

**CUK**  
by GADNIC

FREIDORA DE AIR E  
**F8.0**



MANUAL DE USUARI

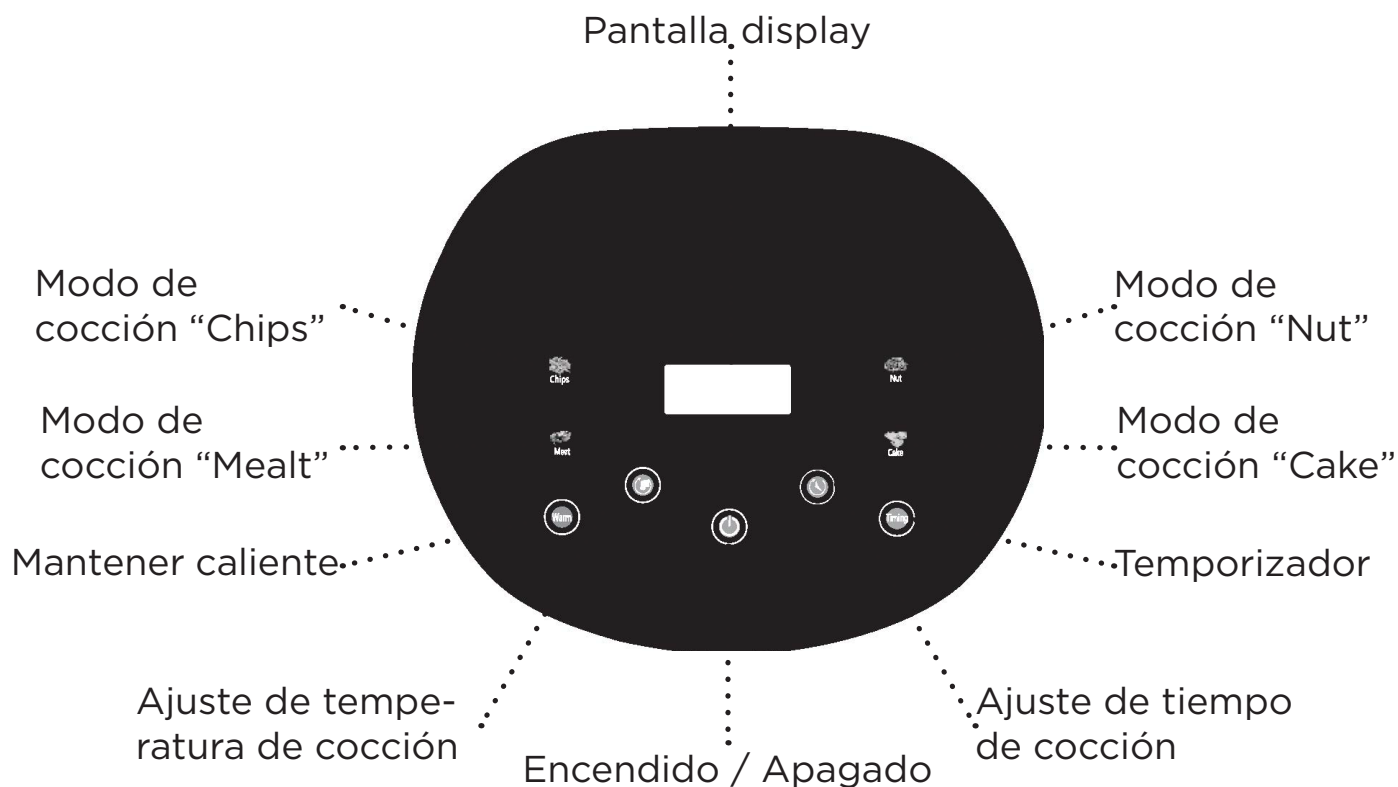
O

**FREI0023**

# INDICE

|                |    |
|----------------|----|
| ESPAÑOL .....  | 03 |
| PORTUGUÊS..... | 07 |
| ENGLISH .....  | 11 |

## Panel de control



## Descripción de las teclas táctiles

**Encendido / Apagado:** Utilice esta tecla para encender su freidora. Presione-lo prolongadamente para apagarlo.

**Ajuste de temperatura de cocción:** Utilice esta tecla para regular la temperatura de cocción. Con cada toque la temperatura aumentara 5°C. Una vez llegue al máximo de temperatura dentro del programa elegido, volverá a iniciar con la temperatura mas baja el programa seleccionado.

