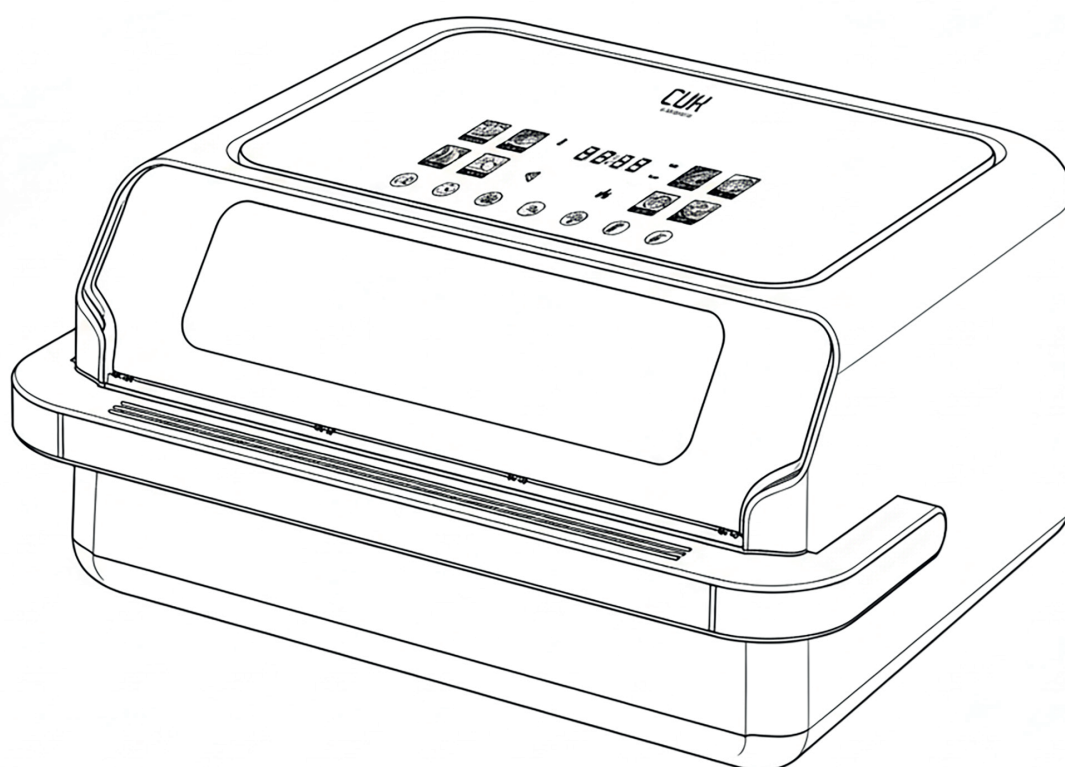


**CUK**  
by GADNIC

FREIDORA DE AIRE

---



**MANUAL DE USUARIO**

**FREI0311**



# Índice

Español .....	5
Português .....	20
English .....	35



# Manual de Usuario

## Freidora de Aire



# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:

- Areas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Casas de campo/granjas.
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Entornos tipo “alojamiento y desayuno”.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**1-** Lea todas las instrucciones.

**2-** No toque las superficies calientes.

**3-** Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.

**4- ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, incluso aquellas diferentes a las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por distintas personas, este equipo debe usarse con PRECAUCIÓN. El equipo debe tocarse solo en las asas y superficies de agarre previstas, utilizando protección térmica como guantes o similar. Las superficies que no sean las de agarre previstas deben dejarse enfriar lo suficiente antes de ser tocadas.

**5-** Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.

**6-** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.

**7-** El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

**8-** No utilizar al aire libre.

**9-** No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, donde pueda entrar en contacto con una superficie caliente.

**10-** No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

**11-** Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

**12-** Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. Para desconectar, ponga cualquier control en “off” (apagado), luego retire el enchufe del tomacorriente.

**13-** No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

**14-** Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

**15-** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

**16-** Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

## **INTRODUCCIÓN**

Esta freidora de aire caliente proporciona una manera fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Al utilizar una rápida circulación de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de preparar numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire caliente calienta la comida en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

## **DATOS TÉCNICOS:**

- Voltaje: 220-240V ~ 50-60Hz
- Potencia: 1600 + 500 Watts
- Capacidad con rejilla: 6 Litros
- Temperatura ajustable: 80°C-200°C
- Temporizador (0-60 min)

## DESCRIPCIÓN GENERAL (Fig.1)

1- Panel de visualización (Pantalla)

2- Rejilla (Rack)

3- Asa / Mango

4- Cubierta de la olla (Tapa)

5- Carcasa principal

6- Recipiente de fritura (Olla)

