

BECKEN

[you can trust]

Air fryer

Freidora sin aceite

Fritadeira sem óleo

INSTRUCTIONS MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUAL DE INSTRUÇÕES



BAF8329

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	7
2.1. Product Description	7
2.2. Using the Product	8
2.3. Maintenance	18
2.4. Troubleshooting	20
3. POST-SALE SERVICE	22
4. ENVIRONMENTAL PROTECTION	23

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 this 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 may 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.

[you can trust]

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).

BECKEN

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.

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 help 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.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

2.1. Product Description



- | | |
|--|---|
| A Basket | G Temperature control knob (80-200 °C) |
| B Basket release button | H Air vent |
| C Pan | I Reset button |
| D Air outlet openings | J Power-on light (Red) |
| E Mains power cord | K Heating-up light (Green) |
| F Timer (0-60min.)/ power-on knob | |

BECKEN

2.2. Using the Product

Danger

- Never immerse the housing - which contains electrical components - and the heating elements in water nor rinse them under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children younger 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance can be carried out by children aged 8 or over if properly supervised.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children under 8 years old, when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system, 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 against other appliances. Leave at least 10cm of free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this manual.
- 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, be careful of hot steam and air when removing the pan from the appliance.

BECKEN

- The accessible surfaces may become hot during use.
- After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid touching the hot metal inside after cooking.
- Unplug the appliance immediately if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke to clear before removing the pan from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Using this appliance improperly or for professional or semi-professional purposes, or not using it in accordance with these instructions will void the warranty and we may refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before handling or cleaning it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove the burnt remnants.
- The appliance has a micro switch inside, so the appliance will switch off automatically when pulling out the pan during cooking.

Overheating Protection

- The appliance has an overheating protection system, so if the inner temperature control system is invalid, the overheating protection will automatically turn on and the appliance can no longer be used. Unplug the mains cord let the appliance cool down, and send to an authorized service centre for repairing.

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer reaches 0, the appliance produces a beep sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Note: If you pull out the pan during cooking, the appliance will also switch off automatically. (The timer will still be in count down).

Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). The appliance is safe for use if handled properly and according to the instructions given in this user manual, based on the scientific evidence currently available.

Before first use

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Clean the basket and pan thoroughly with hot water, some liquid detergent and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or any frying liquid.

Preparing for use

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

BECKEN

Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

2. Place the basket in the pan properly

3. Place the pan into the machine.

Note: the pan **MUST** be fitted in the appliance properly, otherwise the appliance will not function!

4. Pull the mains cord and plug into the earthed wall socket.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance.

Do not put anything on the air-inlets located on both sides of the appliance, this disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Hot air frying

1. Plug the appliance into an earthed wall socket.

2. Carefully pull the pan out of the air fryer.

3. Put the ingredients in the basket.

Note: Never fill the basket to the top or exceed the recommended amount (see the 'Settings' section in this chapter), as this may affect the quality of the result.

4. Slide the pan back into the air fryer properly.

Never use the pan without the basket in it.

The appliance will not function if the pan is not fitted properly in the air fryer!

Caution: Do not touch the pan during or a while after being used, as it gets very hot. Hold the pan by the handle only.

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See the 'Settings' section in this chapter to determine the right temperature.

[you can trust]

6. Determine the required preparation time for the ingredient (see the 'Settings' section in this chapter).
7. To switch on the appliance, 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 preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes off (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a) The power-on light and the heating-up light go on.
 - b) The timer starts counting down the set preparation time.
 - c) During the hot air frying process, the heating-up light comes on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
 - d) The excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see the 'Settings' section in this chapter). 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 continue to cook.

Caution: Do not press the button of the handle while shaking.

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 handle button.

Tip: When setting the timer to half the preparation time, the timer

BECKEN

beep will sound when you have to shake the ingredients. However, this means that you must reset the timer to the remaining preparation time after shaking.

Tip: If you set the timer to a full preparation time, there is no timer beep sound during cooking or before finishing, and you can pull out the pan at any time to check the cooking condition of the ingredients. The power will switch off automatically and resume after sliding the pan back into place (the timer will resume the count down in this situation).

