

**CUK**  
by GADNIC

# FREIDORA DE AIRE *AEROFRYER*



**MANUAL DE USUARIO**

**FREI500D**

# Índice

|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| <b>Español.....</b>                    | <b>3</b>  |
| Medidas importantes de seguridad.....  | 3         |
| Instrucción.....                       | 4         |
| Datos técnicos.....                    | 4         |
| Descripción general.....               | 4         |
| Advertencias.....                      | 5         |
| Antes del primer uso.....              | 6         |
| Uso del aparato.....                   | 6         |
| Instrucciones de panel de control..... | 7         |
| Instrucciones de Operación.....        | 7         |
| Ajustes.....                           | 8         |
| Limpieza.....                          | 9         |
| Almacenamiento.....                    | 9         |
| Garantía y Servicio.....               | 9         |
| Solución de Problemas.....             | 10        |
| <br>                                   |           |
| <b>Português.....</b>                  | <b>11</b> |
| Medidas importantes de segurança.....  | 11        |
| Instrução.....                         | 12        |
| Dados técnicos.....                    | 12        |
| Descrição geral.....                   | 12        |
| Advertências.....                      | 13        |
| Antes do primeiro uso.....             | 14        |
| Uso do aparelho.....                   | 14        |
| Instruções do painel de controle.....  | 15        |
| Instruções de operação.....            | 15        |
| Ajustes.....                           | 16        |
| Limpeza.....                           | 17        |
| Armazenamento.....                     | 17        |
| Garantia e serviço.....                | 17        |
| Resolução de problemas.....            | 18        |
| <br>                                   |           |
| <b>English.....</b>                    | <b>19</b> |
| Important Safety Measures.....         | 19        |
| Introduction.....                      | 20        |
| Technical Data.....                    | 20        |
| General Description.....               | 20        |
| Warnings.....                          | 21        |
| Before First Use.....                  | 22        |
| Appliance Usage.....                   | 22        |
| Control Panel Instructions.....        | 23        |
| Operating Instructions.....            | 23        |
| Settings.....                          | 24        |
| Cleaning.....                          | 25        |
| Storage.....                           | 25        |
| Warranty and Service.....              | 25        |
| Troubleshooting.....                   | 26        |

Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de usar el electrodoméstico y guárdelo para futuras consultas.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo cama y desayuno.

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque 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 electrodoméstico contiene una función de calentamiento. Las superficies, también diferentes a las superficies funcionales, pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe usarse con PRECAUCIÓN. El equipo solo debe tocarse en los mangos y superficies de agarre previstos, y usar protección térmica como guantes o similar. Las superficies distintas de las superficies de agarre previstas deben enfriarse lo suficiente antes de tocarse.
5. Desenchufe el electrodoméstico cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de poner o quitar las piezas.
6. Tipo Y: 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 electrodoméstico puede causar lesiones.
8. No use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, o toque superficies calientes.
10. No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener extremo cuidado al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y luego enchufe el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectar, gire cualquier control a "apagado" y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
13. No use el electrodoméstico para otro fin que no sea el previsto.
14. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprenden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. Los electrodomésticos no están destinados a ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

## INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire caliente proporciona una forma fácil y saludable de preparar tus ingredientes favoritos. Utilizando circulación de aire caliente rápida y una parrilla superior, es capaz de hacer numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

### DATOS TÉCNICOS:

-----Voltaje: 220-240V~ 50/60Hz

-----Potencia: 1500 vatios

-----Capacidad de la cesta: 5 litros

-----Temperatura ajustable: 80°C-200°C

-----Temporizador (0-60 minutos)

### DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Panel de control
2. Ventana visible
3. Cuerpo principal
4. Canasta
5. Parrilla

6. Tapa de la cesta de freír
7. Mango de la cesta
8. Tapa inferior
9. Salida de aire
10. Cable principal (cable eléctrico)