7- Salida de aire

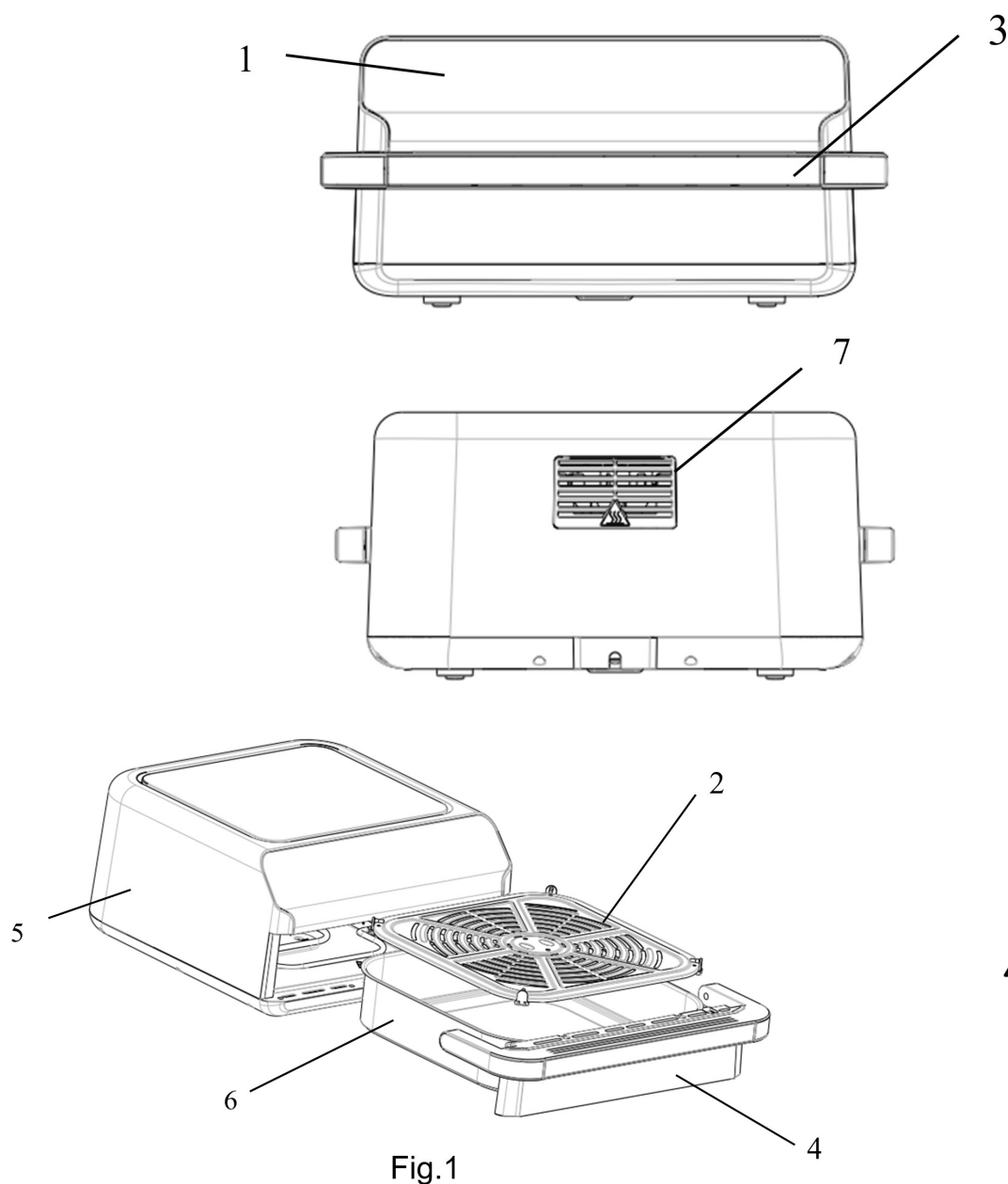


Fig.2

## **Peligro**

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada y las salidas de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la olla con aceite, ya que esto puede provocar un incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

# ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras partes están dañados.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar un cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados, y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura 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. Tenga cuidado también con el vapor y el aire caliente al retirar la olla del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.

## Precaución

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. No es adecuado para ser utilizado en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, pensiones y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía perderá su validez y se rechazará cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.

## Antes del primer uso

- 1-** Retire todos los materiales de embalaje.
- 2-** Retire cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
- 3-** Limpie a fondo la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
- 4-** Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

**NOTA:** Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite o grasa para freír directamente.

**AVISO:** Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción y no afecta la seguridad de su aparato.

## Preparación para el uso

- 1- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
  - **No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.**
- 2- Coloque la rejilla en la olla.
  - **No llene la olla con aceite ni ningún otro líquido.**
  - **No coloque nada encima del aparato, ya que el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura.**

## USO DEL APARATO

La freidora sin aceite puede preparar una gran variedad de ingredientes.

### Fritura con aire caliente

- 1- Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
- 2- Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.
- 3- Ponga los ingredientes en la olla de freír.
- 4- Deslice la olla de nuevo dentro de la freidora de aire caliente.

**NOTA:** Asegúrese de alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.

**Nunca utilice la olla sin la rejilla dentro.**

**Precaución:** No toque la olla durante y después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete siempre la olla por el mango.

- 5- Determine el tiempo de preparación necesario para los ingredientes (ver sección “Ajustes”)

6- Algunos ingredientes requieren ser agitados a la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato por el mango y agítela. Luego, vuelva a deslizar la olla dentro de la freidora.

**Precaución:** No presione el botón del mango mientras agita.

**Consejo:** Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oirá el zumbido del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tendrá que ajustar el temporizador de nuevo para el tiempo de preparación restante después de agitar.

7- Cuando oiga el zumbido del temporizador, indica que el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la olla del aparato.

**Consejo:** Puede ajustar la temperatura o el tiempo según su gusto durante el uso. Sus ajustes se mantendrán durante aproximadamente un minuto después de sacar la olla del cuerpo.

**8-** Compruebe si los ingredientes están listos. Si no lo están, simplemente deslice la olla de nuevo en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos extra.

**9-** Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la olla de la freidora y colóquela sobre una superficie resistente al calor (salvamanteles).

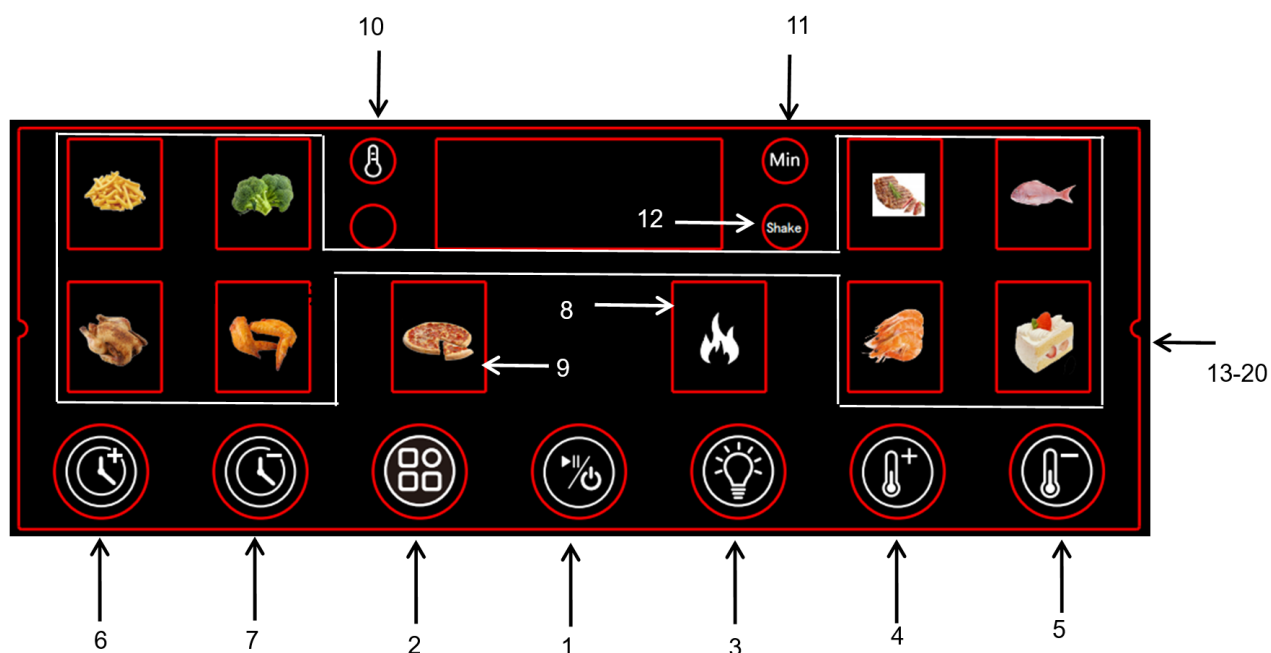
**IMPORTANTE:** - No voltee la olla con la rejilla aún colocada, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes.

- La olla y los ingredientes están calientes; puede salir vapor de la olla dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora.

**10-** Vacíe la cesta en un bol o en un plato.

**11-** Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está lista instantáneamente para preparar otro lote.

## USO DEL APARATO



# Instrucciones de Operación

**TECLA 1 -**  Tecla de Encendido

Una vez que la canasta y la olla estén colocadas correctamente en la carcasa principal, la luz de Encendido se iluminará.