9. When you hear the timer beep, the pre-set preparation time has elapsed. 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 out the pan directly.

10. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are still not ready, 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.

The pan and the ingredients are hot after hot air frying. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

The pan and the inside metal cover are hot after hot air frying, avoid touching it.

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

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

13. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready to prepare another batch.
14. If you wish to cook two ingredients at the same time, you can use the basket separator to divide them, preventing the flavours from mixing.

Settings

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

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot ensure the best setting for your ingredients.

Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly 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, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the 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 a few minutes after adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

BECKEN

- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. 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 ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Tempe- rature (°C)	Shake	Additional information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries (8×8mm)	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	

[you can trust]

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Tempe- rature (°C)	Shake	Additional information
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		

BECKEN

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

Making home-made fries

To make home-made fries, please 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 with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that the excess oil stays in the bowl. Put the sticks in the basket.

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 chapter.

2.3. Maintenance

Clean the appliance after every use.

Do not touch the hot metal inside to clean right after frying. Let the appliance cool down before cleaning!

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pan, the basket and the separator, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

[you can trust]

3. Clean the pan and the basket with hot water, some liquid detergent and a non-abrasive sponge.

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

Note: The basket & separator are dishwasher-safe.

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

4. Clean the inside of the 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 the parts are clean and dry.
3. Place the air fryer on a clean and dry place.

BECKEN

2.4. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in an earthed wall socket.
	You did not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	The pan is not fitted in the appliance properly.	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.
The ingredients fried with the air fryer are not cooked.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see the 'settings' section in the chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see the 'Settings' section in the chapter 'Using the appliance').

Problem	Possible cause	Solution
The ingredients are fried unevenly 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 the 'Settings' section in the chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil on the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket to the top, refer to the "Setting" table above.
	The basket is not placed in the pan correctly.	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. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Clean the pan properly after each use.

BECKEN

Problem	Possible cause	Solution
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before frying them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch from the outside of the sticks.
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 the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut smaller potato sticks 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 3-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.

[you can trust]

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	26
1.1. Alimentación	27
1.2. Cable de alimentación y otros cables	27
1.3. Humedad y agua	28
1.4. Limpieza	28
1.5. Precauciones generales	28
2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	29
2.1. Descripción del producto	29
2.2. Utilización del producto	30
2.3. Mantenimiento	42
2.4. Resolución de problemas	43
3. SERVICIO POSVENTA	46
4. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL	47

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.

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.

BECKEN

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).

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 en funcionamiento correctamente 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.

2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

2.1. Descripción del producto



BECKEN

- | | | | |
|----------|---|----------|---|
| A | Cesta | G | Botón de control de temperatura (80-200 °C) |
| B | Botón de liberación de la cesta | H | Ventilación |
| C | Bandeja | I | Botón de reinicio |
| D | Cable de alimentación de red | J | Luz de encendido (roja) |
| E | Cable de alimentación de red | K | Luz de calentamiento (verde) |
| F | Temporizador (0-60min) / Botón de encendido | | |

2.2. Utilización del producto

Peligro

- No sumerja nunca la carcasa (pues contiene componentes eléctricos) ni los elementos de calentamiento en agua ni los enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua o cualquier otro líquido en el aparato para evitar sufrir una descarga eléctrica.
- Coloque siempre los ingredientes que desea a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la bandeja con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

Advertencia

- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas con discapacidad física, sensorial o mental o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para ello, salvo que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones acerca del uso del aparato por parte de una persona responsable de su

seguridad.

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato corresponde a la tensión de red local antes de conectarlo.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de red o el aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas para evitar cualquier riesgo.
- Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario pueden ser realizados por niños de ocho años o mayores si están debidamente supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de ocho años, cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- 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. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- 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.

BECKEN

- No coloque el aparato contra una pared o contra 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. No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para otra finalidad que la que se prevé en este manual.
- 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 con el vapor y el aire caliente cuando retire la bandeja del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Después de usar el aparato, la cubierta metálica interior está muy caliente, por lo que evite tocar el interior de metal después de cocinar.
- Desenchufe el aparato inmediatamente si empieza a salir humo oscuro del aparato. Espere a que el humo se despeje antes de retirar la bandeja del aparato.