**Ajuste de tiempo de cocción:** Utilice esta tecla para regular el tiempo de cocción. Con cada toque el tiempo aumentara 1 minuto, si mantiene presionado aumentara de a 5 minutos. Una vez llegue al máximo de tiempo de cocción dentro del programa elegido, volverá a iniciar con el conteo de tiempo del programa seleccionado.

**Mantener caliente :** Con esta función puede mantener su preparación caliente hasta por 2 horas.

**Temporizador :** Programe su freidora para que tenga un inicio diferido, puede seleccionar un tiempo entre 00:30 hs y 23:30 hs.

**Modo de cocción "Chips" :** Programa predeterminado pre ajustado que varia desde 5 minutos a 1 hora y entre 80°C y 210°C de temperatura.

**Modo de cocción "Meat" :** Programa predeterminado pre ajustado que varia desde 5 minutos a 1 hora y entre 80°C y 210°C de temperatura.

**Modo de cocción "Nut" :** Programa predeterminado pre ajustado que varia desde 5 minutos a 45 minutos y entre 80°C y 210°C de temperatura.

**Modo de cocción "Cake" :** Programa predeterminado pre ajustado que varia desde 5 minutos a 40 minutos y entre 80°C y 210°C de temperatura.

# Instrucciones de Uso

## 1. Seguridad Antes de Usar

- Lea atentamente: Antes de usar la freidora, lea todas las instrucciones de seguridad.
- Superficie estable: Coloque la freidora sobre una superficie plana, resistente al calor y estable.
- Evite el contacto con agua: No sumerja el cable, enchufe ni la unidad en agua u otros líquidos.
- Use en interiores: La freidora está diseñada para uso en interiores únicamente.

## 2. Componentes Principales

- Cesto para alimentos: Donde se colocan los alimentos a freír.
- Bandeja de goteo: Recoge el exceso de aceite y migajas.
- Panel de control digital: Permite ajustar la temperatura, el tiempo y seleccionar programas preestablecidos.
- Asa de cesto: Para sacar y meter el cesto de alimentos de manera segura.

## 3. Antes del Primer Uso

1. Limpieza inicial: Lave el cesto para alimentos y la bandeja de goteo con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente.
2. Encendido: Conecte la freidora a una toma de corriente adecuada.
3. Ciclo de calentamiento: Ejecute la freidora vacía a 200°C (390°F) por 5 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación.

## 4. Cocinar Alimentos

1. Precalentar: Presione el botón de encendido y ajuste la temperatura deseada. Deje que la freidora se precaliente durante 3-5 minutos.
2. Preparar alimentos: Coloque los alimentos en el cesto, asegurándose de que estén distribuidos de manera uniforme y no sobrecargue el cesto.
3. Colocar el cesto: Inserte el cesto en la freidora.
4. Ajuste de temperatura y tiempo:
  - Use el panel de control para ajustar la temperatura y el tiempo según las necesidades de los alimentos.
  - También puede seleccionar un programa preestablecido si su modelo lo incluye.
5. Cocinar: Presione el botón de inicio para comenzar a cocinar. La freidora puede emitir un pitido cuando haya terminado el proceso.
6. Revisar y agitar: A mitad de la cocción, saque el cesto y agite los alimentos para asegurar una cocción uniforme. Vuelva a insertar el cesto para continuar.
7. Finalizar: Una vez que el tiempo de cocción termine, retire el cesto con cuidado usando el asa. Tenga cuidado con el vapor caliente.

## 5. Después del Uso

- Apague la freidora: Desconéctela de la toma de corriente.
- Deje enfriar: Permita que la freidora se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpieza: Lave el cesto y la bandeja de goteo con agua tibia y jabón. Limpie el interior y exterior de la freidora con un paño húmedo.

## Consejos y Mantenimiento

- Evite el uso de utensilios metálicos : Use utensilios de silicona o madera para evitar dañar el recubrimiento antiadherente.
- No sobrecargue la freidora: Deje espacio para que el aire circule adecuadamente alrededor de los alimentos.
- Almacenamiento: Guarde la freidora en un lugar seco y seguro cuando no esté en uso.

