EUROTEC说明书： 130*190MM 2024.7.13

EUROTEC

CD60-01DSS FREIDORA DE AIRE DE 6L
Estimado cliente,
Muchas gracias por elegir y comprar nuestro producto.
Gracias a su tecnología, diseño y funcionalidad, se pueden asegurar los más estrictos estándares de calidad, y un uso totalmente satisfactorio con una larga vida útil del producto.
Por favor lea las instrucciones de uso atentamente antes de usar este aparato y guárdelas en un sitio seguro para futuras consultas.

## SEGURIDAD

1. Por su seguridad, este aparato cumple con las normas y directivas de seguridad a efecto del momento de fabricación (directiva de baja tensión, compatibilidad electromagnética, normas sobre materiales en contacto con alimentos, medioambiente...)
2. Comprobar que el voltaje del enchufe corresponde el indicado en el aparato (corriente alterna).
3. Dada la diversidad de normas en vigor, si este aparato se usa en otro país diferente al de la compra, compruebe las normativas con un servicio técnico oficial.
4. Este aparato es solo para uso doméstico. En caso de que se haga un uso profesional del aparato, uso inapropiado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante no se hará responsable y la garantía será anulada.
5. Lea y siga las instrucciones de uso. Guárdelas para futuras consultas.
6. No use ningún aparato con el cable o el enchufe dañado o si el aparato no funciona correctamente, si se ha caído o dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al establecimiento donde lo compro. No desmonte el aparato usted mismo.
7. No use alargadores. Si usted acepta dicha responsabilidad use un alargador que este en buenas condiciones y que corresponda con la potencia del aparato.
8. No deje el cable colgando.
9. No desenchufe el aparato tirando del cable.
10. Desenchufe el aparato cuando termine de usarlo, cuando lo mueva de sitio o antes de la limpieza o mantenimiento.
11. Este electrodoméstico no puede ser usado por niños menores de 8 años. Si pueden usarlo niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia en el manejo de este tipo de aparatos, siempre que cuenten con supervisión de un adulto o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos que implica.
12. No es un juguete por favor no permita que los niños jueguen con el aparato.
13. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de ocho años.
14. Este aparato no está diseñado para ser usado con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
15. Si el cable esta dañado, debe cambiarlo el fabricante, su servicio técnico o cualquier otra persona que este cualificada para evitar daños.
16. Este aparato es solo para uso en interiores.

**PELIGROS**

- No sumerja en agua el aparato ya que contiene componentes eléctricos, ni ninguna de sus piezas. No la moje debajo del grifo.
- Evite que entre en el aparato cualquier tipo de líquido para evitar descargas eléctricas y corto circuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en la olla y evite cualquier contacto con las partes calientes.
- No tape la entrada ni la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- No llene la olla con aceite ya que puede suponer peligro de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

**CIERRE AUTOMATICO**

La freidora de aire está equipada con un temporizador. Cuando el temporizador ha terminado la cuenta atrás hasta llegar a 0, el aparato produce un sonido y se apaga automáticamente. Para apagarla de forma manual ponga el temporizador a 0.

Indica una situación de riesgo que, si no se evita, provocará lesiones graves.
Indica una situación de riesgo que, si no se evita, puede provocar lesiones graves.

- Revisar periódicamente la instalación **eléctrica**.
- No utilizar cables ni **aparatos eléctricos** en mal estado o defectuosos.
- Utilizar productos **eléctricos** de calidad.
- Usar correctamente los **aparatos**, cables y enchufes.
- Evitar sobrecargar enchufes.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro potencial existente e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas debidos a un uso incorrecto del electrodoméstico. Aténgase estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El mantenimiento deben estar a cargo de un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del electrodoméstico no indicadas específicamente en el manual del usuario.

- La sustitución del cable de alimentación debe llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

- No utilice tomas múltiples ni prolongadores.

- No tire del cable de alimentación del aparato para desconectarlo de la toma de corriente.

- No toque el electrodoméstico con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.

- El electrodoméstico está destinado exclusivamente al uso doméstico para cocinar exclusivamente. El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto.

- Las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto al uso del mismo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen
-Este aparato no debe ser usado por los niños, mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento del usuario.

- Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.

- Durante el uso y después del mismo, no toque las resistencias ni las superficies internas del electrodoméstico, ya que pueden causar quemaduras. Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.

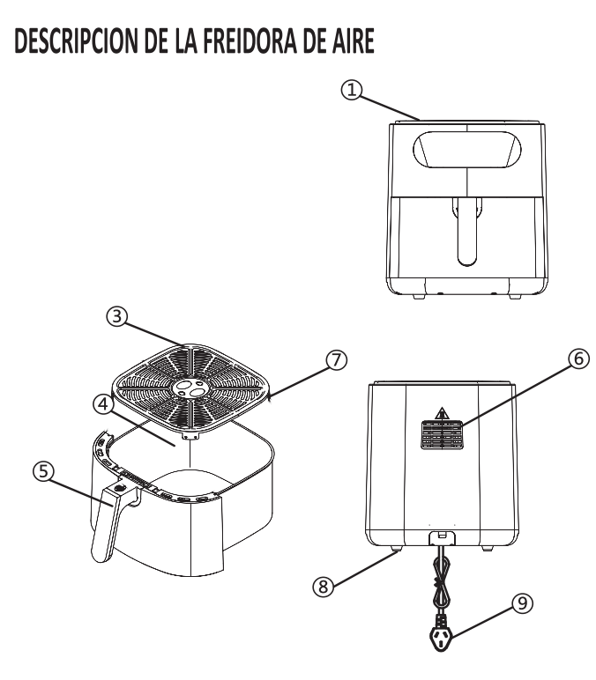
- Utilice guantes adecuados para sacar los recipientes y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.

- Las grasas y los aceites recalentados se prenden fácilmente. Vigile siempre la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.

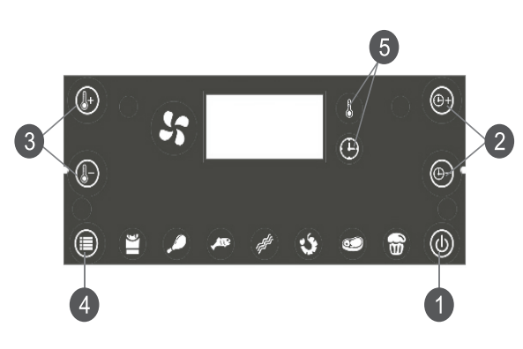
- No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar la freidora de aire, ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.

⚠ ATENCIÓN¡¡¡ SUPERFICIE CALIENTE¡¡¡

## DESCRIPCION DE LA FREIDORA DE AIRE



1. TAPA SUPERIOR
2. VENTANA VISUALIZACION
3. SEPARADOR DE ACEITE
4. OLLA
5. ASA
6. SALIDA DE AIRE
7. PATAS DE SILICONA
8. PATAS
9. CABLE



1. POWER (PRESION CORTA PARA ENCENDER/PAUSAR/INICIAR; PRESION LARGA PARA APAGAR.
2. AUMENTAR/DISMINUIR TIEMPO.
3. AUMENTAR/DISMINUIR TEMPERATURA
4. BOTON PARA SELECCIONAR ENTRE 7 PROGRAMAS DIFERENTES.
5. VISOR DE TIEMPO Y TEMPERATURA.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire todas las pegatinas o etiquetas del aparato (excepto la etiqueta de clasificación).
3. Limpie minuciosamente la olla y el separador de aceite con agua caliente y jabón líquido y un estropajo que no ralle.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un trapo húmedo. Este es un aparato de cocina saludable sin aceite que funciona con aire caliente. No ponga en la olla aceite o grasa para cocinar.

DURANTE EL USO:

1. Coloque la freidora de aire en una superficie estable, resistente al calor, lejos de salpicaduras de agua o cualquier fuente de calor.
2. No deje la freidora de aire desatendida mientras está en uso.
3. Este es un aparato eléctrico que funciona con altas temperaturas que pueden causar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (olla, salida de aire...)
4. No encienda la freidora de aire cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...) o cerca de una fuente externa de calor (cœina de gas, placas calientes...)
5. No introduzca papel de horno/aluminio sin alimentos encima ya que al cocinar con aire caliente el papel de horno/aluminio podría moverse y taponar la entrada de aire y provocar un incendio.
6. En caso de incendio, nunca intente apagarlo con agua. En caso de que haya abierto la olla ciérrela si no es muy peligroso y desenchufe la freidora de aire, si no la ha abierto desenchufe la freidora de aire y no toque la olla. Apague el fuego con un trapo húmedo.