Precaución

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No está diseñado para utilizarse en ambientes como cocinas de personal de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco está destinado para ser utilizado por parte de clientes en hoteles, moteles, hostales y otros alojamientos.

- El uso incorrecto de este aparato o su uso para fines profesionales o semiprofesionales, o el no utilizarlo de acuerdo con estas instrucciones, anularán la garantía y nos reservamos el derecho a rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Deje enfriar el aparato durante aprox. 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. Retire los restos quemados.
- El aparato cuenta con un microinterruptor en el interior, por lo que se apagará automáticamente si se extrae la bandeja durante la cocción.

Protección contra el sobrecalentamiento

- El aparato dispone de un sistema de protección contra el sobrecalentamiento, por lo que si el sistema de control interno de temperatura no es válido, la protección contra el sobrecalentamiento se encenderá automáticamente y el aparato ya no podrá utilizarse. Desconecte el cable de alimentación, deje que el aparato se enfríe y llévelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.

Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a 0, el aparato produce un pitido 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 durante la cocción, el aparato también se apagará automáticamente (el temporizador seguirá su cuenta atrás).

BECKEN

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos (CEM). La freidora es segura para su uso si se maneja correctamente y de acuerdo con las instrucciones contenidas en este manual de usuario, basándose en las pruebas científicas disponibles actualmente.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire las pegatinas y etiquetas del aparato.
3. Limpie minuciosamente la cesta y la bandeja con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Nota: también puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente.
No llene la bandeja con aceite ni ningún otro líquido para freír.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
 2. Coloque la cesta correctamente en la bandeja
 3. Coloque la bandeja en la máquina.
- Nota:** la bandeja DEBE encajar correctamente en el aparato, de lo contrario el aparato no funcionará.
4. Enchufe el cable de alimentación y la toma de corriente al enchufe de la pared.

No llene la bandeja con aceite ni ningún otro líquido.

[you can trust]

No coloque nada encima del aparato.

No coloque nada en las entradas de aire situadas a ambos lados del aparato, pues ello interrumpiría el flujo de aire y afectaría el resultado de la fritura con aire caliente.

Fritura con aire caliente

1. Conecte el aparato a una toma de corriente de pared.

2. Extraiga con cuidado la bandeja de la freidora.

3. Disponga los ingredientes en la cesta.

Nota: nunca llene la cesta hasta arriba ni supere la cantidad recomendada (consulte la sección «Configuración» de este capítulo), ya que hacerlo podría afectar la calidad del resultado.

4. Deslice la bandeja de nuevo bajo la freidora de aire.

Nunca utilice la bandeja sin haber colocado la cesta sobre ella.

¡El aparato no funcionará si la bandeja no está instalada correctamente en la freidora!

Precaución: no toque la bandeja durante el funcionamiento de la freidora o tras haberla usado, pues alcanza temperaturas muy altas. Solamente sostenga la bandeja por el asa.

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

6. Determine el tiempo de preparación requerido para el plato que desee preparar (consulte la sección «Configuración» de este capítulo).

7. Para encender el aparato, gire el interruptor del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario.

BECKEN

Añada tres 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 tres minutos y espere a que se apague la luz de calentamiento (después de aproximadamente tres minutos). Luego llene la cesta y gire el interruptor del temporizador hasta el tiempo de preparación que se requiera.

- a) La luz de encendido y la luz de calentamiento se encenderán.
 - b) El temporizador comienza a contar el tiempo que se ha introducido.
 - c) Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Este hecho indica que el elemento calentador está encendido y apagado 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» en este capítulo). 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.

Precaución: no presione el botón del asa mientras agita.

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

Consejo: al ajustar el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, el temporizador sonará cuando tenga que remover los

ingredientes. Sin embargo, esto significa que posteriormente deberá restablecer el temporizador al tiempo de preparación restante.

Consejo: si ajusta el temporizador a un tiempo de preparación completo, no efectuará ningún sonido de timbre durante la cocción o antes de terminar, y podrá sacar la bandeja en cualquier momento para comprobar la condición de cocción de los ingredientes. La alimentación se apagará automáticamente y se reanudará después de volver a colocar la bandeja en su lugar (el temporizador reanudará la cuenta atrás en esta situación).