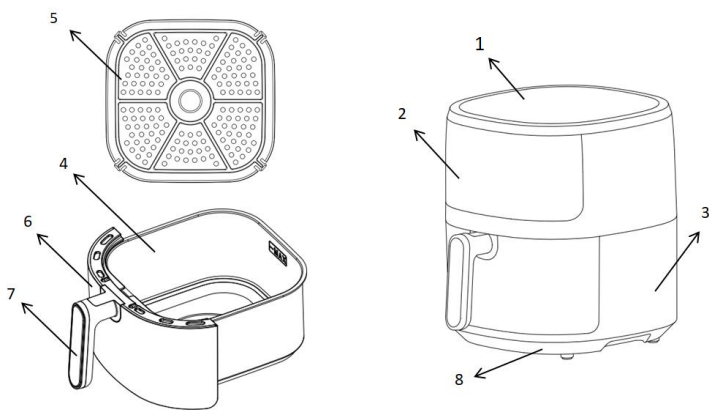


Fig.1

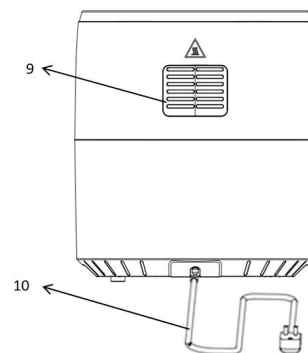


Fig.2

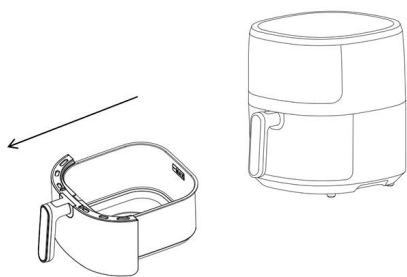


Fig.3

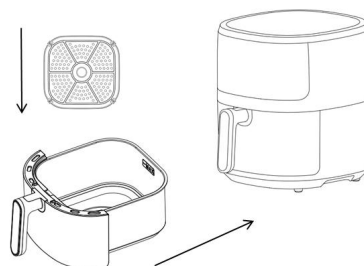


Fig.4

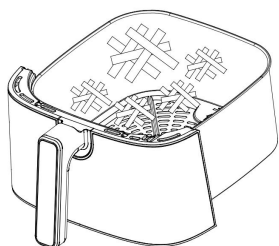


Fig.5

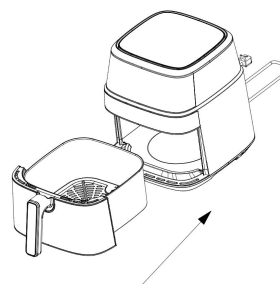


Fig.6

# Importante

## Peligro

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprenden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No deje que agua u otro líquido entre en el electrodoméstico para evitar descargas eléctricas.
- Siempre coloque los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el electrodoméstico esté funcionando.
- No llene la olla con aceite, ya que esto puede causar un peligro de incendio.
- Nunca toque el interior del electrodoméstico mientras esté en funcionamiento. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento.

## ADVERTENCIA

- Verifique si el voltaje indicado en el electrodoméstico coincide con el voltaje de la red local.
- No utilice el electrodoméstico si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras partes.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable de alimentación dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el electrodoméstico ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el electrodoméstico contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y en los lados, y 10 cm de espacio libre sobre el electrodoméstico. No coloque nada encima del electrodoméstico.
- No utilice el electrodoméstico para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje el electrodoméstico funcionando sin supervisión.
- 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. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la olla del electrodoméstico.
- Todas las superficies accesibles pueden estar calientes durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el electrodoméstico si ve salir humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del electrodoméstico.

## Precaución:

- Asegúrese de que el electrodoméstico esté colocado sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este electrodoméstico está diseñado únicamente para uso doméstico. Puede que no sea adecuado para ser utilizado de manera segura en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes y otros entornos residenciales.
- Si el electrodoméstico se utiliza de manera incorrecta o para fines profesionales o semiprofesionales,

- o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía se vuelve inválida y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Siempre desenchufe el electrodoméstico cuando no esté en uso.
- El electrodoméstico necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de manipularlo o limpiarlo de manera segura.