## Análisis y solución de problemas comunes

| Falla                                         | Causa probable                                                                          | Solución                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El panel táctil esta apagado                  | Fallo de alimentación                                                                   | Comprobar que el dispositivo este correctamente conectado y que el toma al que esta conectado funcione correctamente                            |
|                                               | La Toma de corriente eléctrica o la conexión es deficiente                              |                                                                                                                                                 |
|                                               | El voltaje de la fuente de alimentación no coincide con la tensión nominal del producto |                                                                                                                                                 |
|                                               | Fallo en la placa de circuito                                                           | Consultar con el servicio técnico autorizado                                                                                                    |
| La comida esta poco cocida o demasiado cocida | Temperatura o tiempos de cocción incorrectos                                            | Separe los alimentos en pequeñas cantidades para introducirlos en la freidora uniformemente. Ajuste la temperatura y el tiempo adecuadamente.   |
|                                               | Demasiados alimentos en la cesta de cocción                                             |                                                                                                                                                 |
|                                               | La temperatura es demasiado baja / alta                                                 |                                                                                                                                                 |
|                                               | El tiempo de cocción es demasiado corto / largo                                         |                                                                                                                                                 |
| Emisión de humo en el uso inicial             | El producto tiene aceite antioxidante colocado en su fabricación                        | Ajuste la temperatura al máximo y pre caliente durante 10 minutos para eliminar el aceite antioxidante del tubo de calentamiento de la freidora |
| Mal olor                                      | Materiales extraños en el recipiente de calentamiento                                   | Limpiar correctamente la freidora                                                                                                               |
| No hay respuesta para la pantalla táctil      | Asegúrese de que no hay aceite ni agua en la pantalla                                   | Límpiese las manos y la pantalla con táctil con un paño suave.                                                                                  |
|                                               | Asegúrese de que sus manos estén libres de aceite o agua                                |                                                                                                                                                 |

# Normas de Seguridad

## 1. Leer y Seguir las Instrucciones:

Antes de usar la freidora de aire, lea todas las instrucciones del manual del usuario y sígala estrictamente.

Mantenga el manual a mano para futuras consultas.

## 2. Conexión Eléctrica:

Asegúrese de que el voltaje de la freidora coincide con el voltaje de su hogar.

Conecte la freidora de aire a una toma de corriente correctamente instalada y con conexión a tierra.

No utilice adaptadores, enchufes múltiples ni cables de extensión con la freidora de aire.

## 3. Ubicación:

Coloque la freidora en una superficie estable, plana y resistente al calor.

Mantenga un espacio libre de al menos 10 cm alrededor del aparato para asegurar una adecuada ventilación.

No coloque la freidora cerca de materiales inflamables como cortinas, toallas o papeles.

## 4. Uso Adecuado:

Nunca use la freidora sin la canasta o accesorios adecuados.

No sobrecargue la canasta; siga las indicaciones del manual sobre las capacidades máximas.

No utilice la freidora para freír alimentos con alto contenido de grasa o líquidos.

## 5. Manejo del Aparato: **No toque las superficies calientes; use manijas o perillas.**

Nunca deje la freidora desatendida mientras esté en funcionamiento.

No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.

## 6. Mantenimiento y Limpieza:

Desenchufe la freidora y deje que se enfríe antes de limpiarla.

Limpie la canasta y otros accesorios con agua caliente y jabón suave. No utilice estropajos metálicos o productos abrasivos.

Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a ensamblarlas.

## 7. Reparaciones:

No intente reparar la freidora por su cuenta. Si el aparato presenta fallas, contacte al servicio técnico autorizado.

No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.

## 8. Niños y Animales:

Mantenga la freidora fuera del alcance de niños y animales.

No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.