9. Cuando escuche el pitido del temporizador, significa que ha transcurrido el tiempo de preparación preestablecido. 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 los ingredientes todavía no están listos, simplemente deslice la bandeja nuevamente dentro del aparato y ajuste el temporizador a unos cuantos minutos más.

11. Para retirar los ingredientes pequeños (p. ej. patatas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y levante la cesta de la bandeja.

Después de freír en aire caliente, la bandeja y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de los ingredientes en la freidora de aire, puede salir vapor de la bandeja.

La bandeja y la cubierta metálica interior están calientes después de la fritura, por lo que debe evitar tocarlas.

12. Vacíe la cesta en un bol o un plato.

Consejo: para retirar ingredientes grandes o frágiles, use un par de

BECKEN

pinzas para extraerlos de la cesta.

13. Cuando una tanda de ingredientes está hecha, la freidora de aire estará rápidamente lista para seguir cocinando.
14. Si desea cocinar dos ingredientes al mismo tiempo, puede utilizar el separador de la cesta, que evita que los sabores se mezclen.

Configuración

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

Nota: tenga en cuenta que estos ajustes son meramente informativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos asegurar el mejor ajuste 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 cantidad mayor de ingredientes solamente requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo; una cantidad menor de ingredientes 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 y puede ayudar a prevenir que las tandas se fríen de forma desigual.

- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire.
- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masas prefabricadas para preparar aperitivos rellenos 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 de aire para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150 °C y hasta 10 minutos.

	Cantidad mín. y máx. (g)	Temp poriz. (min.)	Tempe- ratura (°C)	Agitado	Información adicional
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	agitado	
Patatas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	agitado	

BECKEN

	Cantidad mín. y máx. (g)	Temp poriz. (min.)	Tempe- ratura (°C)	Agitado	Información adicional
Patatas fritas caseras (8 × 8 mm)	300-800	16-10	200	agitado	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Cuñas de patata caseras	300-800	18-22	180	agitado	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Dados de patata caseros	300-750	12-18	180	agitado	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Asado	250	15-18	180	agitado	
Patatas gratinadas	500	15-18	200	agitado	
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	agitado	
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	agitado	

	Cantidad mín. y máx. (g)	Temp poriz. (min.)	Tempe- ratura (°C)	Agitado	Información adicional
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200		
Tentempiés de queso empanados y congelados	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 tres minutos al tiempo de preparación de fritura mientras 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 sobre el aceite y mézclelas hasta que estén bien empapadas.
4. Retire los palitos del recipiente con los dedos o un utensilio de cocina para que el exceso de aceite permanezca en el recipiente.

BECKEN

Coloque las patatas en la cest.

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 este capítulo.

2.3. Mantenimiento

Limpie el aparato después de cada uso.

No toque el interior metálico caliente para limpiarlo justo después de freír. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar la bandeja, la cesta y el separador, ya que podría dañar su revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

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

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

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

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

Nota: la cesta y el separador son aptos para lavavajillas.

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 líquido. Coloque la cesta en la bandeja y déjelas en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del 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 la freidora en un lugar limpio y seco.

2.4. Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el aparato a una toma de corriente de pared.
	No se ha activado el temporizador.	Gire el interruptor del temporizador hasta que alcance el tiempo de preparación
	La bandeja no está instalada correctamente en el aparato.	Introduzca correctamente la bandeja en el aparato.
	La protección contra obrecalentamiento está activada.	Utilice un objeto puntiagudo para presionar el botón RESET en la parte inferior del aparato.

BECKEN

Problema	Causa posible	Solución
Los ingredientes ya fritos no se cocinan con esta freidora.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga menos cantidad de ingredientes en la cesta. Las cantidades más pequeñas se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el interruptor de control de temperatura a la temperatura deseada (consulte la sección «Configuración» del capítulo «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» del capítulo «Uso del aparato»).
Los ingredientes se fríen de forma irregular.	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» del capítulo «Uso del aparato».
Los aperitivos fritos no quedan crujientes al freírlos con la freidora de aire.	Ha utilizado un tipo de tentempiés destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use aperitivos de horno o rocíe una pizca aceite sobre ellos para conseguir un resultado más crujiente.

