	Enjuague las patatas correctamente para eliminar el almidón.
Al sacarlas de la freidora, las patatas fritas no quedan crujientes.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que haya en ellas.	Asegúrese de secar correctamente las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en palitos más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

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.

BECKEN

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.

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	46
1.1. Fonte de alimentação	47
1.2. Cabo de alimentação e outros cabos	47
1.3. Humidade e água	47
1.4. Limpeza	48
1.5. Precauções gerais	48
2. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO	50
2.1. Descrição do produto	50
2.2. Utilização do produto	51
2.3. Manutenção	59
2.4. Resolução de problemas	60
4. SERVIÇO PÓS-VENDA	63
5. PROTEÇÃO AMBIENTAL	64

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

[you can trust]

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.

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).

BECKEN

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

- Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este estiver em funcionamento.
- Não ligue o aparelho nem opere o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Apenas ligue o aparelho a uma tomada de parede com ligação à terra e certifique-se sempre de que a ficha está corretamente inserida.
- Nunca ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo, ou a um sistema de controlo remoto separado, para evitar uma situação perigosa.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte de trás e laterais e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho, certificando-se de que não coloca nada por cima dele.
- Não deixe o aparelho em funcionamento e sem vigilância.
- Durante a fritura a ar quente, é libertado vapor quente através das

saídas de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. Adicionalmente, tenha cuidado ao retirar o cesto do aparelho devido ao vapor e ar quente.

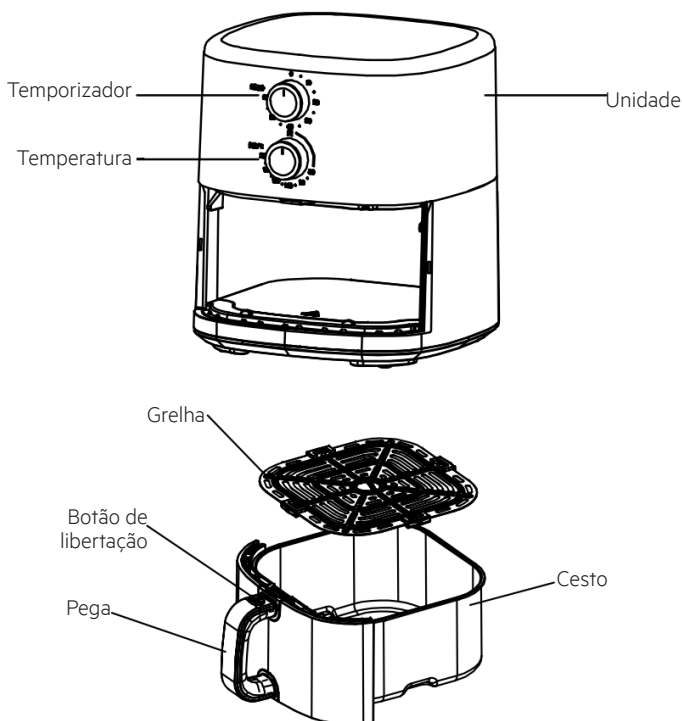
- As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
- Depois de utilizar o aparelho, a tampa de metal no interior da frigideira estará muito quente, como tal, evite tocar-lhe após a preparação de alimentos.
- Desligue imediatamente o aparelho caso veja fumo escuro a sair e espere que a saída de fumo pare antes de remover o cesto do aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico normal.
- Se este aparelho for utilizado indevidamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções deste manual de instruções, a garantia torna-se inválida e a marca poderá recusar qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Desligue sempre o aparelho da tomada após a sua utilização, deixando-o arrefecer aproximadamente 30 minutos antes de o manusear e limpar.
- Certifique-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo-dourado em vez de escuro ou castanho e depois da sua preparação remova quaisquer resíduos queimados.
- O aparelho tem um micro interruptor no interior, o que significa que quando puxar o cesto durante a preparação, o aparelho irá desligar-se automaticamente.

BECKEN

2. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

2.1. Descrição do produto

A sua nova fritadeira a ar permite-lhe preparar os seus ingredientes e snacks favoritos de uma forma mais saudável. Esta fritadeira sem óleo usa ar quente em combinação com circulação de ar a alta velocidade (ar quente rápido) e uma grelha superior para preparar uma variedade de pratos saborosos de uma forma saudável, rápida e fácil. Os seus ingredientes são aquecidos de todos os lados e ao mesmo tempo, não existindo necessidade de adicionar óleo à maioria deles.