- **Encender:** Toque el botón de encendido; esto hará que la unidad se configure por defecto a una temperatura de 180°C y un tiempo de cocción de 15 minutos.

- **Iniciar:** Seleccionar la tecla de Encendido una segunda vez iniciará el proceso de cocción.

- **Apagar:** Presionar la tecla de encendido durante 3 segundos apagará todo el dispositivo durante la cocción. La pantalla mostrará “OFF” (Apagado). La luz de “OFF” se apagará y el ventilador dejará de funcionar 20 segundos después, deteniendo totalmente el funcionamiento del dispositivo.

- **Nota:** Durante la cocción, puede tocar las teclas para pausar e iniciar el proceso.


**TECLA 2 -**  Tecla de Preajuste

Seleccionar la tecla de “Preajuste” le permite desplazarse a través de las 8 opciones de alimentos populares. Una vez seleccionado, comenzará la función con el tiempo y temperatura predeterminados.

**TECLA 3 -**  Tecla de Luz Visual

Presione el botón y la luz visual (interna) se encenderá; presione nuevamente para apagarla. Si no hay operación después de abrir, la luz se apagará automáticamente después de 30 segundos.

**TECLA 4 -**  Tecla de Control de Temperatura (Aumentar)

**TECLA 5 -**  Tecla de Control de Temperatura (Disminuir)

**TECLA 6 -**  Tecla de Control de Tiempo (Aumentar)

**TECLA 7 -**  Tecla de Control de Tiempo (Disminuir)

**Ajustar Temperatura:** Seleccionar los símbolos de la Tecla 4 y Tecla 5 le permite aumentar o disminuir la temperatura de cocción 5°C a la vez. Mantener la tecla presionada cambiará la temperatura rápidamente. Rango de temperatura: 80°C - 200°C.

**Ajustar Tiempo:** Seleccionar los símbolos de la Tecla 6 y Tecla 7 le permite aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantener la tecla presionada cambiará el tiempo rápidamente.

**TECLA 8 -  Tecla de Preajuste (Precalentamiento/Recalentamiento)**

Elija un menú y presione el botón [Icono de Llama], la tecla de Menú y la tecla de precalentamiento se iluminarán al mismo tiempo. Presione [Icono de Play] para comenzar a trabajar.

Tan pronto como inicie el recalentamiento/precalentamiento, las luces indicadoras y el menú correspondiente estarán siempre encendidos, los otros estarán apagados. El pitido sonará una vez y la pantalla mostrará PrE.

Durante el precalentamiento, la temperatura no puede ser ajustada. Puede elegir la tecla de encendido para cancelar.

Al mismo tiempo, el aparato entra en modo de selección de menú.


Después del precalentamiento, la pantalla muestra “Add” (Agregar), el pitido sonará cinco veces y el aparato dejará de calentar; el ventilador también se detendrá.

Si se saca el cajón y se vuelve a meter, el aparato estará en modo de cocción. Si el aparato deja de precalentar pero no hay operación durante 20 minutos, el aparato pasará al modo de espera; o si se saca el cajón por unos minutos sin volver a meterlo, el aparato entrará en modo de espera.

**TECLA 9 -  Tecla de PIZZA**

Presione el botón de pizza para cocinar pizza. La luz indicadora parpadeará, la temperatura predeterminada es 170°C y el tiempo es 11 minutos. Puede ajustarse presionando las teclas de tiempo o temperatura. Presione la tecla [Icono de Play] para activar la función de pizza.

**Luz indicadora “10”**  Indicador de Temperatura  
**Luz indicadora “11”**  Indicador de Temporizador.

**Luz indicadora “12”**  Recordatorio de Agitar.

# Configuraciones

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes. Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones (estimaciones). Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes específicos. Como la tecnología Rapid Air (Aire Rápido) recalienta instantáneamente el aire dentro del electrodoméstico, sacar brevemente la olla de freír del electrodoméstico durante la cocción con aire caliente apenas perturba el proceso.

## Consejos:

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo; una cantidad menor requiere un tiempo ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos de manera desigual.
- Añada un poco de aceite a las papas frescas para un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber añadido 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 papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa prefabricada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente de horno en la canasta de la freidora de aire si desea hornear un pastel o quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C por hasta 10 minutos.

Ingredientes	Cantidad Min-Max (g)	Hora (min)	Temperatura (°C)	Mezclar	Información adicional
Papas fritas congeladas	400-800	21	200	Mezclar	
Pescado	400-700	21	200	Mezclar	
Camaron	400-700	15	180	Mezclar	
Pizza	10-12inch	11	170		
Filete	400-600	10	200	Mezclar	
Alita de pollo	400-700	20	190	Mezclar	
Pastel	200-400	12	160		
Vegetal	500	17	160	Mezclar	
Pollo	500-1000	45	200	Mezclar	

**NOTA:** Añada 3 minutos al tiempo de preparación si comienza a freír mientras la freidora de aire caliente aún está fría.

## LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso. La olla y la rejilla con revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

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

**Nota:** Retire la olla para permitir que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

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

**3-** Limpie la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

**Consejo:** Si la suciedad está pegada a la rejilla o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla dentro de la olla y deje que ambas se remojen 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 cualquier residuo de comida.

## Almacenamiento

- 1- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- 2- Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

## Medio ambiente

No tire el aparato junto con la basura doméstica normal cuando llegue al final de su vida útil; entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, usted ayuda a preservar el medio ambiente.

## Garantía y servicio

Si necesita servicio o información, o si tiene algún problema, por favor póngase en contacto con su centro de servicio autorizado local.

### Eliminación correcta de este producto



Esta marca indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debidos a la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden encargarse de recoger este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.

## Solución de Problemas

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solucion</b>
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecta el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No has ajustado el temporizador.	Gira la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están listos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Pon lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajusta la perilla de temperatura a la configuración requerida (consulta la sección 'Ajustes' en el capítulo 'Uso del aparato').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajusta el temporizador al tiempo de preparación requerido (consulta la sección 'Ajustes' en el capítulo 'Uso del aparato').
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se apilan unos sobre otros (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción. Consulta la sección 'Ajustes' en el capítulo 'Uso del aparato'.
Los aperitivos fritos no quedan crujientes al salir de la freidora.	Usaste un tipo de aperitivo destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Usa aperitivos aptos para horno o pincela ligeramente un poco de aceite sobre los aperitivos para un resultado más crujiente.
No puedo deslizar el recipiente dentro del aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en el recipiente de fritura.	No llenes el recipiente de fritura más allá de la indicación MAX.
	La rejilla no está colocada correctamente en el recipiente.	Empuja la rejilla hacia abajo dentro del recipiente hasta que no pueda moverse más.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasos.	Cuando frías ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en el recipiente. El aceite produce humo blanco y el recipiente puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El recipiente todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa calentándose en el recipiente. Asegúrate de limpiar el recipiente correctamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas se frien de manera desigual.	No usaste el tipo de papa correcto.	Usa papas frescas y asegúrate de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagaste los bastones de papa correctamente antes de freírlos.	Enjuaga bien los bastones de papa para eliminar el almidón del exterior de los mismos.
Las papas fritas frescas no quedan crujientes al salir de la freidora.	Lo crujiente de las papas depende de la cantidad de aceite y agua en las mismas.	Asegúrate de secar bien los bastones de papa antes de agregar el aceite.
		Corta los bastones de papa más pequeños para un resultado más crujiente.
		Agrega más aceite para un resultado más crujiente.