7. No mueva la freidora de aire cuando está llena de comida caliente.
8. No sumerja la freidora de aire en agua.

PRECAUCION: No llene la olla de aceite ni cualquier otro líquido.
No ponga nada encima de la freidora de aire
Esto interrumpe la entrada de aire y afecta el resultado de el cocinado con aire caliente.

DURANTE EL USO DE LA FREIDORA DE AIRE SALUDABLE SIN ACEITE:

La freidora de aire saludable sin aceite puede usarse para preparar una gran variedad de alimentos.

PASO 1:
1. Conecte la freidora de aire a un enchufe de pared con toma de tierra.
2. Con cuidado saque la olla de la freidora de aire.
3. Introduzca los ingredientes en la olla. (Nota: no llene la olla con más cantidades que las indicadas en la tabla ya que esto puede afectar a la calidad de los resultados).
4. Introduzca la olla otra vez en la freidora de aire. No use la olla sin el separador de aceite. (Advertencia: no toque la olla durante y un tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Coja la olla solo del asa).
5. Seleccione la temperatura adecuada con el botón de control de la temperatura. Por favor revise la sección temperatura en este manual para determinar la temperatura adecuada.

6. Determine el tiempo adecuado para los ingredientes a cocinar.
7. Encienda la freidora de aire, seleccione el tiempo de preparación, la luz de inicio se encenderá, así como la indicadora de temperatura, cuando se alcance la temperatura requerida la luz indicadora de temperatura se apagará, y cuando la temperatura descienda se encenderá, la luz indicadora de temperatura se apagará y encenderá varias veces durante la preparación.
8. Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando la freidora de aire este fría, o también puede precalentar la freidora de aire sin ingredientes dentro durante aprox. 4 minutos.
9. Algunos ingredientes requieren que se remuevan durante el tiempo de preparación. Para remover o dar la vuelta a los alimentos, saque la olla del aparato por el asa y remueva o de la vuelta a los alimentos con un tenedor o tenazas. Después vuelva a introducir la olla en la freidora de aire.
10. Cuando oiga la campana del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha terminado. Saque la olla de la freidora de aire y colóquela en una superficie resistente al calor. Compruebe si los alimentos están listos. Si los alimentos todavía no están listos, vuelva a introducir la olla en la freidora de aire y ponga unos minutos extra.
11. Para sacar la comida, saque la olla de la freidora de aire. La olla y la comida están calientes. Puede usar un tenedor o tenazas para sacar la comida. Para remover alimentos grandes o frágiles use un par de tenazas para sacarlos de la olla. Vacíe la olla en un bol o un plato.

PASO 2
La siguiente tabla le ayudara a seleccionar la temperatura/tiempo/cantidad necesaria para los alimentos que quiere preparar. (Nota: tenga en cuenta que esto son solo estimaciones, ya que como los alimentos pueden ser diferentes por su origen, tamaño, forma o marca no podemos asegurar los tiempos adecuados para sus alimentos.

TABLA: MENU

| TIPO | MIN-MAX (g) | TIEMPO (MIN.) | TEMPERATURA (ºC) | NOTA |
|---|---|---|---|---|
| PATATAS CONGELADAS | 200-600 | 12-20 | 200 | REMOVER |
| PATATAS CASERAS | 200-600 | 18-30 | 180 | AÑADA 1/2 CUCHARADA DE ACEITE/REMOVER |
| STICKS DE QUESO | 200-600 | 8-15 | 190 | |
| NUGGETS DE POLLO | 100-600 | 10-15 | 200 | |
| FILLETE DE POLLO | 100-600 | 18-25 | 200 | DAR LA VUELTA SI ES NECESARIO |
| MUSLOS DE POLLO | 100-600 | 18-22 | 180 | DAR LA VUELTA SI ES NECESARIO |
| BISTEC | 100-600 | 8-15 | 180 | DAR LA VUELTA SI ES NECESARIO |
| CHULETAS DE CERDO | 100-600 | 10-20 | 180 | DAR LA VUELTA SI ES NECESARIO |
| HAMBURGUESA | 100-600 | 7-14 | 180 | DAR LA VUELTA SI ES NECESARIO |
| FINGERS DE PESCADO CONGELADOS | 100-500 | 6-12 | 200 | AÑADE 1/2 CUCHARADA DE ACEITE |
| CUP CAKES | 8 UNIDADES | 15-18 | 200 | |

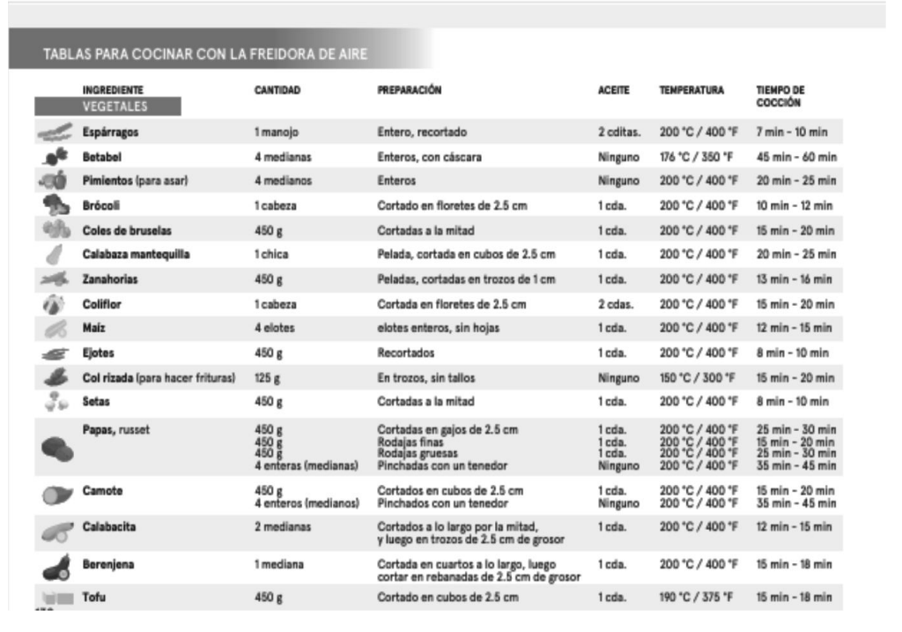
PROGRAMAS:
La freidora de aire dispone de 7 programas diferentes:

- PATATAS FRITAS
- BISTEC
- POLLO
- PESCADO
- DULCES
- PIZZA
- GAMBAS Y SIMILARES

CONSEJOS PARA COCINAR:
1. Los ingredientes más pequeños normalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente inferior que los ingredientes más grandes.
2. Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un poco más de tiempo de preparación, y una menor cantidad de ingredientes solo requiere un poco menos de tiempo de preparación.
3. Remover si los ingredientes son pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes hechos de manera desigual.
4. Añada un poco de aceite a las patatas para un resultado más crujiente. Meta los ingredientes en la freidora de aire después de unos minutos desde que se añade el aceite.
5. No prepare ingredientes excesivamente grasientos tales como salchichas en la freidora de aire.
6. La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes son 500g.
7. Snacks que pueden ser preparados en el horno también pueden prepararse en la freidora de aire.
8. Use masa prefabricada para preparar snacks rellenos de una forma rápida y fácil. La masa prefabricada también requiere menor tiempo de preparación que la hecha en casa.
9. También puede recalentar la comida en la freidora de aire.