Problema	Causa posible	Solución
No puedo deslizar la bandeja en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta hasta la parte superior, consulte la tabla «Configuración» anterior.
	La cesta no se coloca 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. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La bandeja todavía contiene residuos de grasa de usos previos.	El humo blanco es causado por un calentamiento de la grasa en la bandeja. Limpie el recipiente correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas caseras se frien de forma desigual.	No ha utilizado el tipo de patatas correctas.	Use patatas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la fritura.
	No ha lavado y secado las patatas adecuadamente antes de freírlas.	Enjuague los palitos de patata correctamente para quitarles el almidón del exterior.

BECKEN

Problema	Causa posible	Solución
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 agregar el aceite.
		Córtelas en tiras pequeñas 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 tres 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.

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	50
1.1. Fonte de alimentação	51
1.2. Cabo de alimentação e outros cabos	51
1.3. Humidade e água	52
1.4. Limpeza	52
1.5. Precauções gerais	52
2. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO	53
2.1. Descrição do produto	54
2.2. Utilização do produto	54
2.3. Manutenção	55
2.4. Resolução de problemas	68
3. SERVIÇO PÓS-VENDA	70
4. PROTEÇÃO AMBIENTAL	71

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.

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.

BECKEN

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).

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 instruções do manual de instruções; elas ajudam 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.

2. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

2.1. Descrição do produto



BECKEN

- | | |
|---|---|
| A Cesto | G Botão de controlo da temperatura (80-200 °C) |
| B Botão de libertação do cesto | H Grelha de ventilação |
| C Panela | I Botão RESET |
| D Aberturas de saída de ar | J Luz de ativação (Vermelha) |
| E Cabo de alimentação | K Luz de aquecimento (Verde) |
| F Temporizador (0-60 min) / Botão de ligar | |

2.2. Utilização do produto

Perigo

- Nunca mergulhe a caixa - que contém componentes elétricos - e os elementos de aquecimento em água nem os enxague sob a torneira.
- Não deixe entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choques elétricos.
- Coloque sempre os ingredientes a serem fritos no cesto, para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Não encha a panela com óleo, pois pode provocar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.

Aviso

- Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (incluindo crianças com menos de 8 anos) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou por indivíduos sem experiência ou conhecimento, a menos que sejam supervisionados ou informados sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede local antes de ligar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiver danificado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, a assistência pós-venda ou técnicos qualificados semelhantes, para evitar perigos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador podem ser efetuadas por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, se forem devidamente supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade, quando o aparelho estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha está corretamente inserida na tomada.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto separado, para evitar situações perigosas.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, como toalhas ou cortinas.

BECKEN

- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na traseira e nos lados e 10 cm de espaço livre acima do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho para outra finalidade que não a pretendida, tal como descrito neste manual.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Durante a fritura com ar quente, é libertado o vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Além disso, tenha cuidado com o vapor e ar quente ao remover a panela do aparelho.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Depois de utilizar o aparelho, a tampa de metal no interior fica muito quente, evite tocar no metal quente depois de cozinhar.
- Desligue o aparelho imediatamente se vir fumo escuro a sair do aparelho. Espere que o fumo desapareça antes de remover a panela.

Atenção

- Coloque o aparelho numa superfície horizontal, uniforme e estável.
- Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico. Não se destina a ser utilizado em ambientes como cozinhas de pessoal de lojas, escritórios, explorações agrícolas ou outros ambientes de trabalho. Nem se destina a ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, alojamentos “bed and breakfast” e outros ambientes residenciais.
- Utilizar este aparelho de forma inadequada ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou não o utilizar de acordo com estas

instruções anulará a garantia e será causa para recusar qualquer responsabilidade por danos causados.

- Desligue sempre o aparelho após o uso.
- Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Certifique-se de que os ingredientes preparados neste aparelho ficam dourados em vez de escuros ou castanhos. Remova os restos queimados.
- O aparelho tem um interruptor no interior, pelo que o aparelho se desliga automaticamente ao retirar a panela durante a cozedura.