## Antes del primer uso:

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier pegatina o etiqueta del electrodoméstico.
3. Limpie a fondo la cesta y la olla con agua caliente, un poco de detergente para lavar platos y una esponja no abrasiva.
4. Limpiar el interior y el exterior del electrodoméstico con un paño húmedo.

**Este es un freidor sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite o grasa para freír directamente.**

**Aviso:** Cuando su freidora de aire esté calentada por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de su electrodoméstico.

## Preparación para su uso:

1. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie estable, horizontal y uniforme.
  - No coloque el electrodoméstico sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque la parrilla en la olla.
  - No llene la olla con aceite ni ningún otro líquido.
  - No ponga nada encima del electrodoméstico, ya que el flujo de aire se verá interrumpido y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

## USO DEL APARATO

La freidora sin aceite puede preparar una amplia variedad de ingredientes. Fritura con aire caliente:

1. Conecte el enchufe principal en un tomacorriente de pared con toma de tierra.
2. Retire cuidadosamente la olla de la freidora de aire caliente.
3. Coloque los ingredientes en la cesta.
4. Deslice la olla de nuevo en la freidora de aire caliente, asegurándose de alinearla cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora. Nunca use la olla sin la cesta dentro de ella. Precaución: No toque la olla durante y algún tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sostenga la olla solo por el mango.
5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren ser sacudidos a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato por el mango y agítela. Luego, deslice la olla de nuevo en la freidora de aire.

**Consejo:** Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre del temporizador cuando deba agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tendrá que volver a configurar el temporizador con el tiempo de preparación restante después de agitarlos.

7. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la olla del aparato.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacerlo, configure el tiempo en 1.

8. Verifique si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a deslizar la olla dentro del aparato y configure el temporizador para unos minutos adicionales.

9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la olla de la freidora de aire y colóquela en una rejilla de enfriamiento.

No voltee la cesta boca abajo con la olla aún adherida, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se filtrará sobre los ingredientes.

La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, puede escapar vapor de la olla.

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

11. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire caliente estará instantáneamente lista para preparar otro lote.

## INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL

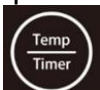


### Instrucciones de operación

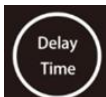
Botón  - botón de encendido

1: Presiona la tecla de encendido, después de encender, la luz del display estará completamente brillante, el tubo de visualización mostrará el tiempo de horneado predeterminado del primer menú, y el primer menú parpadeará.

2: Selecciona la tecla de función  de acuerdo con el menú predeterminado. El menú se ajusta de izquierda a derecha. La temperatura y el tiempo pueden ser cambiados libremente

en el botón  "Temperatura y tiempo" de acuerdo a preferencias personales y gustos, y los botones "-" y "+" correspondientes pueden aumentar y disminuir la temperatura y el tiempo (la temperatura se incrementa o disminuye en 5°C en cada paso, y el tiempo se incrementa o disminuye en 1 minuto).

3: Después de seleccionar el menú, si no presionas el botón "inicio", la función de operación comenzará automáticamente después de 5 segundos; y comenzará la cuenta regresiva del tiempo de horneado.

4: Función de reserva: de acuerdo a las condiciones de uso de diferentes usuarios, se puede reservar el menú correspondiente, presiona  y se puede ajustar de 10 minutos a 24 horas; Comienza la cuenta regresiva de la reserva después de la operación.

5: Después de la operación de la función, presiona el botón "Cancelar"  para cancelar el programa de horneado, y la máquina también realizará la operación de enfriamiento durante 30 segundos.