Proteção Contra Sobreaquecimento

Este aparelho inclui um sistema de proteção contra sobreaquecimento, o que significa que, se este sistema de controlo detetar uma

temperatura interior inválida, a proteção contra sobreaquecimento irá ligar-se automaticamente e não poderá utilizar o aparelho. Se tal acontecer, desligue o cabo de alimentação, deixe o aparelho arrefecer e depois envie-o para o Serviço de Apoio ao Cliente para reparação.

Desligar automático

Este aparelho está equipado com um temporizador, que após efetuar contagem decrescente até 0, emite um som semelhante a um sino e desliga-se automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, rode o botão seletor do temporizador no sentido anti-horário para 0.

Nota: Se retirar o cesto durante a preparação, o aparelho também se irá desligar automaticamente (porque o temporizador ainda está em contagem decrescente).

2.2. Utilização do produto

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Remova quaisquer adesivos ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe o aparelho por dentro e por fora com um pano humedecido.

Esta fritadeira a ar funciona com ar quente. Não encha o cesto com óleo ou qualquer outro líquido.

Preparar o aparelho para ser utilizado

1. Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e nivelada.
Não coloque em superfícies não resistentes ao calor.

2. Direcione corretamente o cesto na fritadeira.
3. Coloque o cesto dentro da máquina.

Nota: o cesto deve ser inserido corretamente no aparelho, caso contrário não irá funcionar.

BECKEN

4. Puxe o cabo de alimentação e ligue-o a uma tomada de parede com ligação à terra.

Não coloque nada por cima do aparelho, nem nas entradas de ar localizadas em ambos os lados do aparelho, pois tal perturba o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura a ar quente.

Como utilizar o aparelho

Esta fritadeira a ar pode preparar uma grande variedade de ingredientes. Consulte a tabela na secção “Configurações” a seguir.

Fritura a ar quente

1. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada com ligação à terra.
2. Puxe cuidadosamente o cesto para fora da fritadeira a ar.
3. Coloque os ingredientes no cesto.
Nota: Nunca encha completamente o cesto ou exceda a quantidade recomendada (consultar a secção “Configurações”), pois tal pode afetar a qualidade do resultado final.
4. Insira novamente o cesto na fritadeira a ar na posição correta.
Nunca use a fritadeira sem o cesto estar colocado.
Se o cesto não estiver bem encaixado na fritadeira a ar, o aparelho não irá funcionar.
5. Rode o botão de controlo de temperatura até alcançar a temperatura desejada. Consulte a secção “Configurações” para determinar a temperatura certa.
6. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (ver secção “Configurações”).
7. Para ligar o aparelho, rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário. Se o aparelho estiver frio, adicione 3 minutos ao tempo de preparação.

Nota: *Se desejar, também pode deixar o aparelho pré-aquecer sem qualquer ingrediente no seu interior. Nesse caso, regule o botão do temporizador para mais de 3 minutos e espere até que a luz de aquecimento se apague (após cerca de 3 minutos). De seguida, encha o cesto e rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário.*

- a) Tanto os indicadores de ligado como de aquecimento acendem.
 - b) O temporizador começa a fazer contagem decrescente em relação ao tempo de preparação definido.
 - c) Durante o processo de fritura a ar quente, as luzes indicadoras de aquecimento acendem e apagam de vez em quando. Isso indica que o elemento de aquecimento se liga e desliga para manter a temperatura definida.
 - d) O excesso de óleo proveniente dos ingredientes é recolhido no fundo do cesto.
8. Alguns ingredientes requerem que sejam mexidos a meio do tempo de preparação (ver secção “Configurações”). Para mexer os ingredientes, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-a. De seguida, volte a inserir o cesto na fritadeira a ar e retome a preparação.

Cuidado: *Não pressione o botão na pega enquanto agita o cesto. Não toque no cesto durante e após a sua utilização, pois este fica muito quente. Segure o cesto apenas pela pega.*

Dica: Para reduzir o peso, pode remover o cesto da fritadeira e agitar apenas este. Para tal, puxe o cesto para fora do aparelho, coloque-o numa superfície resistente ao calor e pressione o botão na pega.

Dica: Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, irá ouvir um som do temporizador quando tiver de agitar os ingredientes. No entanto, tal significa que tem que definir o temporizador novamente para o tempo de preparação restante depois de mexer os ingredientes.