Proteção contra Sobreaquecimento

- O aparelho tem um sistema de proteção contra o sobreaquecimento, portanto se o sistema de controlo de temperatura interna não for válido, a proteção contra o sobreaquecimento será automaticamente ligada e o aparelho não poderá mais ser utilizado. Desligue o cabo de alimentação, deixe o aparelho arrefecer e envie-o para um centro de assistência autorizado para reparação.

Desligamento automático

Este aparelho está equipado com um temporizador. Quando o temporizador atinge 0, o aparelho produz um sinal sonoro e desliga-se automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, rode o botão do temporizador no sentido anti-horário até 0.

Nota: se retirar a panela durante a cozedura, o aparelho também se desliga automaticamente. (O temporizador ainda estará em contagem decrescente).

Campos eletromagnéticos (EMF)

Este aparelho está em conformidade com todas as normas relativas aos campos eletromagnéticos (EMF). O aparelho é seguro para uso se

BECKEN

manuseado corretamente e de acordo com as instruções dadas neste manual do utilizador, com base nas evidências científicas atualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

1. Remova todo o material de embalagem.

2. Remova quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.

3. Limpe o cesto e a panela completamente com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Nota: Também pode lavar estas peças na máquina de lavar louça.

4. Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano húmido.

Esta é uma fritadeira de ar que funciona a ar quente.

Não encha a panela com óleo ou qualquer líquido de fritura.

Preparação para o uso

1. Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e nivelada.

Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.

2. Coloque o cesto na panela corretamente

3. Coloque a panela na máquina.

Nota: a panela deve ser instalada corretamente no aparelho, caso contrário este não funcionará!

4. Puxe o cabo de alimentação e ligue à tomada ligada à terra.

Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido.

Não coloque nada sobre o aparelho.

Não coloque nada nas entradas de ar situadas em ambos os lados do aparelho, isto perturba o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura com ar quente.

Fritura a ar quente

1. Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra.

2. Cuidadosamente retire a panela da fritadeira.

3. Coloque os ingredientes no cesto.

Nota: Nunca encha o cesto até ao topo ou exceda a quantidade recomendada (consulte a seção “Configurações” neste capítulo), pois isso pode afetar a qualidade do resultado.

4. Introduza a panela de novo na fritadeira de ar adequadamente.

Nunca use a panela sem o cesto nela.

O aparelho não funcionará se a panela não estiver corretamente colocada na fritadeira!

Cuidado: Não toque na panela durante ou algum tempo depois de ser utilizada, pois fica muito quente. Segure a panela apenas pela pega.

5. Gire o botão de controlo da temperatura para a temperatura desejada. Consulte a seção “Configurações” neste capítulo para determinar a temperatura correta.

6. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a seção “Configurações” neste capítulo).

7. Para ligar o aparelho, rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário.

Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio.

Nota: se desejar, pode também pré-aquecer o aparelho sem quaisquer ingredientes no interior. Nesse caso, gire o botão do temporizador para mais de 3 minutos e aguarde até que a luz de aquecimento se apague.

BECKEN

(após cerca de 3 minutos). Em seguida, encha o cesto e gire o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário.

- a) A luz de ativação e a luz de aquecimento continuam ligadas.
 - b) O temporizador inicia a contagem decrescente do tempo de preparação.
 - c) Durante o processo de fritura com ar quente, a luz de aquecimento acende-se e desliga de vez em quando. Isto indica que o elemento de aquecimento é ligado e desligado para manter a temperatura ajustada.
 - d) O excesso de óleo dos ingredientes acumula-se no fundo da panela.
8. Alguns ingredientes necessitam de ser agitados quando o aparelho se encontra a meio do tempo de preparação (consulte a seção “Configurações” neste capítulo). Para agitar os ingredientes, retire a panela do aparelho pela pega e agite-a. Em seguida, introduza a panela de novo na fritadeira e continue a cozinhar.

Cuidado: Não pressione o botão da pega enquanto agita a panela.

Dica: Para reduzir o peso, pode remover o cesto da panela e agitar apenas o cesto. Para tal, retire a panela do aparelho, coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor e pressione o botão da pega.