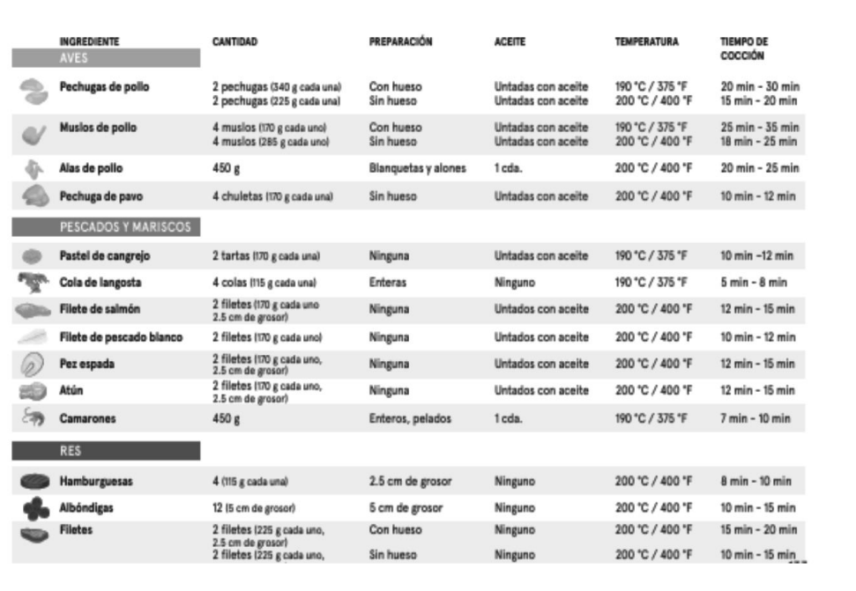
CUIDADO Y LIMPIEZA
Limpie el aparato después de cada uso.
La olla, el separador de aceite y el interior de la freidora de aire tienen un recubrimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina de metal ni productos abrasivos para limpiar ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe. (Nota: retire la olla para dejar que la freidora de aire se enfríe más rápido).
2. Limpie el exterior de la freidora de aire con un trapo húmedo.
3. Limpie la olla y el separador de aceite con agua caliente, jabón líquido y un estropajo que no ralle. Puede usar algún desengrasante para retirar la suciedad resistente. (consejo: si la suciedad se queda pegada en el separador de aceite o en el fondo de la olla, llene la olla con agua caliente con jabón líquido y ponga el separador de aceite a remojo en la olla durante 10 minutos).
4. Limpie el interior de la freidora de aire con agua caliente y un estropajo no abrasivo.
5. Limpie la resistencia con un cepillo limpio para eliminar cualquier residuo de comida.
6. Desenchufe la freidora de aire y déjela enfriar.
7. Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas.

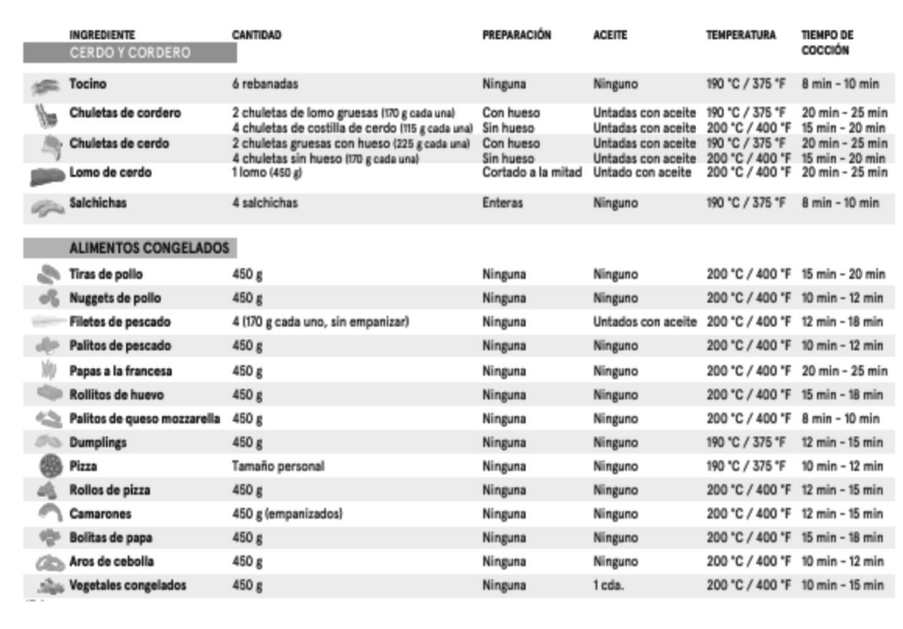


TABLAS PARA COCINAR CON LA FREIDORA DE AIRE

| INGREDIENTE | CANTIDAD | PREPARACIÓN | ACEITE | TEMPERATURA | TIEMPO DE COCCIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| VEGETALES | | | | | |
| **Espárragos** | 1 manojo | Entero, recortado | 2 cditas. | 200 °C / 400 °F | 7 min - 10 min |
| **Betabel** | 4 medianas | Enteros, con cáscara | Ninguno | 176 °C / 350 °F | 45 min - 60 min |
| **Pimientos** (para asar) | 4 medianos | Enteros | Ninguno | 200 °C / 400 °F | 20 min - 25 min |
| **Brócoli** | 1 cabeza | Cortado en floretes de 2.5 cm | 1 cda. | 200 °C / 400 °F | 10 min - 12 min |
| **Coles de bruselas** | 450 g | Cortadas a la mitad | 1 cda. | 200 °C / 400 °F | 15 min - 20 min |
| **Calabaza mantequilla** | 1 chica | Pelada, cortada en cubos de 2.5 cm | 1 cda. | 200 °C / 400 °F | 20 min - 25 min |
| **Zanahorias** | 450 g | Peladas, cortadas en trozos de 1 cm | 1 cda. | 200 °C / 400 °F | 13 min - 16 min |
| **Coliflor** | 1 cabeza | Cortada en floretes de 2.5 cm | 2 cdas. | 200 °C / 400 °F | 15 min - 20 min |
| **Maíz** | 4 elotes | elotes enteros, sin hojas | 1 cda. | 200 °C / 400 °F | 12 min - 15 min |
| **Ejotes** | 450 g | Recortados | 1 cda. | 200 °C / 400 °F | 8 min - 10 min |
| **Col rizada** (para hacer frituras) | 125 g | En trozos, sin tallos | Ninguno | 150 °C / 300 °F | 15 min - 20 min |
| **Setas** | 450 g | Cortadas a la mitad | 1 cda. | 200 °C / 400 °F | 8 min - 10 min |
| **Papas,** russet | 450 g<br>450 g<br>450 g<br>4 enteras (medianas) | Cortadas en gajos de 2.5 cm<br>Rodajas finas<br>Rodajas gruesas<br>Pinchadas con un tenedor | 1 cda.<br>1 cda.<br>1 cda.<br>Ninguno | 200 °C / 400 °F<br>200 °C / 400 °F<br>200 °C / 400 °F<br>200 °C / 400 °F | 25 min - 30 min<br>15 min - 20 min<br>25 min - 30 min<br>35 min - 45 min |
| **Camote** | 450 g<br>4 enteros (medianos) | Cortados en cubos de 2.5 cm<br>Pinchados con un tenedor | 1 cda.<br>Ninguno | 200 °C / 400 °F<br>200 °C / 400 °F | 15 min - 20 min<br>35 min - 45 min |
| **Calabacita** | 2 medianas | Cortados a lo largo por la mitad, y luego en trozos de 2.5 cm de grosor | 1 cda. | 200 °C / 400 °F | 12 min - 15 min |
| **Berenjena** | 1 mediana | Cortada en cuartos a lo largo, luego cortar en rebanadas de 2.5 cm de grosor | 1 cda. | 200 °C / 400 °F | 15 min - 18 min |
| **Tofu** | 450 g | Cortado en cubos de 2.5 cm | 1 cda. | 190 °C / 375 °F | 15 min - 18 min |