## 9. Uso en Interiores:

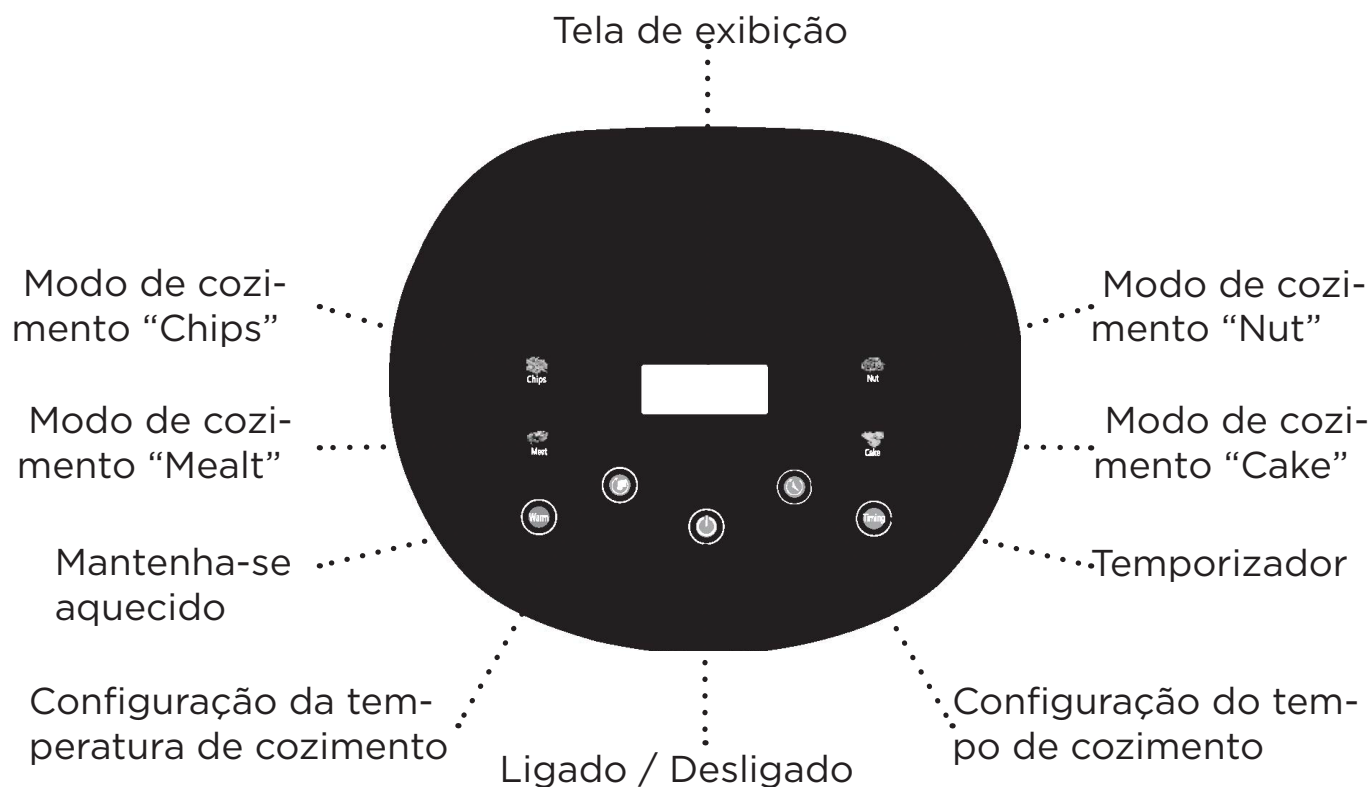
La freidora de aire está diseñada para uso doméstico en interiores. No la utilice al aire libre.

## 10. Almacenamiento:

Desconecte y deje enfriar la freidora antes de guardarla.

Almacene el aparato en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

## Panel de control



## Descrição das teclas de toque

**On / Off:** Use essa tecla para ligar a fritadeira. Pressione-a longamente para desligá-la.

**Ajuste da temperatura de cozimento:** Use essa tecla para ajustar a temperatura de cozimento. A cada toque, a temperatura aumentará em 5°C. Quando atingir a temperatura máxima dentro do programa selecionado, ela será reiniciada com a temperatura mais baixa do programa selecionado.

**Ajuste do tempo de cozimento:** Use essa tecla para ajustar o tempo de cozimento. A cada toque, o tempo aumentará em 1 minuto; se for mantido pressionado, aumentará em 5 minutos. Quando o tempo máximo de cozimento for atingido dentro do programa selecionado, ele será reiniciado com a contagem regressiva do tempo do programa selecionado.

**Manter quente :** Com essa função, você pode manter sua preparação quente por até 2 horas.

**Timer:** Programe sua fritadeira para ter um início retardado, você pode selecionar um horário entre 00:30 hs e 23:30 hs.

**Modo de cozimento "Chips":** Programa predefinido que varia de 5 minutos a 1 hora e entre 80°C e 210°C de temperatura.

**Modo de cozimento "Meat":** Programa pré-definido que varia de 5 minutos a 1 hora e entre 80°C e 210°C de temperatura.

**Modo de cozimento "Nut" (Nozes):** Programa predefinido que varia de 5 minutos a 45 minutos e entre 80°C e 210°C de temperatura.