Dica: Se definir o temporizador para o tempo de preparação completo,

BECKEN

o temporizador não irá tocar até que a preparação tenha terminado. Poderá puxar o cesto em qualquer momento para verificar o estado de preparação dos seus ingredientes, uma vez que a energia irá desligar-se automaticamente, mas irá voltar a ligar-se quando inserir novamente o cesto no aparelho (o temporizador continua em contagem decrescente nesta situação).

9. Quando terminar a preparação, o aparelho emite um som e desliga-se automaticamente. Puxe o cesto para fora do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

Nota: *Também pode desligar o aparelho manualmente. Para o fazer, rode o botão de controlo de temperatura para 0 ou puxe o cesto diretamente para fora.*

10. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se ainda não estiverem prontos, basta inserir novamente o cesto no aparelho e definir o temporizador para alguns minutos extra.
11. Para remover pequenos ingredientes (por exemplo, batatas fritas), pressione o botão de libertação do cesto e levante-o para fora da fritadeira.

Não vire o fritadeira ao contrário com o cesto ainda inserido, pois qualquer excesso de óleo acumulado no fundo deste irá cair sobre os ingredientes.

Depois de fritar a ar quente, o cesto, os ingredientes e a tampa de metal no interior do cesto estarão quentes, como tal, evite tocá-los.

Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira a ar, esta pode libertar algum vapor.

12. Esvazie o cesto sobre um recipiente ou prato.

Dica: Para retirar ingredientes grandes ou frágeis do cesto, use um par de pinças de cozinha.

[you can trust]

13. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a sua fritadeira a ar estará imediatamente pronta para preparar outro lote.

Configurações

A tabela abaixo ajuda-o a selecionar as configurações básicas para os ingredientes que deseja preparar.

Nota: *Tenha em consideração que estas configurações são apenas para referência. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, a Becken não consegue garantir qual a melhor preparação para os seus ingredientes.*

Uma vez que a rápida tecnologia de ar quente reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, puxar ligeiramente o cesto para fora do aparelho durante a fritura a ar quente mal perturba o processo.

Dicas

- *Ingredientes mais pequenos geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que ingredientes maiores.*
- *Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais longo. Por outro lado, uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco menor.*
- *Agitar ingredientes menores na metade do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes fritem de maneira desigual.*
- *Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado estaladiço. Frite os seus ingredientes na fritadeira a ar durante alguns minutos após ter adicionado o óleo.*
- *Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira a ar.*

BECKEN

- Os snacks que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira a ar.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 g.
- Use massa pré-cozida para preparar rápida e facilmente lanches com recheio. A massa pré-cozida também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa feita em casa.
- Coloque uma forma de assar ou uma prato de forno no cesto da fritadeira a ar se quiser cozer um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou com recheio.
- Também pode usar a fritadeira a ar para reaquecer os ingredientes. Para isso, ajuste a temperatura para 150 °C durante até 10 minutos.

Quant. mín. e máx. (g)		Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação extra
Batatas e batatas fritas					
Batatas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200	agitar	
Batatas fritas congeladas grossas	300-700	11-20	200	agitar	
Batatas fritas caseiras (8 x 8 mm)	300-800	16-10	200	agitar	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Fatias de batata caseiras	300-800	18-22	180	agitar	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo

Cubos de batata caseiros	300-750	12-18	180	agitar	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Rosti	250	15-18	180	agitar	
Batata gratinada	500	15-18	200	agitar	
Carne & aves					
Bife	100-500	8-12	180		
Costeletas de porco	100-500	10-14	180		
Hambúrguer	100-500	7-14	180		
Enroladinho de salsicha	100-500	13-15	200		
Pernas	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Snacks					
Rolos de primavera	100-400	8-10	200	agitar	
Nuggets de frango congelados	100-500	6-10	200	agitar	
Douradinhos congelados	100-400	6-10	200		
Snacks de queijo panado congelados	100-400	8-10	180		

BECKEN

Legumes recheados	100- 400	10	160		
Preparação					
Bolo	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Queques	300	15-18	200		
Lanches doces	400	20	160		

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar enquanto a fritadeira a ar ainda estiver fria.

Preparar batatas fritas caseiras

Para fazer batatas fritas caseiras, siga os passos abaixo.