| INGREDIENTE | CANTIDAD | PREPARACIÓN | ACEITE | TEMPERATURA | TIEMPO DE COCCIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| AVES | | | | | |
| **Pechugas de pollo** | 2 pechugas (340 g cada una)<br>2 pechugas (225 g cada una) | Con hueso<br>Sin hueso | Untadas con aceite<br>Untadas con aceite | 190 °C / 375 °F<br>200 °C / 400 °F | 20 min - 30 min<br>15 min - 20 min |
| **Muslos de pollo** | 4 muslos (170 g cada uno)<br>4 muslos (285 g cada uno) | Con hueso<br>Sin hueso | Untadas con aceite<br>Untadas con aceite | 190 °C / 375 °F<br>200 °C / 400 °F | 25 min - 35 min<br>18 min - 25 min |
| **Alas de pollo** | 450 g | Blanquetas y alones | 1 cda. | 200 °C / 400 °F | 20 min - 25 min |
| **Pechuga de pavo** | 4 chuletas (170 g cada una) | Sin hueso | Untadas con aceite | 200 °C / 400 °F | 10 min - 12 min |
| PESCADOS Y MARISCOS | | | | | |
| **Pastel de cangrejo** | 2 tartas (170 g cada una) | Ninguna | Untadas con aceite | 190 °C / 375 °F | 10 min -12 min |
| **Cola de langosta** | 4 colas (115 g cada una) | Enteras | Ninguno | 190 °C / 375 °F | 5 min - 8 min |
| **Filete de salmón** | 2 filetes (170 g cada uno 2.5 cm de grosor) | Ninguna | Untados con aceite | 200 °C / 400 °F | 12 min - 15 min |
| **Filete de pescado blanco** | 2 filetes (170 g cada uno) | Ninguna | Untados con aceite | 200 °C / 400 °F | 10 min - 12 min |
| **Pez espada** | 2 filetes (170 g cada uno, 2.5 cm de grosor) | Ninguna | Untados con aceite | 200 °C / 400 °F | 12 min - 15 min |
| **Atún** | 2 filetes (170 g cada uno, 2.5 cm de grosor) | Ninguna | Untados con aceite | 200 °C / 400 °F | 12 min - 15 min |
| **Camarones** | 450 g | Enteros, pelados | 1 cda. | 190 °C / 375 °F | 7 min - 10 min |
| RES | | | | | |
| **Hamburguesas** | 4 (115 g cada una) | 2.5 cm de grosor | Ninguno | 200 °C / 400 °F | 8 min - 10 min |
| **Albóndigas** | 12 (5 cm de grosor) | 5 cm de grosor | Ninguno | 200 °C / 400 °F | 10 min - 15 min |
| **Filetes** | 2 filetes (225 g cada uno, 2.5 cm de grosor)<br>2 filetes (225 g cada uno, | Con hueso<br>Sin hueso | Ninguno<br>Ninguno | 200 °C / 400 °F<br>200 °C / 400 °F | 15 min - 20 min<br>10 min - 15 min |



| INGREDIENTE | CANTIDAD | PREPARACIÓN | ACEITE | TEMPERATURA | TIEMPO DE COCCIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| CERDO Y CORDERO | | | | | |
| **Tocino** | 6 rebanadas | Ninguna | Ninguno | 190 °C / 375 °F | 8 min - 10 min |
| **Chuletas de cordero** | 2 chuletas de lomo gruesas (170 g cada una)<br>4 chuletas de costilla de cerdo (115 g cada una) | Con hueso<br>Sin hueso | Untadas con aceite<br>Untadas con aceite | 190 °C / 375 °F<br>200 °C / 400 °F | 20 min - 25 min<br>15 min - 20 min |
| **Chuletas de cerdo** | 2 chuletas gruesas con hueso (225 g cada una)<br>4 chuletas sin hueso (170 g cada una) | Con hueso<br>Sin hueso | Untadas con aceite<br>Untadas con aceite | 190 °C / 375 °F<br>200 °C / 400 °F | 20 min - 25 min<br>15 min - 20 min |
| **Lomo de cerdo** | 1 lomo (450 g) | Cortado a la mitad | Untado con aceite | 200 °C / 400 °F | 20 min - 25 min |
| **Salchichas** | 4 salchichas | Enteras | Ninguno | 190 °C / 375 °F | 8 min - 10 min |
| ALIMENTOS CONGELADOS | | | | | |
| **Tiras de pollo** | 450 g | Ninguna | Ninguno | 200 °C / 400 °F | 15 min - 20 min |
| **Nuggets de pollo** | 450 g | Ninguna | Ninguno | 200 °C / 400 °F | 10 min - 12 min |
| **Filetes de pescado** | 4 (170 g cada uno, sin empanizar) | Ninguna | Untados con aceite | 200 °C / 400 °F | 12 min - 18 min |
| **Palitos de pescado** | 450 g | Ninguna | Ninguno | 200 °C / 400 °F | 10 min - 12 min |
| **Papas a la francesa** | 450 g | Ninguna | Ninguno | 200 °C / 400 °F | 20 min - 25 min |
| **Rollitos de huevo** | 450 g | Ninguna | Ninguno | 200 °C / 400 °F | 15 min - 18 min |
| **Palitos de queso mozzarella** | 450 g | Ninguna | Ninguno | 200 °C / 400 °F | 8 min - 10 min |
| **Dumplings** | 450 g | Ninguna | Ninguno | 190 °C / 375 °F | 12 min - 15 min |
| **Pizza** | Tamaño personal | Ninguna | Ninguno | 190 °C / 375 °F | 10 min - 12 min |
| **Rollos de pizza** | 450 g | Ninguna | Ninguno | 200 °C / 400 °F | 12 min - 15 min |
| **Camarones** | 450 g (empanizados) | Ninguna | Ninguno | 200 °C / 400 °F | 12 min - 15 min |
| **Bolitas de papa** | 450 g | Ninguna | Ninguno | 200 °C / 400 °F | 15 min - 18 min |
| **Aros de cebolla** | 450 g | Ninguna | Ninguno | 200 °C / 400 °F | 10 min - 12 min |
| **Vegetales congelados** | 450 g | Ninguna | 1 cda. | 200 °C / 400 °F | 10 min - 15 min |

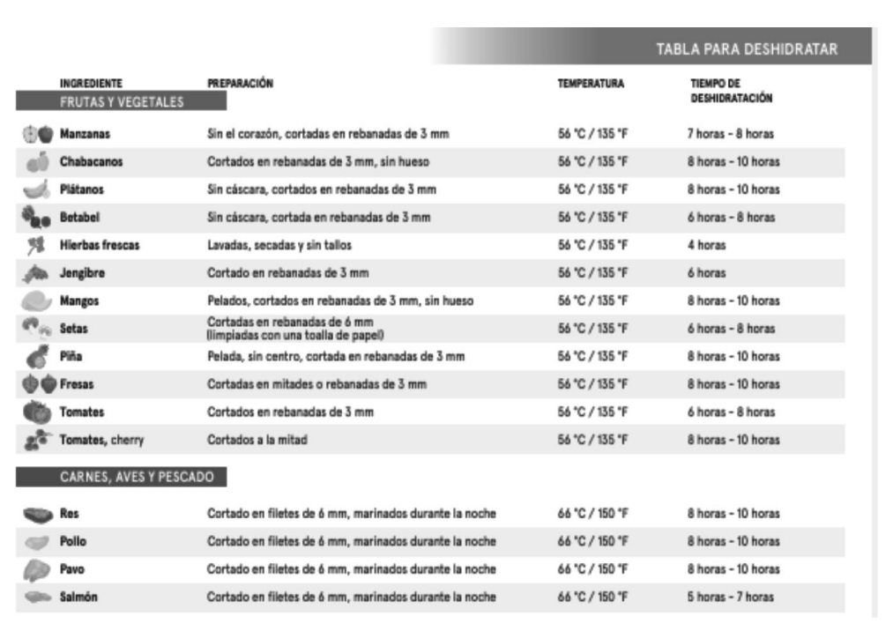


TABLA PARA DESHIDRATAR

| INGREDIENTE | PREPARACIÓN | TEMPERATURA | TIEMPO DE DESHIDRATACIÓN |
|---|---|---|---|
| FRUTAS Y VEGETALES | | | |
| **Manzanas** | Sin el corazón, cortadas en rebanadas de 3 mm | 56 °C / 135 °F | 7 horas - 8 horas |
| **Chabacanos** | Cortados en rebanadas de 3 mm, sin hueso | 56 °C / 135 °F | 8 horas - 10 horas |
| **Plátanos** | Sin cáscara, cortados en rebanadas de 3 mm | 56 °C / 135 °F | 8 horas - 10 horas |
| **Betabel** | Sin cáscara, cortada en rebanadas de 3 mm | 56 °C / 135 °F | 6 horas - 8 horas |
| **Hierbas frescas** | Lavadas, secadas y sin tallos | 56 °C / 135 °F | 4 horas |
| **Jengibre** | Cortado en rebanadas de 3 mm | 56 °C / 135 °F | 6 horas |
| **Mangos** | Pelados, cortados en rebanadas de 3 mm, sin hueso | 56 °C / 135 °F | 8 horas - 10 horas |
| **Setas** | Cortadas en rebanadas de 6 mm (limpiadas con una toalla de papel) | 56 °C / 135 °F | 6 horas - 8 horas |
| **Piña** | Pelada, sin centro, cortada en rebanadas de 3 mm | 56 °C / 135 °F | 8 horas - 10 horas |
| **Fresas** | Cortadas en mitades o rebanadas de 3 mm | 56 °C / 135 °F | 8 horas - 10 horas |
| **Tomates** | Cortados en rebanadas de 3 mm | 56 °C / 135 °F | 6 horas - 8 horas |
| **Tomates,** cherry | Cortados a la mitad | 56 °C / 135 °F | 8 horas - 10 horas |
| CARNES, AVES Y PESCADO | | | |
| **Res** | Cortado en filetes de 6 mm, marinados durante la noche | 66 °C / 150 °F | 8 horas - 10 horas |
| **Pollo** | Cortado en filetes de 6 mm, marinados durante la noche | 66 °C / 150 °F | 8 horas - 10 horas |
| **Pavo** | Cortado en filetes de 6 mm, marinados durante la noche | 66 °C / 150 °F | 8 horas - 10 horas |
| **Salmón** | Cortado en filetes de 6 mm, marinados durante la noche | 66 °C / 150 °F | 5 horas - 7 horas |