Dica: Ao ajustar o temporizador para metade do tempo de preparação, este soará quando for altura agitar os ingredientes. No entanto, terá que reiniciar o temporizador para o tempo de preparação restante após a agitação.

Dica: Se definir o temporizador para um tempo de preparação completo, não soará nenhum sinal sonoro durante a cozedura ou antes de terminar, e pode retirar a panela a qualquer momento para verificar o estado dos ingredientes. A alimentação desliga-se automaticamente

e é retomada depois de introduzir a panela de neve no lugar (o temporizador retomará a contagem decrescente nesta situação).

9. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação predefinido já terminou. Retire a panela do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

Nota: também pode desligar o aparelho manualmente. Para tal, gire o botão de controlo de temperatura para 0, ou retire a panela diretamente.

10. Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir a panela de neve para no aparelho e ajustar o temporizador para mais alguns minutos.

11. Para remover pequenos ingredientes (por exemplo, batatas fritas), pressione o botão de libertação do cesto e levante o cesto da panela.

A panela e os ingredientes estão quentes depois da fritura com ar quente. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira, o vapor pode escapar da panela.

A panela e a tampa de metal interna estão quentes após a fritura com ar quente, evite tocar nelas.

12. Esvazie o cesto para uma tigela ou uma placa.

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

13. Quando uma fornada de ingredientes está pronta, a fritadeira de ar está instantaneamente pronta para preparar outra.

14. Se pretende cozinhar dois ingredientes ao mesmo tempo, pode

BECKEN

usar o separador do cesto para os dividir, evitando que os sabores se misturem.

Configurações

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

Nota: tenha em mente que estas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem na origem, tamanho, forma, bem como marca, não podemos garantir a melhor configuração para os seus ingredientes.

Porque a tecnologia de ar quente rápido reaquece imediatamente o ar dentro do aparelho, retirar brevemente a panela durante a fritura a ar quente não perturba significativamente o processo.

Dicas

- Os ingredientes mais pequenos geralmente exigem um tempo preparação mais curto do que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente maior; uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo ligeiramente mais curto.
- Agitar ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado e pode ajudar a evitar ingredientes mal fritos.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado estaladiço. Frite os seus ingredientes na fritadeira de ar alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, tais como salsichas, na fritadeira de ar.
- Petiscos que podem ser preparados num forno também podem ser

preparados na fritadeira de ar.

- A quantidade ideal para preparar batatas fritas estaladiças é de 500 gramas.
- Use massa pré-feita para preparar petiscos recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-feita também requer um tempo de preparação menor do que a massa caseira.
- Coloque um tabuleiro ou prato de forno no cesto da fritadeira de ar, se desejar cozer um bolo ou uma quiche, ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Também pode usar a fritadeira para reaquecer ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 150 °C durante até 10 minutos.

	Quantidade mín. e máx. (g)	Tempo (min.)	Tempe- ratura (°C)	Agitar	Informação adicional
Batatas fritas					
Fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	sim	
Fritas congeladas grossas	300-700	11-20	200	sim	
Batatas fritas caseiras (8 x 8 mm)	300-800	16-10	200	sim	Adicionar 1/2 c. de sopa de óleo
Fatias de batata caseiras	300-800	18-22	180	sim	Adicionar 1/2 c. de sopa de óleo

BECKEN

	Quantidade mín. e máx. (g)	Tempo (min.)	Tempe- ratura (°C)	Agitar	Informação adicional
Cubos de batata caseiros	300-750	12-18	180	sim	Adicionar 1/2 c. de sopa de óleo
Rosti (panqueca de batata)	250	15-18	180	sim	
Gratinado de batata	500	15-18	200	sim	
Carne e aves					
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		
Perna de peru	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Petiscos					
Rolinhos-primavera	100-400	8-10	200	sim	
Nuggets de frango congelados	100-500	6-10	200	sim	
Douradinhos congelados	100-400	6-10	200		
Aperitivos de queijo panados congelados	100-400	8-10	180		

	Quantidade mín. e máx. (g)	Tempo (min.)	Tempe- ratura (°C)	Agitar	Informação adicional
Legumes recheados	100-400	10	160		
Pastelaria					
Bolo	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Queques	300	15-18	200		
Petiscos doces	400	20	160		

Nota: adicione 3 minutos ao tempo de preparação ao fritar quando a fritadeira ainda está fria.