# Manual do Usuário

## Fritadeira a Ar



# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho destina-se a ser utilizado em uso doméstico e aplicações similares, tais como:

- Áreas de copa/cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Casas de fazenda.
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.
- Ambientes do tipo “cama e café” (bed and breakfast).

## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

**1-** Leia todas as instruções.

**2-** Não toque em superfícies quentes.

**3-** Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, os plugues ou a base em água ou outro líquido.

**4- AVISO:** Este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. As superfícies, inclusive as diferentes das superfícies funcionais, podem desenvolver altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes, este equipamento deve ser usado com CAUTELA. O equipamento deve ser tocado apenas nas alças e superfícies de manuseio pretendidas, com proteção térmica como luvas ou similar. Superfícies que não sejam as de manuseio pretendidas devem ter tempo suficiente para esfriar antes de serem tocadas.

**5-** Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças.

**6-** Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas de forma similar para evitar riscos.

**7-** O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.

**8-** Não use ao ar livre.

**9-** Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão.

**10-** Não coloque o aparelho sobre ou próximo a um queimador a gás ou elétrico quente, ou em um forno aquecido.

**11-** Extrema cautela deve ser tomada ao mover um aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.

**12-** Sempre conecte o plugue ao aparelho primeiro (se aplicável), depois conecte o cabo na tomada da parede. Para desconectar, desligue qualquer controle para “off” (desligado), depois remova o plugue da tomada.

**13-** Não use o aparelho para outro fim que não o pretendido.

**14-** Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

**15-** Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

**16-** Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

## **INTRODUÇÃO**

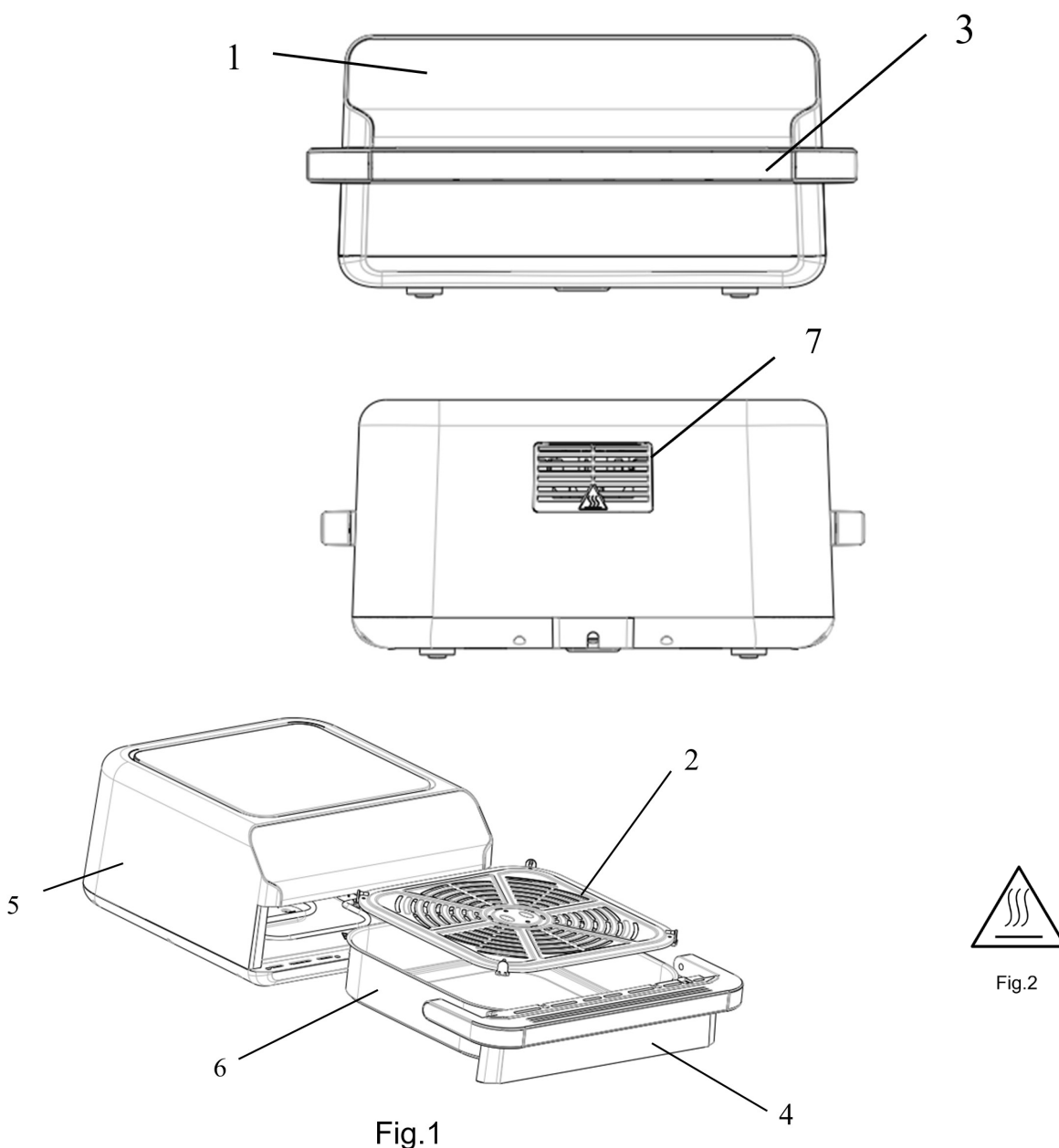
Esta fritadeira a ar quente proporciona uma maneira fácil e saudável de preparar os seus ingredientes favoritos. Usando circulação rápida de ar quente e um grill superior, ela é capaz de preparar inúmeros pratos. A melhor parte é que a fritadeira a ar quente aquece a comida em todas as direções e a maioria dos ingredientes não precisa de óleo.

## **DADOS TÉCNICOS:**

- Tensão: 220-240V ~ 50-60Hz
- Potência: 1600 + 500 Watts
- Capacidade com grade: 6 Litros
- Temperatura ajustável: 80°C-200°C
- Temporizador (0-60 min)

## DESCRIÇÃO GERAL (Fig.1)

- 1- Painel de exibição
- 2- Grade (Rack)
- 3- Puxador / Alça
- 4- Cobertura do recipiente
- 5- Carcaça principal
- 6- Recipiente de fritura (Cesto)
- 7- Saída de ar



## **Peligro**

- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e acima e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de maneira segura e entenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que sejam maiores de 8 anos e supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca mergulhe a carcaça, que contém componentes elétricos e os elementos de aquecimento, em água, nem a enxágue sob a torneira.
- Não deixe entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choque elétrico.
- Coloque sempre os ingredientes a serem fritos no cesto, para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas de saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto ele estiver em funcionamento.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho estiver em funcionamento.