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para prevenir posibles daños medioambientales o a la salud humana por eliminación descontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo utilizado, por favor use los sistemas de recogida y devolución o contacte con el sitio donde fue comprado. Ellos podrán reciclar el producto de forma segura.

**DECLARACION DE CONFORMIDAD**

Por medio de la presente CLOS DREAMS SL declara que la freidora de aire (CD60-01DSS-9 cumple con los requisitos esenciales y cualesquiera otras disposiciones aplicables o exigibles de las directivas del parlamento europeo y del consejo. RoHS directiva 2011/65/EU + (EU)2015/863, EMC directiva 2014/30/EU, LVD directiva 2014/35/EU, directiva ERP 2009/125/EC.

Carta de garantía

CERTIFICADO DE GARANTIA
EQUIPO:
MODELO: ____________
Nº DE SERIE ____________
ESTABLECIMIENTO
FECHA DE COMPRA: ____________

917524381
CLOS DREAMS SL
C/ ELECTRICISTAS 18
28670 VILLAVICIOSA DE ODON
MADRID

SELLO DEL ESTABLECIMIENTO

RoHS

CE

La freidora de aire CD60-01DSS tiene 3 años de garantía desde la fecha de la compra, excepto las piezas en uso y desgaste que tienen un año de garantía desde la fecha de la compra. Si no se hace un uso adecuado del aparato, este quedaría fuera de las coberturas de la garantía.

AIR FRYER CD60-01DSS
VOLTAJE 220-240V 50/60Hz
POTENCIA 1500W
IMPORTADO POR: CLOS DREAMS S.L.
B-87016812

C/ELECTRICISTAS,18
VILLAVICIOSA DE ODON
28670 MADRID
TLF. 917524381
GARANTIA/SAT: devoluciones@closdreams.com

EUROTEC

CD60-01DSS AIR FRYER 6L
Dear customer,
Thank you very much for choosing and purchasing our product.
Thanks to its technology, design and functionality, the strictest quality standards can be ensured as well as a long and completely satisfactory useful life of the product.

ATTENTIONS:

Please read this instruction manual carefully before using this appliance, save it and make it sure it´s in Good condition for future reference.

WARNING

1. For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (low-voltage directive, electromagnetic compatibility, food contact materials regulations, environment...).
2. Check the power Supply voltaje corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
3. Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by and aproved service centre.
4. This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inapropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee Will be void.
5. Read the follow instructions for use. Keep them for future use.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to your point of purchase. Do not take the appliance appart yourself.
7. Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in Good condition and is suited to the power of the appliance.
8. Do not leave the cord hanging.
9. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

10. Always unplug the appliance immediately after use; when moving it; prior to any cleaning or maintenance.
11. This appliance can be used by children aged form 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in safe way and understand the hazards involved. Children under 8 can not use this appliance.
12. Children shall not play with the appliance.
13. Keep the appliance and its cord out of reach of chisdren less than 8 years.
14. The appliance is not intended to be operated by means o fan external timer or separate remote-control system.
15. If the Supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent o similarly qualified persons in order to avoid a Hazard.
16. The appliance is for indoor use only.

DANGER:

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in wáter nor rinse the unit under the tap.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the tank or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Do not fill the tank with oil as this may cause a fire Hazard.
- Don´t touch the inside of the appliance while it is operating.

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in serious injury.

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury.

- Periodically check the electrical installation.
- Do not use power cords or electrical devices in poor condition or defective.
- Use quality electrical products.
- Use appliances, power cords and plugs correctly.
- Avoid overloading sockets.

All safety messages specify the potential hazard and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shock due to incorrect use of the appliance. Strictly adhere to the following instructions:

- Maintenance must be performed by a qualified technician, according to the manufacturer's instructions and in accordance with local regulations. Do not carry out repairs or replacement s of parts of the appliance not specifically indicated in the user manual.

Replacing the power cord must be carried out by a professional electrician. Contact an authorized technical support center.

- Do not use multiple sockets or extension cords.

- Do not pull on the power cord of the appliance to disconnect it from the mains.

- do not touch the appliance with wet hands/body parts and do not use is with barefoot.

- The appliance is intended exclusively for domestic use for cooking purposes only. The manufacturer declines all responsibility arising from improper use or incorrect adjustment.

- Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge may use this appliance if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the risks to which they are exposed.
This appliance should not be used by children, keep the appliance and its cord out of the reach of children. Children should not play with the appliance. Unsupervised children should not perform cleaning or user maintenance tasks.

- Children should be kept at a distance and supervised so that they do not play with the device.

- During and after use, do not touch the heating elements or internal surfaces of the appliance, as they may cause burns. Avoid contact with cloths or other flammable materials until all components of the appliance have cooled down sufficiently..

- Use suitable gloves to remove the containers and accessories, taking care not to touch the heating elements.

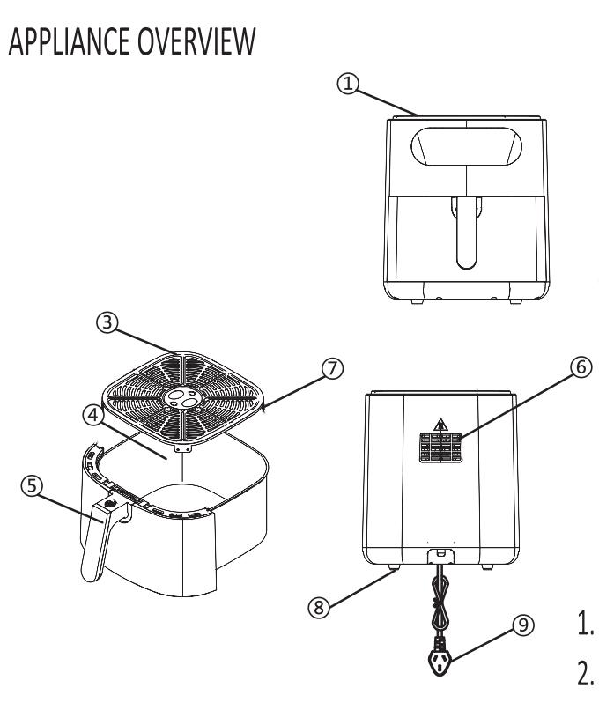
- Overheated fats and oils ignite easily. Always monitor the cooking of foods rich in fat and oil..

- Do not use abrasive cleaners or metal scrapers with sharp edges to clean the air fryer, as they may scratch the surface, which may cause the glass to break.

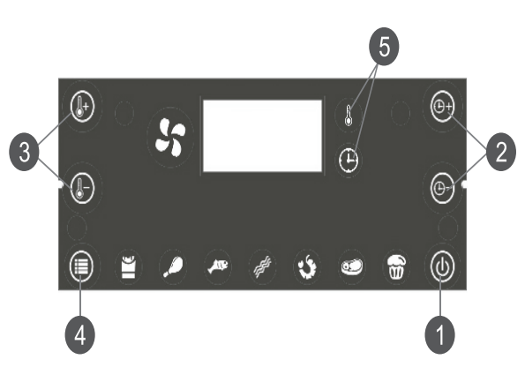
⚠ ATTENTION¡¡¡ HOT SURFACE¡¡¡

AUTOMATIC CLOSING
This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the timer button down to 0.