**Modo de cozimento "Cake" (Bolo):** Programa predefinido que varia de 5 minutos a 40 minutos e entre 80°C e 210°C de temperatura.

# Instruções de uso

## 1. Segurança antes do uso

- Leia com atenção: Antes de usar a fritadeira, leia todas as instruções de segurança.
- Superfície estável: coloque a fritadeira em uma superfície plana, resistente ao calor e estável.
- Evite contato com água: não mergulhe o cabo, o plugue ou a unidade em água ou outros líquidos.
- Uso em ambientes internos: a fritadeira foi projetada somente para uso em ambientes internos.

## 2. Componentes principais

- Cesta de alimentos: Onde o alimento a ser frito é colocado.
- Bandeja coletora: coleta o excesso de óleo e migalhas.
- Painel de controle digital: permite ajustar a temperatura e o tempo e selecionar programas predefinidos.
- Alça da cesta: para remoção e inserção seguras da cesta de alimentos.

## 3. Antes do primeiro uso

1. Limpeza inicial: Lave a cesta de alimentos e a bandeja coletora com água morna e sabão. Enxágue e seque bem.
2. Ligar: Conecte a fritadeira a uma tomada elétrica adequada.
3. Ciclo de aquecimento: Deixe a fritadeira vazia funcionando a 200°C (390°F) por 5 minutos para remover qualquer resíduo de fabricação.

## 4. Cozimento de alimentos

1. Pré-aquecimento: Pressione o botão liga/desliga e defina a temperatura desejada. Deixe a fritadeira pré-aquecer por 3 a 5 minutos.
2. Prepare os alimentos: Coloque o alimento na cesta, certificando-se de que ele esteja distribuído uniformemente e não sobrecarregue a cesta.
3. Colocar a cesta: Insira a cesta na fritadeira.
4. Ajuste de temperatura e tempo:
  - Use o painel de controle para ajustar a temperatura e o tempo de acordo com as necessidades do alimento.
  - Você também pode selecionar um programa predefinido, se o seu modelo incluir um.
5. Cozimento: Pressione o botão Iniciar para começar a cozinhar. A fritadeira poderá emitir um bipe quando o processo for concluído.
6. Verificar e agitar: na metade do cozimento, remova a cesta e agite os alimentos para garantir um cozimento uniforme. Reinsira a cesta para continuar.
7. Finalizar: Após o término do tempo de cozimento, remova a cesta cuidadosamente usando a alça. Tenha cuidado com o vapor quente.

## 5. Após o uso

- Desligue a fritadeira: Desconecte a fritadeira da rede elétrica.
- Deixe esfriar: Deixe a fritadeira esfriar completamente antes de limpá-la.
- Limpeza: Lave a cesta e a bandeja de gotejamento com água morna e sabão. Limpe a parte interna e externa da fritadeira com um pano úmido.

## Orientação e manutenção

- Evite usar utensílios de metal: Use utensílios de silicone ou de madeira para não danificar o revestimento antiaderente.
- Não sobrecarregue a fritadeira: deixe espaço para que o ar circule adequadamente ao redor do alimento.
- Armazenamento: Guarde a fritadeira em um local seco e seguro quando não estiver em uso.

## Análise e solução de problemas comuns

| Falha                                       | Causa provável                                                                | Solução                                                                                                                             |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O painel de toque está desligado            | Falha de energia                                                              | Verifique se o dispositivo está conectado corretamente e se a tomada à qual ele está conectado está funcionando corretamente.       |
|                                             | A tomada ou a conexão de energia está com defeito                             |                                                                                                                                     |
|                                             | A tensão da fonte de alimentação não corresponde à tensão nominal do produto. |                                                                                                                                     |
|                                             | Falha na placa de circuito                                                    | Consulte um técnico de serviço autorizado.                                                                                          |
| O alimento está mal cozido ou cozido demais | Temperatura ou tempos de cozimento incorretos                                 | Separe os alimentos em pequenas quantidades e coloque-os uniformemente na fritadeira. Defina a temperatura e o tempo corretamente.  |
|                                             | Muito alimento na cesta de cozimento                                          |                                                                                                                                     |
|                                             | A temperatura está muito baixa / muito alta                                   |                                                                                                                                     |
|                                             | O tempo de cozimento é muito curto / muito longo                              |                                                                                                                                     |
| Emissão de fumaça na primeira utilização    | O produto tem óleo antiferrugem em sua construção                             | Defina a temperatura como máxima e pré-aqueça por 10 minutos para remover o óleo antiferrugem do tubo de aquecimento da fritadeira. |
| Mau cheiro                                  | Material estranho no recipiente de aquecimento                                | Limpe a fritadeira adequadamente                                                                                                    |
| Sem resposta à tela de toque                | Certifique-se de que não haja óleo ou água na tela.                           | Limpe suas mãos e a tela sensível ao toque com um pano macio.                                                                       |
|                                             | Certifique-se de que suas mãos estejam livres de óleo ou água                 |                                                                                                                                     |