Fazer batatas fritas caseiras

Para fazer batatas fritas caseiras, siga os passos abaixo.

1. Descasque as batatas e corte-as aos palitos.
2. Lave os palitos de batata cuidadosamente e seque-os com papel de cozinha.
3. Despeje 1/2 colher de sopa de azeite numa tigela, coloque os palitos e misture até que estes estejam untados com óleo.
4. Retire os palitos da tigela com os dedos ou um utensílio de cozinha de modo que o excesso de óleo permaneça na tigela. Coloque os palitos no cesto.

Nota: não incline a tigela para colocar todas os palitos no cesto de uma só vez, para evitar que o excesso de óleo se acumule no fundo da panela.

5. Frite os palitos de batata de acordo com as instruções neste capítulo.

BECKEN

2.3. Manutenção

Limpe o aparelho após cada utilização.

**Não toque no metal quente dentro para limpar logo após a fritura.
Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar!**

Não use utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpar a panela, o cesto e o separador, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

Nota: Remova a panela para deixar a fritadeira arrefecer mais rapidamente.

2. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

3. Limpe a panela e o cesto com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Pode usar um líquido desengordurante para remover os restos de sujidade.

Nota: O cesto e separador podem ser lavados à máquina.

Dica: Se houver sujidade presa ao cesto ou ao fundo da panela, encha a panela com água quente e detergente líquido. Coloque o cesto na panela e deixe-os de molho durante aproximadamente 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 de alimentos.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.

2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

3. Coloque a fritadeira num local limpo e seco.

2.4. Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
A fritadeira não funciona	O aparelho não está ligado.	Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
	Não definiu o temporizador.	Para ligar o aparelho, rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário.
	A panela não está instalada corretamente no aparelho.	Introduza a panela no aparelho corretamente.
	A proteção contra o sobreaquecimento está ativada.	Use um objeto pontiagudo para pressionar o botão RESET na parte inferior do aparelho.
Os ingredientes fritos com a fritadeira não estão cozidos.	A quantidade de ingredientes no cesto é muito grande.	Coloque uma menor quantidade de ingredientes no cesto. Quantidades mais pequenas são fritas mais uniformemente.
	A temperatura definida é muito baixa.	Gire o botão de controlo de temperatura para a temperatura desejada (consulte a secção “Configurações” no capítulo “Utilização do aparelho”).
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário (consulte a secção “Configurações” no capítulo “Utilização do aparelho”).

BECKEN

Problema	Causa possível	Solução
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira de ar.	Certos tipos de ingredientes precisam de ser agitados a meio do seu tempo de preparação	Ingredientes que se encontram sobre ou atravessados entre si (por exemplo, batatas fritas) precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. Consulte a secção “Configurações” no capítulo “Utilização do aparelho”.
Os aperitivos fritos não estão estaladiços quando saem da fritadeira de ar.	Usou um tipo de aperitivos destinados a ser preparado numa fritadeira tradicional.	Use aperitivos de forno ou pincele-os com um pouco de óleo para obter um resultado mais estaladiço.
Não consigo introduzir a panela no aparelho corretamente.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Não encha o cesto até ao cimo, consulte a tabela “Configurações” acima.
	O cesto não está corretamente colocado na panela.	Empurre o cesto para baixo na panela até ouvir um clique.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando frita ingredientes gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo vaza para a panela. O óleo produz fumo branco e a panela pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho ou o resultado final.
	A panela ainda contém resíduos de gordura de utilizações anteriores.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na panela. Limpe a panela adequadamente após cada utilização.

Problema	Causa possível	Solução
As batatas fritas não são fritas de forma uniforme na fritadeira.	Não usou o tipo adequado de batata.	Use batatas frescas e certifique-se que permanecem firmes durante a fritura.
	Não enxaguou os palitos de batata corretamente antes de os fritar.	Enxague os palitos de batata corretamente para remover o amido à superfície.

3. SERVIÇO PÓS-VENDA

ABECKEN 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 3 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, uma vez 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, n° 505
4464-503 Senhora da Hora - Portugal