6: Después de que el proceso de horneado haya terminado, o 1 minuto después de que la función no haya sido operada, la pantalla de visualización entrará en modo de espera,

entonces presiona la tecla  "Inicio", la pantalla de visualización se energizará y mostrará luz completa, reiniciando el modo de operación.

## Ajustes

Esta tabla te ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes. Nota: Ten en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para tus ingredientes. Debido a que la tecnología de aire rápido recalienta instantáneamente el aire dentro del electrodoméstico, sacar brevemente la olla del electrodoméstico durante la fritura con aire caliente apenas interrumpe el proceso.

Consejos:

- *Los ingredientes más pequeños suelen requerir 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 menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.*
- *Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.*
- *Agrega un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora de aire caliente dentro de unos minutos después de haber agregado el aceite.*
- *Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.*
- *Usa masa preelaborada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa preelaborada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.*

- Coloque una bandeja de hornear o un recipiente para horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- Sugiera configurar la mitad del tiempo de horneado, voltear el objeto de un lado durante el horneado mejorará el efecto de horneado.

| Menú               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Temp. por defecto  | 180°C                                                                             | 190°C                                                                             | 190°C                                                                             | 180°C                                                                             | 180°C                                                                             | 190°C                                                                             | 190°C                                                                             | 170°C                                                                             | 180°C                                                                              | 200°C                                                                               | 150°C                                                                               | 190°C                                                                               |
| Tiempo por defecto | 20min                                                                             | 10min                                                                             | 13min                                                                             | 10min                                                                             | 10min                                                                             | 38min                                                                             | 20min                                                                             | 10min                                                                             | 13min                                                                              | 20min                                                                               | 14min                                                                               | 10min                                                                               |

Consejo: El tiempo se puede ajustar según el gusto personal y el tipo y tamaño de los alimentos.

## Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

**La olla y la cesta con revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.**

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

Nota: Retire la olla para 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 cesta con agua caliente, un poco de detergente para lavar platos y una esponja no abrasiva.

Puedes usar un líquido desengrasante para eliminar cualquier suciedad restante.

*Consejo: Si la suciedad está pegada en la cesta o en el fondo de la olla, llena la olla con agua caliente con un poco de detergente para lavar platos. Coloca la cesta en la olla y deja que la olla y la cesta se remojen durante aproximadamente 10 minutos.*

4. Limpia el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpia el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.

## Almacenamiento

Desconecta el aparato y déjalo enfriar.

Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas.

## Medio Ambiente

No tires el aparato a la basura común cuando ya no lo uses, sino que entrégalo en un punto de recogida oficial para reciclarlo. Al hacer esto, ayudas a preservar el medio ambiente.

## Garantía y Servicio

Si necesitas servicio, información o si tienes algún problema, contacta con el centro de servicio autorizado local