## AVISO

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da rede local.
- Não utilize o aparelho se houver qualquer dano no plugue, no cabo de alimentação ou em outras partes.
- Não vá a nenhuma pessoa não autorizada para substituir ou consertar um cabo principal danificad.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho.
- Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não utilize o aparelho para qualquer outro propósito além do descrito neste manual.
- Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- Durante a fritura com ar quente, vapor quente é liberado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar ao remover o recipiente do aparelho.
- Qualquer superfície acessível pode ficar quente durante o uso.
- Desligue imediatamente o aparelho se vir fumaça escura saindo do aparelho. Aguarde a emissão de fumaça parar antes de remover o recipiente do aparelho.

## Cuidado

- Assegure-se de que o aparelho seja colocado numa superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Pode não ser adequado para ser utilizado em ambientes como cozinhas de funcionários, fazendas, motéis e outros ambientes não residenciais. Nem se destina a ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, pousadas e outros ambientes residenciais.
- Se o aparelho for utilizado indevidamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções do manual do usuário, a garantia torna-se inválida e recusaremos qualquer responsabilidade por danos causados.
- Desligue sempre o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- O aparelho necessita de aproximadamente 30 minutos para esfriar antes de poder ser manuseado ou limpo com segurança.

## Antes da primeira utilização

- 1-** Remova todos os materiais de embalagem.
- 2-** Remova quaisquer adesivos ou etiquetas do aparelho.
- 3-** Limpe bem a cuba e a grelha com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
- 4-** Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

**NOTA:** Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura para fritar diretamente.

**AVISO:** Quando a sua fritadeira a ar aquece pela primeira vez, pode emitir um leve fumo ou cheiro. Isto é normal em muitos aparelhos de aquecimento e não afeta a segurança do seu aparelho.

## Preparação para o uso

- 1- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada.
  - **Não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.**
- 2- Coloque a grelha na cuba.
  - **Não encha a cuba com óleo nem com nenhum outro líquido.**
  - **Não coloque nada em cima do aparelho, pois o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura.**

## USO DO APARELHO

A fritadeira sem óleo pode preparar uma grande variedade de ingredientes.

### Fritura com ar quente

- 1- Ligue a ficha a uma tomada de corrente com ligação à terra.
- 2- Retire com cuidado a cuba da fritadeira de ar quente.
- 3- Coloque os ingredientes na cuba de fritar.
- 4- Deslize a cuba novamente para dentro da fritadeira de ar quente.

**NOTA:** Certifique-se de alinhar cuidadosamente com as guias no corpo da fritadeira.

**Nunca utilize a cuba sem a grelha dentro.**

**Precaução:** Não toque na cuba durante e após o uso, pois ela aquece muito. Segure sempre a cuba pela pega.

- 5- Determine o tempo de preparação necessário para os ingredientes (ver secção “Ajustes”).

**6-** Alguns ingredientes requerem ser agitados na metade do tempo de preparação. Para agitar os ingredientes, retire a cuba do aparelho pela pega e agite-a. Em seguida, volte a deslizar a cuba para dentro da fritadeira.

**Precaução:** Não pressione o botão da pega enquanto agita.

**Conselho:** Se ajustar o temporizador para a metade do tempo de preparação, ouvirá o sinal sonoro do temporizador quando tiver de agitar os ingredientes. No entanto, isto significa que terá de ajustar o temporizador de novo para o tempo de preparação restante depois de agitar.

**7-** Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, indica que o tempo de preparação estabelecido terminou. Retire a cuba do aparelho.

**Conselho:** Pode ajustar a temperatura ou o tempo a seu gosto durante o uso. Os seus ajustes manter-se-ão durante aproximadamente um minuto depois de retirar a cuba do corpo.

**8-** Verifique se os ingredientes estão prontos. Se não estiverem, simplesmente deslize a cuba de novo para dentro do aparelho e ajuste o temporizador para alguns minutos extra.

**9-** Para retirar os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire a cuba da fritadeira e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor (bases para tachos/descanso de panela).

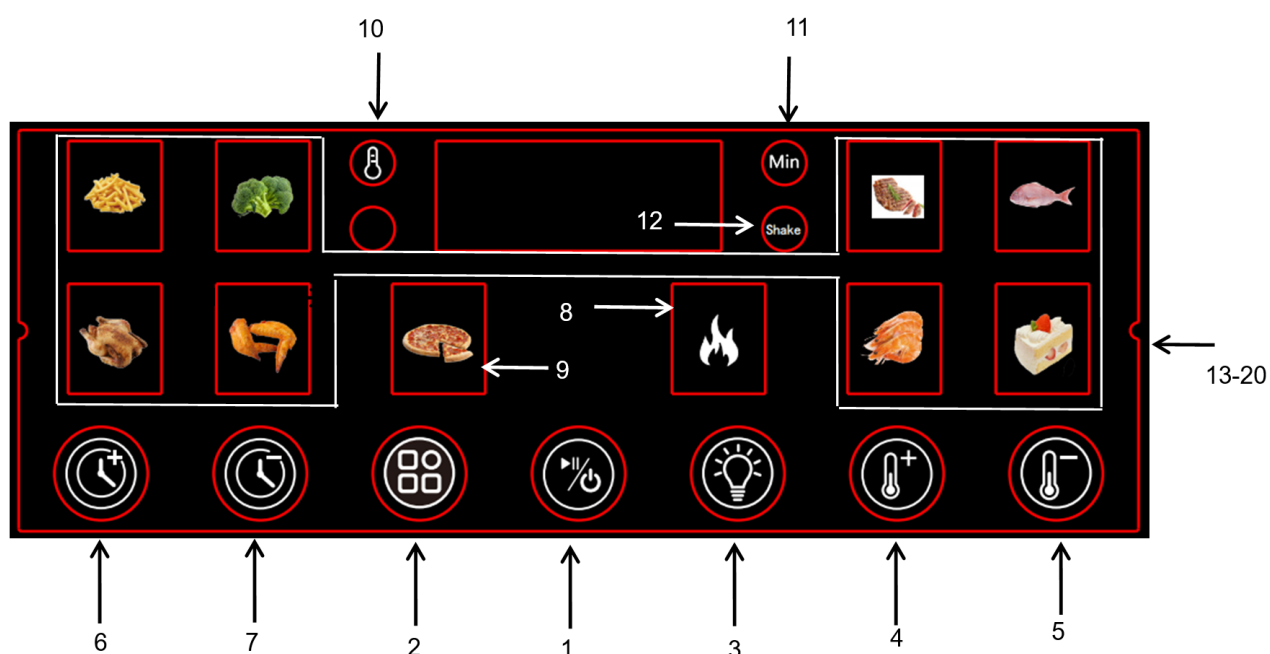
### IMPORTANTE:

- Não vire a cuba com a grelha ainda colocada, pois o excesso de óleo que se tenha acumulado no fundo da cuba derramará sobre os ingredientes.
- A cuba e os ingredientes estão quentes; pode sair vapor da cuba dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira.