# Normas de Segurança

## 1. Leia e Siga as Instruções:

Antes de usar a fritadeira de ar, leia todas as instruções do manual do usuário e siga-as rigorosamente.

Mantenha o manual à mão para futuras consultas.

## 2. Conexão Elétrica:

Certifique-se de que a voltagem da fritadeira é compatível com a voltagem de sua casa. Conecte a fritadeira a uma tomada corretamente instalada e com aterramento.

Não use adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões com a fritadeira de ar.

## 3. Localização:

Coloque a fritadeira em uma superfície estável, plana e resistente ao calor.

Mantenha um espaço livre de pelo menos 10 cm ao redor do aparelho para garantir uma ventilação adequada.

Não coloque a fritadeira perto de materiais inflamáveis, como cortinas, toalhas ou papéis.

## 4. Uso Adequado:

Nunca use a fritadeira sem a cesta ou acessórios adequados.

Não sobrecarregue a cesta; siga as indicações do manual sobre as capacidades máximas.

Não use a fritadeira para fritar alimentos com alto teor de gordura ou líquidos.

## 5. Manuseio do Aparelho:

Não toque nas superfícies quentes; use alças ou botões.

Nunca deixe a fritadeira sem supervisão enquanto estiver em funcionamento.

Não mergulhe o aparelho, o cabo ou o plugue em água ou outros líquidos.

## 6. Manutenção e Limpeza:

Desconecte a fritadeira e deixe-a esfriar antes de limpá-la.

Limpe a cesta e outros acessórios com água quente e sabão suave. Não use esponjas de aço ou produtos abrasivos.

Certifique-se de que todas as peças estejam completamente secas antes de remontá-las.

## 7. Reparos:

Não tente reparar a fritadeira por conta própria. Se o aparelho apresentar falhas, entre em contato com o serviço técnico autorizado.

Não use o aparelho se o cabo ou o plugue estiverem danificados.

## 8. Crianças e Animais:

Mantenha a fritadeira fora do alcance de crianças e animais.

Não permita que crianças usem o aparelho sem supervisão.