# Solución de problemas

| problema                                                                          | Posible causa                                                                              | Solución                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La freidora de aire caliente no funciona                                          | El aparato no está enchufado.                                                              | Enchufe el cable de alimentación en un enchufe de pared con toma de tierra.                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | No has ajustado el temporizador.                                                           | Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación necesario 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.                               | Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.                                                                                                                               |
|                                                                                   | La temperatura establecida es demasiado baja.                                              | Ajuste la tecla de temperatura a la configuración de temperatura requerida (consulte la sección 'Configuración' en el capítulo 'Usando el aparato').                                                                                          |
|                                                                                   | El tiempo de preparación es muy corto.                                                     | Ajuste el temporizador al tiempo de preparación necesario (consulte la sección 'Configuración' en el capítulo 'Usando el aparato').                                                                                                           |
| Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora de aire.              | Algunos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a la mitad del tiempo de preparación. | Los ingredientes que se superponen (por ejemplo, papas fritas) necesitan ser agitados a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección 'Configuración' en el capítulo 'Usando el aparato'.                                           |
| Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.    | Has utilizado un tipo de snacks destinados a ser preparados en una freidora tradicional.   | Use snacks para hornear o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los snacks para obtener un resultado más crujiente.                                                                                                                     |
| No puedo deslizar la bandeja dentro del aparato correctamente.                    | Hay demasiados ingredientes en la cesta.                                                   | No llene la cesta más allá de la indicación MÁX.                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                   | La cesta no está colocada correctamente en la olla.                                        | Empuje la cesta hacia abajo en la olla hasta que escuche un clic.                                                                                                                                                                             |
| Sale humo blanco del aparato.                                                     | Estás preparando ingredientes grasosos.                                                    | Cuando fría ingredientes grasosos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la olla. El aceite producirá humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. |
|                                                                                   | La olla aún contiene residuos de grasa de usos anteriores.                                 | El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén adecuadamente después de cada uso.                                                                                                        |
| Las papas fritas frescas están fritas de manera desigual en la freidora de aire.  | No usaste el tipo adecuado de patata.                                                      | Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.                                                                                                                                                                  |
|                                                                                   | No enjuagaste adecuadamente las papas antes de freírlas.                                   | Enjuague adecuadamente las tiras de papa para eliminar el almidón de la superficie exterior.                                                                                                                                                  |
| Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire. | La crujencia de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.     | Asegúrese de secar correctamente las tiras de papa antes de agregar el aceite.                                                                                                                                                                |
|                                                                                   |                                                                                            | Corte las tiras de papa más chicas para obtenerlas más crujientes                                                                                                                                                                             |
|                                                                                   |                                                                                            | Agregue más de aceite para obtener un resultado más crujiente.                                                                                                                                                                                |

Por favor, leia atentamente este manual antes de usar o eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

Este eletrodoméstico destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- áreas de 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 da manhã.

## **IMPORTANTE: MEDIDAS DE SEGURANÇA**

Ao utilizar eletrodomésticos elétricos, sempre devem ser seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

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. **ATENÇÃO:** Este eletrodoméstico contém uma função de aquecimento. As superfícies, também diferentes das superfícies funcionais, podem atingir altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de maneira diferente por diferentes pessoas, este equipamento deve ser usado com CUIDADO. O equipamento só deve ser tocado nos cabos e superfícies de aderência previstos e usar proteção térmica como luvas ou similar. As superfícies diferentes das superfícies de aderência previstas devem esfriar o suficiente antes de serem tocadas.
5. Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Permita esfriar antes de colocar ou retirar as peças.
6. Tipo Y: Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas de maneira semelhante para evitar um perigo.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do eletrodoméstico pode causar lesões.
8. Não use ao ar livre.
9. Não permita que o cabo pendure sobre a borda da mesa ou do balcão, ou toque em superfícies quentes.
10. Não coloque sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente, ou em um forno aquecido.
11. Deve-se ter extrema precaução ao mover um eletrodoméstico contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.
12. Sempre conecte primeiro o plugue ao eletrodoméstico e depois ligue o cabo na tomada da parede. Para desconectar, gire qualquer controle para "desligado" e depois remova o plugue da tomada da parede.
13. Não use o eletrodoméstico para outro fim que não seja o pretendido.
14. Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais 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 eletrodoméstico de maneira segura e entenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam supervisionadas.
15. Mantenha o eletrodoméstico e seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
16. Os eletrodomésticos não são destinados a serem operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

## INTRODUÇÃO

Esta fritadeira a ar quente oferece uma forma fácil e saudável de preparar seus ingredientes favoritos. Utilizando circulação rápida de ar quente e uma grelha superior, é capaz de fazer inúmeros pratos. A melhor parte é que a fritadeira a ar quente aquece os alimentos em todas as direções e a maioria dos ingredientes não precisa de óleo.