**10-** Esvazie o cesto numa tigela ou num prato.

**11-** Quando um lote de ingredientes está pronto, a fritadeira de ar quente está instantaneamente pronta para preparar outro lote.

## USO DO APARELHO



# Instrucciones de Operación

**TECLA 1 -**  Tecla de Energia

Assim que o Cesto e a panela estiverem devidamente colocados no compartimento principal, a luz de Energia acenderá.

- **Encender:** Toque no botão de energia; a unidade assumirá a temperatura padrão de 180, enquanto o tempo de cozimento será definido para 15 minutos.

- **Iniciar:** Selecionar a tecla de Energia uma segunda vez iniciará o processo de cozimento.

- **Apagar:** Pressionar a tecla de energia por 3 segundos fecha todo o dispositivo durante o cozimento. “OFF” aparecerá na tela. A luz “OFF” apaga e o ventilador para de funcionar 20 segundos depois, desligando o dispositivo totalmente.

- **Nota:** Durante o cozimento, você pode tocar nas teclas para pausar e iniciar o processo.

**TECLA 2 -**  Tecla de Predefinição

Selecionar a tecla de Predefinição permite percorrer as 8 opções populares de alimentos. Uma vez selecionada, o tempo e a temperatura de cozimento predeterminados iniciam.

**TECLA 3 -**  Tecla de Luz Visual

Pressione o botão e a luz visual acenderá; pressione novamente para apagar a luz visual. Se não houver operação após a abertura, a luz apagará automaticamente após 30 segundos.

**TECLA 4 -**  Tecla de Controle de Temperatura (Aumentar)

**TECLA 5 -**  Tecla de Controle de Temperatura (Diminuir)

**TECLA 6 -**  Tecla de Controle de Tempo (Aumentar)

**TECLA 7 -**  Tecla de Controle de Tempo (Diminuir)

**Ajuste de Temperatura:** Selecionar os símbolos da Tecla 4 e Tecla 5 permite aumentar ou diminuir a temperatura de cozimento 5°C por vez. Manter a tecla pressionada alterará rapidamente a temperatura. A faixa de Controle de Temperatura é 80°C-200°C.

**Ajuste de Tempo:** Selecionar os símbolos da Tecla 6 e Tecla 7 permite aumentar ou diminuir o tempo de cozimento, um minuto de cada vez. Manter a tecla pressionada alterará rapidamente o tempo.

**TECLA 8 -**  Tecla de Predefinição (Precalementamiento/Recalentamiento)

Escolha um menu e pressione “Chama”. A tecla de Menu e a tecla de pré-aquecimento acendem ao mesmo tempo. Pressione “Ligar/Iniciar” para começar a trabalhar.

Assim que o reaquecimento inicia, as luzes indicadoras da tecla de energia, da tecla de reaquecimento e do menu correspondente ficam sempre acesas; as outras ficam apagadas. O sinal sonoro soará uma vez e a tela exibirá PrE.

Durante o pré-aquecimento, a temperatura não pode ser ajustada. Você pode escolher a tecla de energia para cancelar.

Ao mesmo tempo, o aparelho entra no modo de seleção de menu.


Após o pré-aquecimento, a tela exibe “Add” (Adicionar), o sinal sonoro soará cinco vezes e o aparelho para de funcionar; o ventilador também é parado.

Se a gaveta for puxada e inserida novamente, o aparelho entra no modo de cozimento. Se o aparelho parar o pré-aquecimento mas não houver operação por 20 minutos, o aparelho entra em modo de espera; Ou, se a gaveta for puxada por minutos sem ser inserida novamente, o aparelho entra em modo de espera.

**TECLA 9 -**  Tecla de PIZZA

Pressione o botão de pizza para cozinhar pizza. A luz indicadora pisca, A temperatura padrão é 170 °C O tempo padrão é 11 minutos. Estes valores podem ser ajustados pressionando as teclas de tempo ou temperatura. Pressione a tecla de “Ligar/Iniciar” para ativar a função pizza.

**Luz indicadora “10”**  Indicador de Temperatura  
**Luz indicadora “11”**  Indicador de Temporizador.

**Luz indicadora “12”**  Lembrete para Agitar.

# Configurações

A tabela abaixo ajudará você a selecionar as configurações básicas para os ingredientes.

**Nota:** Tenha em mente que estas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes. Como a tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, puxar a cuba de fritura brevemente para fora do aparelho durante a fritura com ar quente mal perturba o processo.

## Dicas:

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparo ligeiramente mais curto do que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparo ligeiramente maior; uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparo ligeiramente menor.
- Sacudir ingredientes menores na metade do tempo de preparo otimiza o resultado final e pode ajudar a prevenir que os ingredientes fiquem fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado crocante. Frite seus ingredientes na fritadeira a ar quente dentro de alguns minutos após adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira a ar quente.
- Petiscos que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na fritadeira a ar quente.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pronta para preparar petiscos recheados de forma rápida e fácil. Massa pronta também requer um tempo de preparo mais curto que massa caseira.
- Coloque uma forma de bolo ou assadeira na cesta da fritadeira a ar quente se quiser assar um bolo ou quiche, ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Você também pode usar a fritadeira a ar quente para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, ajuste a temperatura para 150°C por até 10 minutos.

Ingredientes	Quantidade Min-Max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Sacudir	Informações extras
Batatas-fritas congeladas	400-800	21	200	Mezclar	
Peixe	400-700	21	200	Mezclar	
Camarão	400-700	15	180	Mezclar	
Pizza	10-12inch	11	170		
Bife / Carne	400-600	10	200	Mezclar	
Asa de frango	400-700	20	190	Mezclar	
Bolo	200-400	12	160		
Legumes	500	17	160	Mezclar	
Frango	500-1000	45	200	Mezclar	

**NOTA:** Adicione 3 minutos ao tempo de preparo quando começar a fritar enquanto a fritadeira a ar quente ainda estiver fria.

## Limpeza

Limpe o aparelho após cada uso. A cuba e a grelha com revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

**1-** Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.

**Nota:** Remova a cuba para deixar a fritadeira a ar quente esfriar mais rapidamente.

**2-** Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.

**3-** Limpe a cuba e a grelha com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Você pode usar líquido desengordurante para remover qualquer sujeira restante.

**Dica:** Se a sujeira estiver grudada na grelha ou no fundo da cuba, encha a cuba com água quente com um pouco de detergente líquido. Coloque a grelha na cuba e deixe a cuba e a grelha de molho por 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 da tomada e deixe-o arrefecer (esfriar).

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

## Ambiente

Não deite o aparelho no lixo doméstico normal no final da sua vida útil; em vez disso, entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazer isto, ajuda a preservar o ambiente.

## Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, por favor contacte o seu centro de assistência autorizado local.