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos.
2. Lave bem os palitos de batata e seque-os com papel de cozinha.
3. Deite 1/2 colher de sopa de azeite num recipiente, coloque os palitos por cima e envolva os palitos.
4. Retire os palitos do recipiente com os dedos ou um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo permaneça no recipiente.
Coloque os palitos no cesto.

Nota: Não incline o recipiente para colocar todos os palitos no cesto de uma só vez, a fim de evitar que o excesso de óleo acabe no fundo da fritadeira.

5. Frite os palitos de batata de acordo com as instruções desta secção.

Nota: As batatas fritas precisam de ser mexidas a meio do tempo de preparação. Para mexer os ingredientes, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o. De seguida, volte a inserir o cesto na fritadeira a ar e continue a preparação.

2.3. Manutenção

Limpeza

Limpe o aparelho após cada utilização.

Não toque no metal quente dentro da sua fritadeira a ar para o limpar imediatamente após a fritura. Deixe o seu aparelho arrefecer antes de o limpar!

1. Desligue o cabo de alimentação e deixe o aparelho arrefecer. Retire o cesto para deixar a fritadeira a ar arrefecer mais rapidamente.
2. Limpe o exterior do aparelho com um pano humedecido.
3. Limpe a fritadeira e o cesto com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante.

Dica: Se existir sujidade presa na fritadeira ou no fundo do cesto, encha-o com água quente e um pouco de detergente. Coloque o cesto na fritadeira e deixe ambos de molho durante perto de 10 minutos.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos alimentares.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.
3. Guarde a fritadeira a ar num local limpo e seco.

BECKEN

2.4. Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
A fritadeira a ar não funciona.	O aparelho não está ligado.	Ligue o cabo de alimentação a uma tomada com ligação à terra.
	Não ajustou o temporizador.	Rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário.
	O cesto não está bem encaixado no aparelho.	Deslize corretamente o cesto para dentro do aparelho.
	A proteção contra sobreaquecimento está ligada.	Use um objeto pontiagudo para pressionar o botão RESET na parte inferior do aparelho.

Os ingredientes fritos na fritadeira a ar não estão cozinhados.	O cesto tem muitos ingredientes.	Coloque uma menor quantidade de ingredientes no cesto, uma vez que quantidades menores são fritas de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é muito baixa.	Rode o botão de controlo de temperatura para a regulação de temperatura necessária (ver secção “Configurações” em “Como utilizar o aparelho”).
	O tempo de preparação é muito curto.	Rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário (consulte a secção “Configurações” em “Como utilizar o aparelho”).
Os ingredientes são fritos de forma irregular na fritadeira a ar.	Certos tipos de ingredientes precisam de ser mexidos a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que se encontram por cima ou transversalmente (por exemplo, batatas fritas) precisam de ser mexidos a meio do tempo de preparação. Consulte a secção “Configurações” em “Como utilizar o aparelho”.

BECKEN

Os alimentos fritos não estão crocantes quando saem da fritadeira a ar.	Utilizou um tipo de alimento destinado a ser preparado numa fritadeira tradicional.	Utilize alimentos de forno ou pincele levemente um pouco de óleo sobre os alimentos para um resultado mais crocante.
O cesto não encaixa corretamente no aparelho.	O cesto tem muitos ingredientes.	Não encha totalmente o cesto. Consulte a tabela “Configurações” acima.
	O cesto não está corretamente colocado na fritadeira.	Empurre o cesto para dentro da fritadeira até ouvir um clique.
Existe fumo branco a sair do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando fritar ingredientes gordurosos na fritadeira a ar, irá cair uma grande quantidade de óleo para o cesto. O óleo produz fumo branco e o cesto pode aquecer mais do que o normal. No entanto, isso não afeta o aparelho ou o resultado final.
	O cesto ainda contém resíduos de gordura de uma utilização anterior.	O fumo branco é criado quando a gordura aquece no cesto. Certifique-se de que limpa corretamente o cesto após cada utilização.

As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira a ar.	Não utilizou o tipo certo de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que elas permanecem firmes durante a fritura.
	Não passou adequadamente os palitos de batata por água antes de os fritar.	Passe bem os palitos de batata por água a fim de remover qualquer amido.
As batatas fritas frescas não estão crocantes quando saem da fritadeira a ar.	A textura crocante das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água que elas contenham.	Certifique-se de que seca corretamente os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata em pedaços mais pequenos para um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

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

BECKEN

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.

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. Respeite 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