### DADOS TÉCNICOS:

-----Voltagem: 220-240V~ 50/60Hz

-----Potência: 1500 Watts

-----Capacidade da cesta: 5 litros

-----Temperatura ajustável: 80°C-200°C

-----Temporizador (0-60 minutos)

### DESCRIÇÃO GERAL

1. Painel de controle
2. Janela visível
3. Corpo principal
4. Cesta
5. Grade

6. Tampa da cesta de fritura
7. Alça da cesta
8. Tampa inferior
9. Saída de ar
10. Cabo principal (Cabo elétrico)

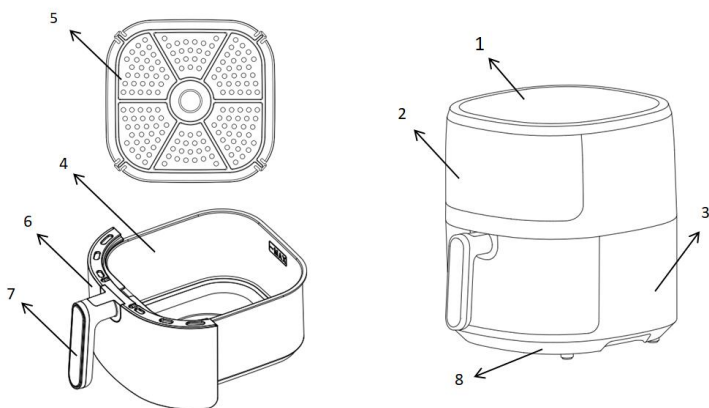


Fig.1

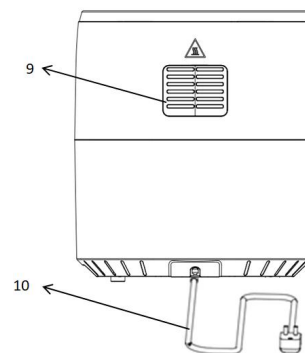


Fig.2

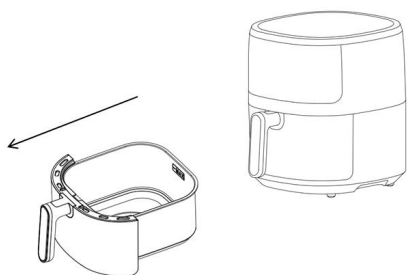


Fig.3

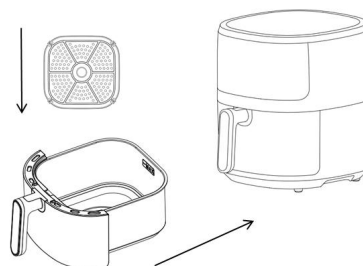


Fig.4

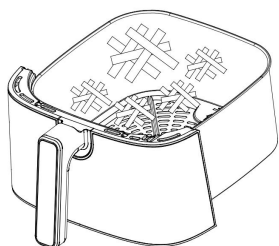


Fig.5

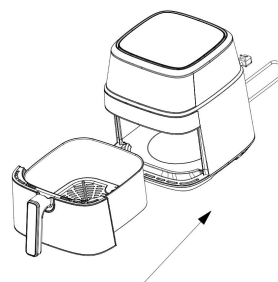


Fig.6

# Importante

## Perigo

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instrução sobre o uso do eletrodoméstico de maneira segura e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam supervisionadas.
- Mantenha o eletrodoméstico 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 que água ou outro líquido entre no eletrodoméstico para evitar choques elétricos.
- Sempre coloque os ingredientes a serem fritos na cesta para evitar que entrem em contato com os elementos de aquecimento.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas externas de ar enquanto o eletrodoméstico estiver funcionando.
- Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do eletrodoméstico enquanto estiver em funcionamento. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o eletrodoméstico estiver em funcionamento.