### Descarte Correto deste Produto



Esta marcação indica que este produto não deve ser descartado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana decorrentes do descarte descontrolado de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e coleta ou entre em contato com o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem encaminhar este produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

## Solução de Problemas

<b>Problema</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Solução</b>
A fritadeira a ar não funciona.	O aparelho não está ligado à tomada.	Coloque o plugue em uma tomada de parede aterrada.
	Você não ajustou o temporizador.	Gire o botão do temporizador para o tempo de preparo necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos na fritadeira não ficaram prontos.	A quantidade de ingredientes na cesta é muito grande.	Coloque porções menores de ingredientes na cesta. Porções menores fritam de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é muito baixa.	Ajuste o botão de temperatura para a configuração necessária (veja a seção "Configurações" no capítulo "Usando o aparelho").
	O tempo de preparo é muito curto.	Ajuste o temporizador para o tempo de preparo necessário (veja a seção "Configurações" no capítulo "Usando o aparelho").
Os ingredientes fritam de forma desigual na fritadeira.	Certos tipos de ingredientes precisam ser sacudidos na metade do tempo de preparo.	Ingredientes que ficam uns sobre os outros (ex: batatas fritas) precisam ser sacudidos na metade do tempo. Veja a seção "Configurações" no capítulo "Usando o aparelho".
Petiscos fritos não ficam crocantes ao sair da fritadeira.	Você usou um tipo de petisco destinado ao preparo em fritadeira tradicional.	Use petiscos próprios para forno ou pincele levemente um pouco de óleo nos petiscos para um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar a panela para dentro do aparelho corretamente.	Há ingredientes demais no recipiente de fritura.	Não encha o recipiente além da indicação MAX.
	A grade não foi colocada corretamente no recipiente.	Empurre a grade para baixo no recipiente até que ela não se mova mais.
Sai fumaça branca do aparelho.	Você está preparando ingredientes gordurosos.	Ao fritar ingredientes gordurosos, uma grande quantidade de óleo escorrerá para o recipiente. O óleo produz fumaça branca e o recipiente pode aquecer mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho ou o resultado final.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura do uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de limpar a panela corretamente após cada uso.
Batatas fritas frescas ficam fritas de forma desigual.	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que permaneçam firmes durante a fritura.
	Você não lavou os palitos de batata corretamente antes de fritá-los.	Lave bem os palitos de batata para remover o amido da parte externa.
Batatas fritas frescas não ficam crocantes ao sair da fritadeira.	A crocância das batatas depende da quantidade de óleo e água nelas.	Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata em tamanhos menores para um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

# User Manual

## Air Fryer



# SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Farm houses.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**1-** Read all instructions.

**2-** Do not touch hot surfaces.

**3-** To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.

**4- WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.

**5-** Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

**6-** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

**7-** The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

**8-** Do not use outdoors.

**9-** Do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.

**10-** Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

**11-** Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

**12-** Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to “off,” then remove plug from wall outlet.

**13-** Do not use appliance for other than intended use.

**14-** This appliance can be used by children aged from 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 a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

**15-** Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

**16-** The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## **INTRODUCTION**

This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

## **TECHNICAL DATA:**

- Voltage: 220-240V ~ 50-60Hz
- Wattage: 1600 + 500 Watts
- Capacity with rack: 6 Litros
- Adjustable temperature: 80°C-200°C
- Timer (0-60 min)

# GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

1- Display panel

2- Rack

3- Handle

4- Pot cover

5- Main housing

6- Frying Pot

7- Air outlet

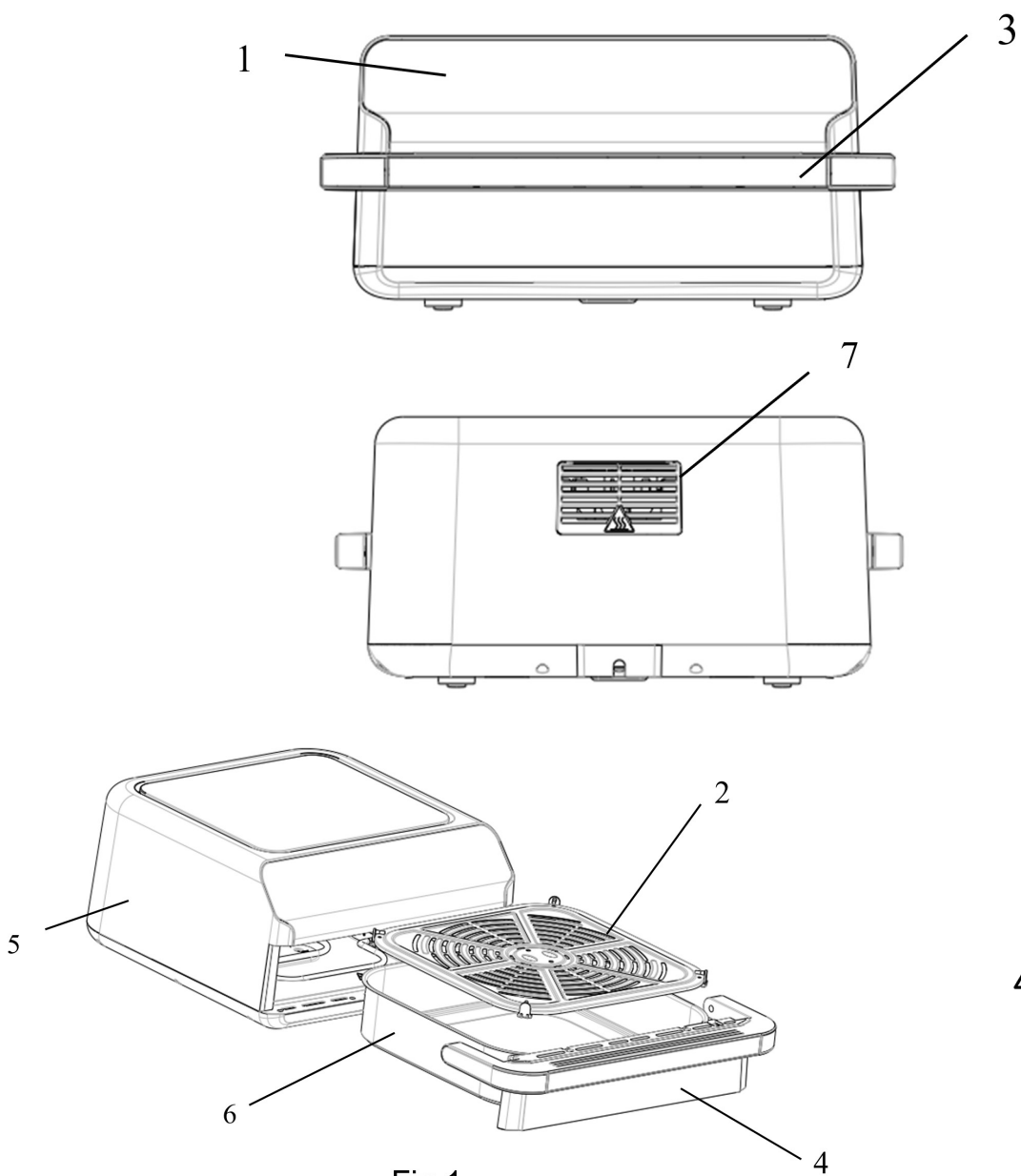


Fig.2

## **Danger**

- This appliance can be used by children aged from 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 a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter into the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

## **WARNING**

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm 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 any other purpose than 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 you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

## Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

## Before first use

- 1-** Remove all packaging materials.
- 2-** Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3-** Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- 4-** Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

**NOTE:** This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

**NOTICE:** When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

## Preparing for use

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

- **Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.**

2- Place the rack in the pot.