## 9. Uso Interno:

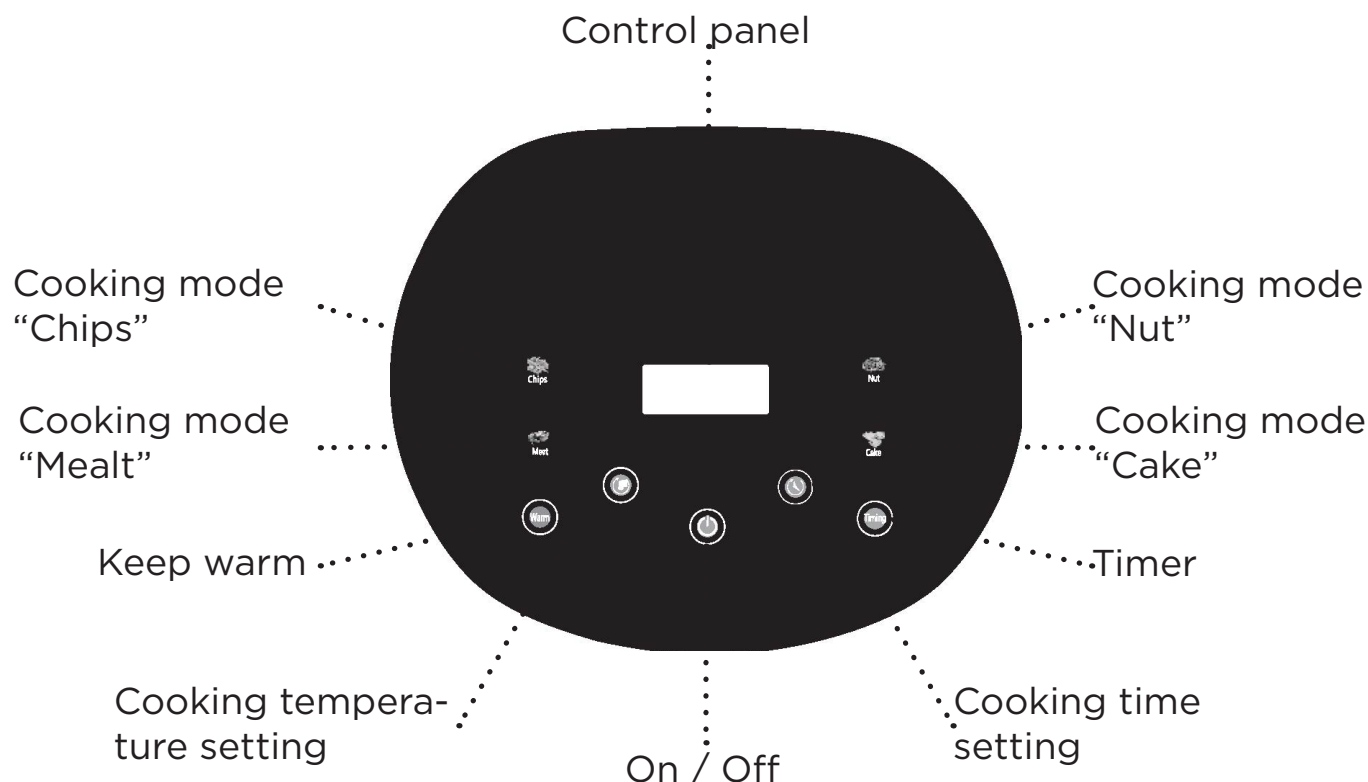
A fritadeira de ar foi projetada para uso doméstico interno. Não a use ao ar livre.

## 10. Armazenamento:

Desconecte e deixe a fritadeira esfriar antes de guardá-la.

Armazene o aparelho em local seco e seguro, fora do alcance das crianças.

## Control panel



## Description of the touch keys

**On / Off:** Use this key to turn on your fryer. Long press it to turn it off.

**Cooking temperature setting:** Use this key to adjust the cooking temperature. With each touch the temperature will increase by 5°C. Once it reaches the maximum temperature within the selected program, it will restart with the lowest temperature of the selected program.

**Cooking time setting:** Use this key to adjust the cooking time. With each touch the time will increase by 1 minute, if held down it will increase by 5 minutes. Once the maximum cooking time is reached within the selected program, it will restart with the time countdown of the selected program.

**Keep warm :** With this function you can keep your preparation hot for up to 2 hours.

**Timer :** Program your fryer to have a delayed start, you can select a time between 00:30 hs and 23:30 hs.

**"Chips" cooking mode :** Pre-set default program that varies from 5 minutes to 1 hour and between 80°C and 210°C temperature.

**Cooking mode "Meat" :** Pre-set default program varying from 5 minutes to 1 hour and between 80°C and 210°C temperature.

**Nut" cooking mode :** Pre-set default program varying from 5 minutes to 45 minutes and between 80°C and 210°C temperature.

**"Cake" cooking mode :** Pre-set default program varying from 5 minutes to 40 minutes and between 80°C and 210°C temperature.

# Instructions for Use

## 1. Safety Before Use

- Read carefully: Before using the fryer, read all safety instructions.
- Stable surface: Place the fryer on a flat, heat-resistant, stable surface.
- Avoid contact with water: Do not immerse cord, plug or unit in water or other liquids.
- Indoor Use: The fryer is designed for indoor use only.

## 2. Main Components

- Food basket: Where the food to be fried is placed.
- Drip tray: Collects excess oil and crumbs.
- Digital control panel: Allows you to adjust the temperature, time and select preset programs.
- Basket handle: For safe removal and insertion of the food basket.

## 3. Before First Use

1. Initial cleaning: Wash the food basket and drip tray with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. Turn on: Plug the fryer into a suitable electrical outlet.
3. Heating cycle: Run the empty fryer at 200°C (390°F) for 5 minutes to remove any manufacturing residue.