APPLIANCE OVERVIEW



1. TOP COVER
2. VISUAL WINDOW
3. OIL SEPARATOR
4. POT
5. HANDLE
6. AIR OUTLET
7. SILICONE FEET
8. FEET
9. POWER CORD



1. POWER (SHORT PRESS ON/PAUSE/START; LONG PRESS OFF)
2. TIME INCREASE/DECREASE
3. TEMPERATURE INCREASE/DECREASE
4. 7 PREST PROGRAMS SELECTION BUTTON.
5. TEMPERATURE AND TIME DISPLAY

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance (except the rating label)
3. Thoroughly clean the tank and oil separator with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. This is a Healthy Electric Oil Free fryer that Works on hot air. Do not fill the tank with oil or frying fat.

DURING USE

1. Use on a flat and stable, heat resisntant work Surface, away from any wáter splashes or any Sources of heat.
2. When in operation, never leave the appliance unattended.
3. This electrical appliance operates at high temperaturas which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (tank, air outlet...)

4. Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or closet o an external heat source (gas stove, hot plate, etc...)
5. Do not introduce baking paper/foil without any ingredient on it beacuse the air fryer functions with hot air so the baking paper/foil coud move from its place and plug the air entrance and cause a fire.
6. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
7. Do not move the appliance when it is full of hot food.
8. Never immerse the appliance in water.

CAUTION: Do not fill the tank with oil o any other liquid.
Do not put anythig on top of the appliance.
This disrupts the airflow and affects the hot air fraying result.

USING THE HEALTHY OIL FREE ELECTRIC FRYER

The healthy oil free electric fryer can be used to prepare a large range of ingredients.

STEP 1
1. Connect the main plug to an earthed wall socket.
2. Carefully pull the tank out of the airfryer.
3. Put the ingredients into the tank. (note: never fill the tank exceed the amount indicated in the table, as this could afeect the quality of the end result).

4. Slide the tank back into the air fryer. Never use the tank without the oil separator in it (Warning: Do not touch the tank during ando some time after the use, as it gets very hot. Only hold the tank by the handle).
5. Select the required preparation temperature. Please consult the temperature chart.
6. Determine the required preparation time for the ingredient.
7. To switch on the appliance, select the required preparation time, the power indicator light will go on, also the heating indicator light Will go on, when the temperature reach the setting temperature, the heating indicator light Will go off, after the temperature come down, the heating indicator light Will go on, the heating indicator light Will go on and go off several times during frying.
8. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat without any ingredients inside approx. 4 minutes.
9. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turno ver the ingredients, pull the tank out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then putt he tank back into the airfryer.
10. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the tank out of the appliance and place it on a heat-resistant Surface. And check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the tank back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. Toremove the ingredients, pull the tank out the air fryer. The tank and the ingredients are hot. You can also use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tank. Empty the tank into a bowl or intoa plate.

STEP 2
This 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 guarantee the best settinf for your ingredients.

TABLE: MENU

| TYPE | MIN-MAX (g) | TIME (MIN.) | TEMP. (ºC) | REMARK |
|---|---|---|---|---|
| FROZEN CHIPS | 200-600 | 12-20 | 200 | SHAKE |
| HOME-MADE CHIPS | 200-600 | 18-30 | 180 | ADD 1/2 SPOON OF OIL, SHAKE |
| BREADCRUMBED CHEESE SNACKS | 200-600 | 8-15 | 190 | |
| CHICKEN NUGGETS | 100-600 | 10-15 | 200 | |
| FILLET OF CHICKEN | 100-600 | 18-25 | 200 | TURN OVER IF NEEDED |
| DRUMSTICKS | 100-600 | 18-22 | 180 | TURN OVER IF NEEDED |
| STEAK | 100-600 | 8-15 | 180 | TURN OVER IF NEEDED |
| PORK CHOPS | 100-600 | 10-20 | 180 | TURN OVER IF NEEDED |
| HAMBURGUER | 100-600 | 7-14 | 180 | TURN OVER IF NEEDED |
| FROZEN FISH FINGERS | 100-500 | 6-12 | 200 | ADD 1/2 SPOON OF OIL, SHAKE |
| CUP CAKES | 8 UNIDADES | 15-18 | 200 | |

PROGRAMS:

The air fryer has 7 different programs for cooking:
- FRIES
- STEAK
- CHICKEN
- FISH
- CAKE
- PIZZA
- SHRIMPS

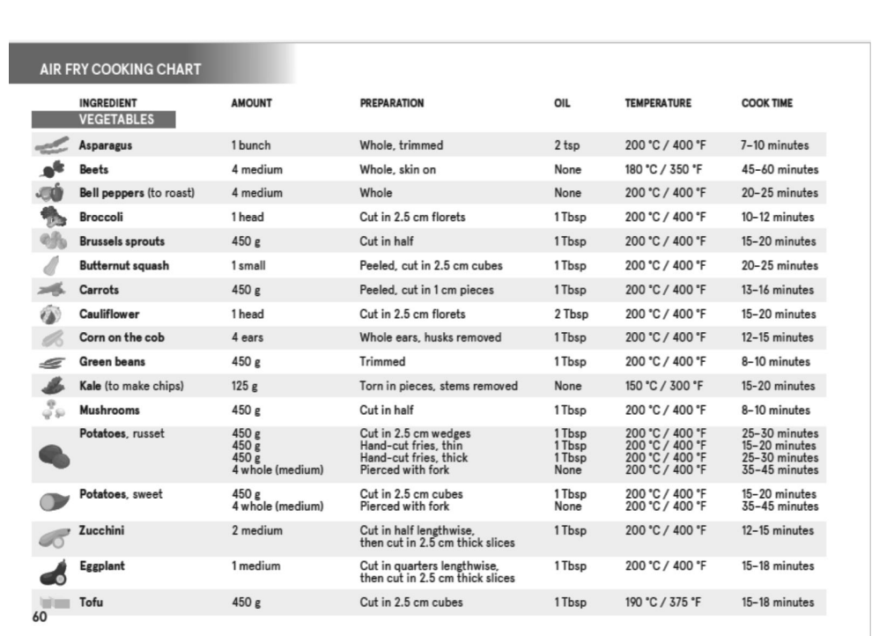
TIPS FOR COOKING
1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time the larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter prearation time.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
4. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
6. Snacks that can be prepare in an oven can also be prepared in the airfryer.
7. The optimal amount for preparing crispy fries is 500g.
8. Use pre-made dought for prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter prearation time than home-made dough.
9. You can also use the air fryer to reheat ingredients.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after use.

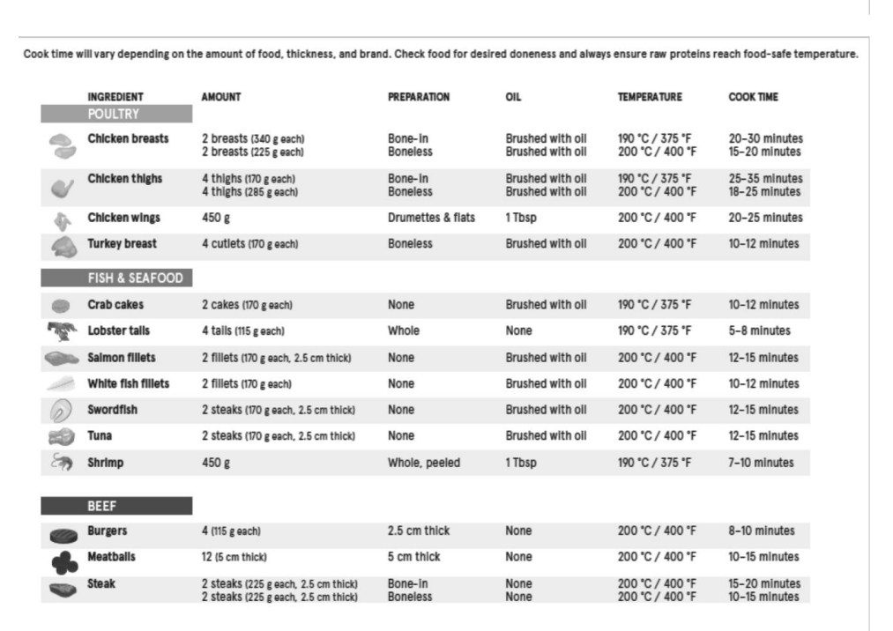
The tank, oil separator and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug form the wall socket and let the appliance coll down. (note: remove the tank tol et the air fryer coll down more quickly).
2. Wipe the outside of th appliance with a moist cloth.
3. Clean the tank, oil separator with hot water, some whasing-up liquid and non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt. (TIP: if dirt is stuck to the oil separator, or the bottom of the tank, fill the tank with hot water with some washing-up liquid in the tank and soak for putt he oil separator approx. 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
6. Unplug the appliance and let it cold.
7. Make sure all parts are clean and dry.