- **Do not fill the pot with oil or any other liquid.**
- **Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.**

## USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

### Hot air frying

1- Connect the mains plug into an earthed wall socket.

2- Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.

3- Put the ingredients in frying pot.

4- Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.

**NOTA:** Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

**Never use the pot without the rack in it.**

**Caution:** Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.

5- Determine the required preparation time for the ingredients ( see section 'Settings' in this chapter).

6- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

**Caution:** Do not press the button on the handle during shaking.

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

7- When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

**Tip:** You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

**8-** Check if the ingredients are ready or not.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

**9-** To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.

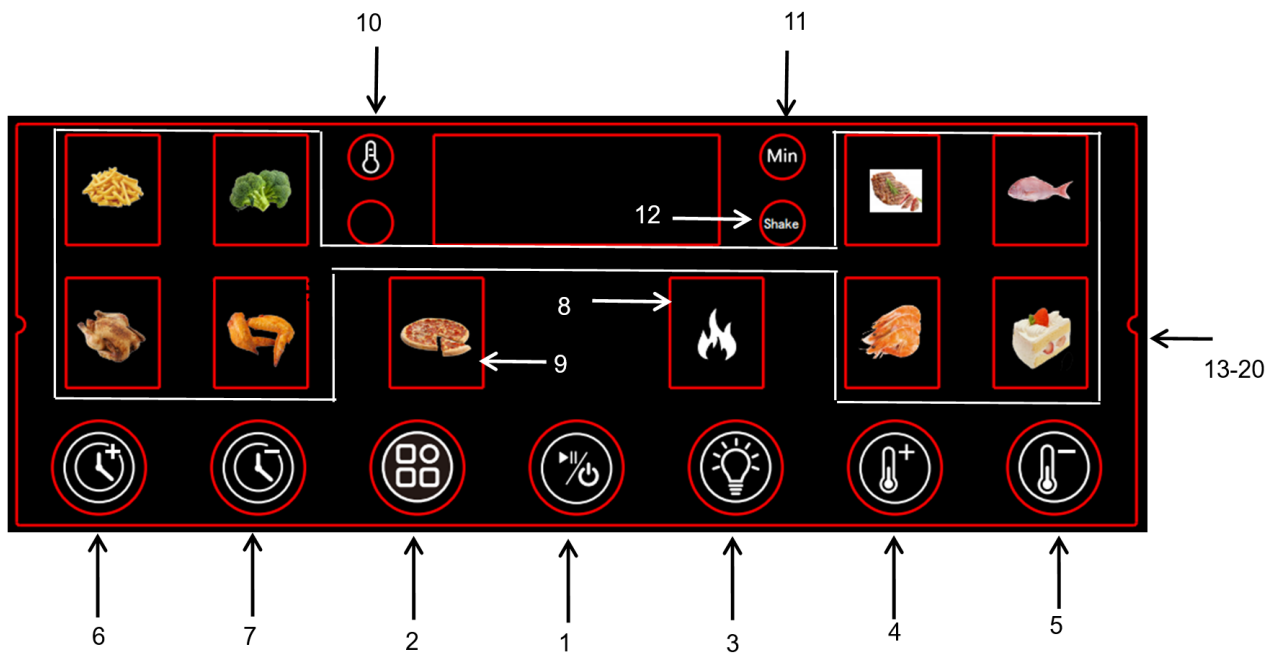
**IMPORTANT:**

- Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.
- The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.

**10-** Empty the basket into a bowl or onto a plate.

**11-** When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



# Operation Instructions



## KEY 1 - Power Key

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated.

- Tap the power button, it will make the unit default temperature 180, while the cooking time will be set to 15 minutes.
- Selecting the Power key a second time, it will start the cooking process.
- Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. "OFF" will show on screen. "OFF" light goes out and the fan stops working 20 seconds later and entire device totally stop working.
- **Note:** During cooking, you can touch the keys to pause and start the cooking process.



## KEY 2 - Preset Key

Selecting the Preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begin.



## KEY 3 - Visual light key

Press the button, and the visual light will turn on, and press again to turn off the visual light. If no operation after opening, the light will be turned off automatically after 30 seconds.



## KEY 4 - Temperature Control Key (Increase)



## KEY 5 - Temperature Control Key (Decrease)



## KEY 6 - Time Control Key (Increase)



## KEY 7 - Time Control Key (Decrease)

Selecting the Key4 and Key5 symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keep the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C - 200°C.

Selecting the Key 6 and Key7 symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time.

**KEY 8 -**  Prehot key

Choose one menu and press “Menu key” and “Prehot key” light up at the same time press “start working”.

As soon as reheat starts, the indicator lights of power key, reheat key & corresponding menu are always on, others are off. The beeper will sound once and screen will display PrE.

During preheating, the temperature could not be adjusted. You could choose power key to cancel.

At the same time, the appliance enters into menu selection mode.

After preheating, the screen displays “Add”, beeper will sound for five times and the appliance stops working, fan is also stopped.


If the drawer is pulled out and then pulled in again, the appliance is in cooking mode; if the appliance stops preheating but no operation for 20 mins, the appliance is going to standby mode; or the drawer is pulled out for mins without pulled back again, the appliance enters into standby mode.

**KEY 9 -**  PIZZA Key

Press the pizza button to cook the pizza, the indicator light flashes, the default temperature is 170°C, and the time is 11 minutes. It can be adjusted by pressing the time or temperature keys. Press the keys to activate the pizza function.

**Indicator light “10”**  Temperature indicator.

**Indicator light “11”**  Timer indicator.

**Indicator light “12”**  Shake reminder.

## Settings

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

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

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the frying pot 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 end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-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 Hot-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 Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen french fries	400-800	21	200	shake	
fish	400-700	21	200	shake	
Shrimp	400-700	15	180	shake	
Pizza	10-12inch	11	170		
Steak	400-600	10	200	shake	
chicken wing	400-700	20	190	shake	
cake	200-400	12	160		
Vegetable	500	17	160	shake	
chicken	500-1000	45	200	shake	

**NOTE:** Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

## Cleaning

Clean the appliance after every use. The pot and the non-stick coating rack. 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 from the wall socket and let the appliance cool down.

**Note:** Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

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

**3-** Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

**Tip:** If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and rack soaked for approximately 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.

## Storage

1- Unplug the appliance and let it cool down.



2- Make sure all parts are clean and dry.

## Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

## Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

Correct Disposal of this product	
 	<p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p>

## Troubleshooting

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	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.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
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 section 'Settings' in 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 onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
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 pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
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 you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove 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 you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

## ¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico escaneando el QR o escribinos por nuestros canales oficiales.



**11 6260 1114 (sólo texto)**



**serviciotecnico@bidcom.com.ar**



**www.bidcomservice.com.ar**

**Bidcom**  
SERVICE