## 4. Cooking Food

1. Preheat: Press the power button and set the desired temperature. Allow the fryer to preheat for 3-5 minutes.
2. Prepare food: Place food in the basket, making sure it is evenly distributed and do not overload the basket.
3. Place the basket: Insert the basket into the fryer.
4. Adjusting temperature and time:
  - Use the control panel to adjust the temperature and time according to the needs of the food.
  - You can also select a preset program if your model includes one.
5. Cooking: Press the start button to begin cooking. The fryer may beep when the process is complete.
6. Check and shake: Halfway through cooking, remove the basket and shake the food to ensure even cooking. Reinsert the basket to continue.
7. Finish: Once the cooking time is over, remove the basket carefully using the handle. Be careful with hot steam.

## 5. After Use

- Turn off the fryer: Unplug the fryer from the electrical outlet.
- Allow to cool: Allow the fryer to cool completely before cleaning.
- Cleaning: Wash the basket and drip tray with warm, soapy water. Wipe the inside and outside of the fryer with a damp cloth.

## Tips and Maintenance

- Avoid using metal utensils : Use silicone or wooden utensils to avoid damaging the non-stick coating.
- Do not overload the fryer: Allow space for air to circulate properly around the food.
- Storage: Store the fryer in a dry, safe place when not in use.

## Analysis and solution of common problems

| Error                             | Probable cause                                                       | Solution                                                                                                                    |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Touch panel is off                | Power failure                                                        | Check that the device is correctly connected and that the socket to which it is connected is working properly.              |
|                                   | Power outlet or connection is poor                                   |                                                                                                                             |
|                                   | Power supply voltage does not match the rated voltage of the product |                                                                                                                             |
|                                   | Circuit board failure                                                | Consult an authorized service technician                                                                                    |
| Food is undercooked or overcooked | Incorrect temperature or cooking times                               | Separate the food in small quantities to introduce them evenly into the fryer.<br>Adjust the temperature and time properly. |
|                                   | Too much food in the cooking basket                                  |                                                                                                                             |
|                                   | Temperature is too low / too high                                    |                                                                                                                             |
|                                   | Cooking time is too short / too long                                 |                                                                                                                             |
| Smoke emission on initial use     | Product has anti-rust oil in its manufacture                         | Set the temperature to maximum and preheat for 10 minutes to remove the antioxidant oil from the heating tube of the fryer. |
| Bad odor                          | Foreign material in the heating vessel                               | Clean the fryer properly                                                                                                    |
| No response to touch screen       | Make sure that there is no oil or water on the screen.               | Wipe your hands and the touch screen with a soft cloth.                                                                     |
|                                   | Make sure your hands are free of oil or water                        |                                                                                                                             |

# Safety Guidelines

## 1. Read and Follow Instructions:

Before using the air fryer, read all instructions in the user manual and follow them strictly. Keep the manual handy for future reference.

## 2. Electrical Connection:

Ensure that the air fryer's voltage matches your household voltage.  
Plug the air fryer into a properly installed and grounded electrical outlet.  
Do not use adapters, power strips, or extension cords with the air fryer.

## 3. Location:

Place the air fryer on a stable, flat, and heat-resistant surface.  
Maintain at least 10 cm of free space around the appliance to ensure adequate ventilation.  
Do not place the air fryer near flammable materials such as curtains, towels, or paper.

## 4. Proper Use:

Never use the air fryer without the basket or appropriate accessories.  
Do not overload the basket; follow the manual's guidelines on maximum capacities.  
Do not use the air fryer to fry foods with high-fat content or liquids.

## 5. Handling the Appliance:

Do not touch hot surfaces; use handles or knobs.  
Never leave the air fryer unattended while in operation.  
Do not immerse the appliance, cord, or plug in water or other liquids.

## 6. Maintenance and Cleaning:

Unplug the air fryer and allow it to cool before cleaning.  
Clean the basket and other accessories with warm water and mild soap. Do not use steel wool or abrasive products.  
Ensure all parts are completely dry before reassembling.

## 7. Repairs:

Do not attempt to repair the air fryer yourself. If the appliance malfunctions, contact authorized service personnel.  
Do not use the appliance if the cord or plug is damaged.

## 8. Children and Pets:

Keep the air fryer out of reach of children and pets.  
Do not allow children to operate the appliance without supervision.

## 9. Indoor Use:

The air fryer is designed for indoor domestic use only. Do not use it outdoors.

## 10. Storage:

Unplug and let the air fryer cool before storing it.  
Store the appliance in a dry and safe place, out of reach of children.