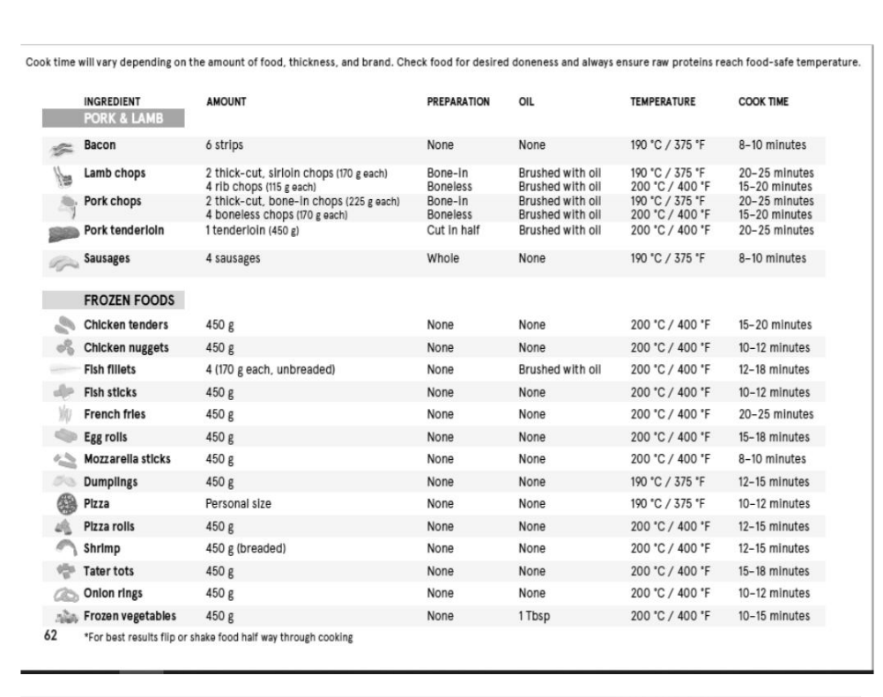
AIR FRY COOKING CHART

| INGREDIENT | AMOUNT | PREPARATION | OIL | TEMPERATURE | COOK TIME |
|---|---|---|---|---|---|
| VEGETABLES | | | | | |
| **Asparagus** | 1 bunch | Whole, trimmed | 2 tsp | 200 °C / 400 °F | 7–10 minutes |
| **Beets** | 4 medium | Whole, skin on | None | 180 °C / 350 °F | 45–60 minutes |
| **Bell peppers** (to roast) | 4 medium | Whole | None | 200 °C / 400 °F | 20–25 minutes |
| **Broccoli** | 1 head | Cut in 2.5 cm florets | 1 Tbsp | 200 °C / 400 °F | 10–12 minutes |
| **Brussels sprouts** | 450 g | Cut in half | 1 Tbsp | 200 °C / 400 °F | 15–20 minutes |
| **Butternut squash** | 1 small | Peeled, cut in 2.5 cm cubes | 1 Tbsp | 200 °C / 400 °F | 20–25 minutes |
| **Carrots** | 450 g | Peeled, cut in 1 cm pieces | 1 Tbsp | 200 °C / 400 °F | 13–16 minutes |
| **Cauliflower** | 1 head | Cut in 2.5 cm florets | 2 Tbsp | 200 °C / 400 °F | 15–20 minutes |
| **Corn on the cob** | 4 ears | Whole ears, husks removed | 1 Tbsp | 200 °C / 400 °F | 12–15 minutes |
| **Green beans** | 450 g | Trimmed | 1 Tbsp | 200 °C / 400 °F | 8–10 minutes |
| **Kale** (to make chips) | 125 g | Torn in pieces, stems removed | None | 150 °C / 300 °F | 15–20 minutes |
| **Mushrooms** | 450 g | Cut in half | 1 Tbsp | 200 °C / 400 °F | 8–10 minutes |
| **Potatoes,** russet | 450 g<br>450 g<br>450 g<br>4 whole (medium) | Cut in 2.5 cm wedges<br>Hand-cut fries, thin<br>Hand-cut fries, thick<br>Pierced with fork | 1 Tbsp<br>1 Tbsp<br>1 Tbsp<br>None | 200 °C / 400 °F<br>200 °C / 400 °F<br>200 °C / 400 °F<br>200 °C / 400 °F | 25–30 minutes<br>15–20 minutes<br>25–30 minutes<br>35–45 minutes |
| **Potatoes,** sweet | 450 g<br>4 whole (medium) | Cut in 2.5 cm cubes<br>Pierced with fork | 1 Tbsp<br>None | 200 °C / 400 °F<br>200 °C / 400 °F | 15–20 minutes<br>35–45 minutes |
| **Zucchini** | 2 medium | Cut in half lengthwise, then cut in 2.5 cm thick slices | 1 Tbsp | 200 °C / 400 °F | 12–15 minutes |
| **Eggplant** | 1 medium | Cut in quarters lengthwise, then cut in 2.5 cm thick slices | 1 Tbsp | 200 °C / 400 °F | 15–18 minutes |
| **Tofu** | 450 g | Cut in 2.5 cm cubes | 1 Tbsp | 190 °C / 375 °F | 15–18 minutes |



Cook time will vary depending on the amount of food, thickness, and brand. Check food for desired doneness and always ensure raw proteins reach food-safe temperature.

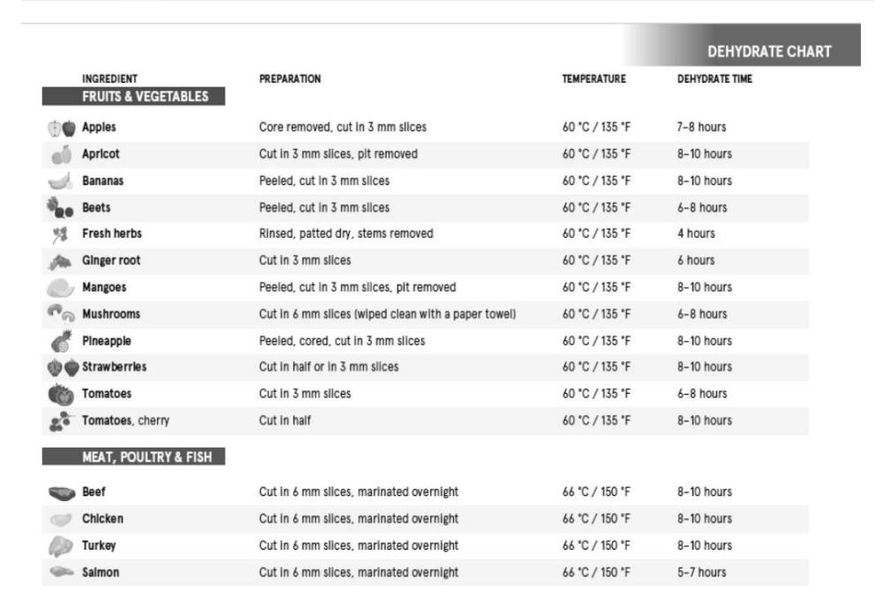
| INGREDIENT | AMOUNT | PREPARATION | OIL | TEMPERATURE | COOK TIME |
|---|---|---|---|---|---|
| POULTRY | | | | | |
| **Chicken breasts** | 2 breasts (340 g each)<br>2 breasts (225 g each) | Bone-in<br>Boneless | Brushed with oil<br>Brushed with oil | 190 °C / 375 °F<br>200 °C / 400 °F | 20–30 minutes<br>15–20 minutes |
| **Chicken thighs** | 4 thighs (170 g each)<br>4 thighs (285 g each) | Bone-in<br>Boneless | Brushed with oil<br>Brushed with oil | 190 °C / 375 °F<br>200 °C / 400 °F | 25–35 minutes<br>18–25 minutes |
| **Chicken wings** | 450 g | Drumettes & flats | 1 Tbsp | 200 °C / 400 °F | 20–25 minutes |
| **Turkey breast** | 4 cutlets (170 g each) | Boneless | Brushed with oil | 200 °C / 400 °F | 10–12 minutes |
| FISH & SEAFOOD | | | | | |
| **Crab cakes** | 2 cakes (170 g each) | None | Brushed with oil | 190 °C / 375 °F | 10–12 minutes |
| **Lobster tails** | 4 tails (115 g each) | Whole | None | 190 °C / 375 °F | 5–8 minutes |
| **Salmon fillets** | 2 fillets (170 g each, 2.5 cm thick) | None | Brushed with oil | 200 °C / 400 °F | 12–15 minutes |
| **White fish fillets** | 2 fillets (170 g each) | None | Brushed with oil | 200 °C / 400 °F | 10–12 minutes |
| **Swordfish** | 2 steaks (170 g each, 2.5 cm thick) | None | Brushed with oil | 200 °C / 400 °F | 12–15 minutes |
| **Tuna** | 2 steaks (170 g each, 2.5 cm thick) | None | Brushed with oil | 200 °C / 400 °F | 12–15 minutes |
| **Shrimp** | 450 g | Whole, peeled | 1 Tbsp | 190 °C / 375 °F | 7–10 minutes |
| BEEF | | | | | |
| **Burgers** | 4 (115 g each) | 2.5 cm thick | None | 200 °C / 400 °F | 8–10 minutes |
| **Meatballs** | 12 (5 cm thick) | 5 cm thick | None | 200 °C / 400 °F | 10–15 minutes |
| **Steak** | 2 steaks (225 g each, 2.5 cm thick)<br>2 steaks (225 g each, 2.5 cm thick) | Bone-in<br>Boneless | None<br>None | 200 °C / 400 °F<br>200 °C / 400 °F | 15–20 minutes<br>10–15 minutes |



Cook time will vary depending on the amount of food, thickness, and brand. Check food for desired doneness and always ensure raw proteins reach food-safe temperature.

| INGREDIENT | AMOUNT | PREPARATION | OIL | TEMPERATURE | COOK TIME |
|---|---|---|---|---|---|
| PORK & LAMB | | | | | |
| **Bacon** | 6 strips | None | None | 190 °C / 375 °F | 8–10 minutes |
| **Lamb chops** | 2 thick-cut, sirloin chops (170 g each)<br>4 rib chops (115 g each) | Bone-in<br>Boneless | Brushed with oil<br>Brushed with oil | 190 °C / 375 °F<br>200 °C / 400 °F | 20–25 minutes<br>15–20 minutes |
| **Pork chops** | 2 thick-cut, bone-in chops (225 g each)<br>4 boneless chops (170 g each) | Bone-in<br>Boneless | Brushed with oil<br>Brushed with oil | 190 °C / 375 °F<br>200 °C / 400 °F | 20–25 minutes<br>15–20 minutes |
| **Pork tenderloin** | 1 tenderloin (450 g) | Cut in half | Brushed with oil | 200 °C / 400 °F | 20–25 minutes |
| **Sausages** | 4 sausages | Whole | None | 190 °C / 375 °F | 8–10 minutes |
| FROZEN FOODS | | | | | |
| **Chicken tenders** | 450 g | None | None | 200 °C / 400 °F | 15–20 minutes |
| **Chicken nuggets** | 450 g | None | None | 200 °C / 400 °F | 10–12 minutes |
| **Fish fillets** | 4 (170 g each, unbreaded) | None | Brushed with oil | 200 °C / 400 °F | 12–18 minutes |
| **Fish sticks** | 450 g | None | None | 200 °C / 400 °F | 10–12 minutes |
| **French fries** | 450 g | None | None | 200 °C / 400 °F | 20–25 minutes |
| **Egg rolls** | 450 g | None | None | 200 °C / 400 °F | 15–18 minutes |
| **Mozzarella sticks** | 450 g | None | None | 200 °C / 400 °F | 8–10 minutes |
| **Dumplings** | 450 g | None | None | 190 °C / 375 °F | 12–15 minutes |
| **Pizza** | Personal size | None | None | 190 °C / 375 °F | 10–12 minutes |
| **Pizza rolls** | 450 g | None | None | 200 °C / 400 °F | 12–15 minutes |
| **Shrimp** | 450 g (breaded) | None | None | 200 °C / 400 °F | 12–15 minutes |
| **Tater tots** | 450 g | None | None | 200 °C / 400 °F | 15–18 minutes |
| **Onion rings** | 450 g | None | None | 200 °C / 400 °F | 10–12 minutes |
| **Frozen vegetables** | 450 g | None | 1 Tbsp | 200 °C / 400 °F | 10–15 minutes |

*For best results flip or shake food half way through cooking



DEHYDRATE CHART

| INGREDIENT | PREPARATION | TEMPERATURE | DEHYDRATE TIME |
|---|---|---|---|
| FRUITS & VEGETABLES | | | |
| **Apples** | Core removed, cut in 3 mm slices | 60 °C / 135 °F | 7–8 hours |
| **Apricot** | Cut in 3 mm slices, pit removed | 60 °C / 135 °F | 8–10 hours |
| **Bananas** | Peeled, cut in 3 mm slices | 60 °C / 135 °F | 8–10 hours |
| **Beets** | Peeled, cut in 3 mm slices | 60 °C / 135 °F | 6–8 hours |
| **Fresh herbs** | Rinsed, patted dry, stems removed | 60 °C / 135 °F | 4 hours |
| **Ginger root** | Cut in 3 mm slices | 60 °C / 135 °F | 6 hours |
| **Mangoes** | Peeled, cut in 3 mm slices, pit removed | 60 °C / 135 °F | 8–10 hours |
| **Mushrooms** | Cut in 6 mm slices (wiped clean with a paper towel) | 60 °C / 135 °F | 6–8 hours |
| **Pineapple** | Peeled, cored, cut in 3 mm slices | 60 °C / 135 °F | 8–10 hours |
| **Strawberries** | Cut in half or in 3 mm slices | 60 °C / 135 °F | 8–10 hours |
| **Tomatoes** | Cut in 3 mm slices | 60 °C / 135 °F | 6–8 hours |
| **Tomatoes,** cherry | Cut in half | 60 °C / 135 °F | 8–10 hours |
| MEAT, POULTRY & FISH | | | |
| **Beef** | Cut in 6 mm slices, marinated overnight | 66 °C / 150 °F | 8–10 hours |
| **Chicken** | Cut in 6 mm slices, marinated overnight | 66 °C / 150 °F | 8–10 hours |
| **Turkey** | Cut in 6 mm slices, marinated overnight | 66 °C / 150 °F | 8–10 hours |
| **Salmon** | Cut in 6 mm slices, marinated overnight | 66 °C / 150 °F | 5–7 hours |

This brand indicates that this product must not be disposed of with other household waste throughout EU. To prevent environmental or human health damage from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use collection and return systems or contact the site where it was purchased. They will be able to recycle the product safely.

CONFORMITY DECLARATION:

Hereby CLOS DREAMS SL declares that the AIR FRYER (CD60-01DSS) fulfills the essential requirements and any other applicable or enforceable provisions of the directives of the European Parliament and Council. RoHS directive 2011/65/EU + (EU)2015/863, EMC directive 2014/30/EU, LVD directive 2014/35/EU, directive ERP 2009/125/EC.

GUARANTY CARD
PRODUCT TYPE:
MODEL: ____________
SERIAL Nº: ____________
SHOPING CENTER
DATE OF BUY: ____________

917524381
CLOS DREAMS SL
C/ ELECTRICISTAS 18
28670 VILLAVICIOSA DE ODON
MADRID

SHOP STAMP

RoHS

CE

1. The CD60-01DSS AIR FRYER has a 3-year warranty from the date of purchase, except for wear and tear parts that have a one-year warranty from the date of purchase. In case of inappropiate use the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee Will be void.

AIR FRYER CD60-01DSS
VOLTAGE 220-240V 50/60Hz
POWER 1500W
IMPORTED BY: CLOS DREAMS S.L.
B-87016812
C/ELECTRICISTAS,18
VILLAVICIOSA DE ODON
28670 MADRID
TLF. 917524381
GUARANTY/SAT: devoluciones@closdreams.com