## ADVERTÊNCIA

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da rede local.
- Não utilize o aparelho se houver algum dano no plugue, cabo de alimentação ou outras peças.
- Não recorra a nenhuma pessoa não autorizada para substituir ou reparar o cabo de alimentação danificado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não conecte o aparelho ou opere o painel de controle com as mãos molhadas.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros eletrodomésticos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte de trás e nos lados e 10 cm de espaço livre acima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não utilize o aparelho para qualquer outro propósito que não seja o descrito neste manual.
- Não deixe o aparelho funcionar sem supervisão.
- Durante a fritura com ar quente, vapor quente é liberado através das aberturas de saída de ar. Mantenha suas mãos e rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor e o ar quente ao remover a panela do aparelho.
- Todas as superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o uso.
- Desconecte imediatamente o aparelho se você ver fumaça escura saindo do aparelho. Aguarde a emissão de fumaça parar antes de remover a panela do aparelho.

## Atenção:

- Certifique-se de que o aparelho esteja colocado em uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho é projetado apenas para uso doméstico. Pode não ser adequado para ser usado com segurança em ambientes como cozinhas de funcionários, fazendas, motéis e outros ambientes não residenciais. Também não se destina a ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, pousadas e outros ambientes residenciais.
- Se o aparelho for usado incorretamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se ele estiver

- ou se não for usado de acordo com as instruções no manual do usuário, a garantia se torna inválida e podemos recusar qualquer responsabilidade por danos causados.
- Sempre desligue o aparelho quando não estiver em uso.
- O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar antes de manuseá-lo ou limpá-lo com segurança.

## Antes do primeiro uso:

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Remova quaisquer adesivos ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe completamente a cesta e a panela com água quente, um pouco de detergente para lavar louça e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano úmido.

Este é um fritador sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a panela com óleo ou gordura para fritar diretamente.

**Aviso:** Quando seu fritador de ar estiver aquecido pela primeira vez, pode emitir uma leve fumaça ou odor. Isso é normal em muitos aparelhos de aquecimento. Isso não afeta a segurança do seu aparelho.

## Preparação para uso:

1. Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e plana.
  - Não coloque o aparelho em uma superfície não resistente ao calor.
2. Coloque a grelha na panela.
  - Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido.
  - Não coloque nada em cima do aparelho, pois o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura com ar quente.

## USO DO APARELHO

A fritadeira sem óleo pode preparar uma grande variedade de ingredientes. Fritura com ar quente:

1. Conecte o plugue principal em uma tomada de parede aterrada.
2. Retire cuidadosamente a panela da fritadeira de ar quente.
3. Coloque os ingredientes na cesta.
4. Deslize a panela de volta para a fritadeira de ar quente, garantindo que esteja alinhada com os guias no corpo da fritadeira. Nunca use a panela sem a cesta dentro dela. Cuidado: Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Segure a panela apenas pela alça.
5. Determine o tempo de preparo necessário para o ingrediente (consulte a seção "Configurações" neste capítulo).
6. Alguns ingredientes requerem agitação na metade do tempo de preparo (consulte a seção "Configurações" neste capítulo). Para agitar os ingredientes, puxe a panela para fora do aparelho pela alça e agite-a. Em seguida, deslize a panela de volta para a fritadeira de ar.

**Dica: Se você definir o temporizador para metade do tempo de preparação, ouvirá o sinal sonoro do temporizador quando precisar agitar os ingredientes. No entanto, isso significa que você terá que ajustar o temporizador novamente para o tempo de preparação restante após agitar.**

7. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. Retire a panela do aparelho. Observação: Você também pode desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, ajuste o tempo para 1.

8. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a panela de volta para o aparelho e ajustar o temporizador para alguns minutos adicionais.

9. Para remover os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire a panela da fritadeira de ar e coloque-a em uma grade para esfriar. **Não vire a cesta de cabeça para baixo com a panela ainda presa, pois qualquer excesso de óleo que tenha se acumulado no fundo da panela vazará sobre os ingredientes. A panela e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira de ar, vapor pode escapar da panela.**

10. Esvazie a cesta em uma tigela ou em um prato.

11. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira de ar quente estará instantaneamente pronta para preparar outro lote.

## INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLE



### Operation Instructions:

Key  –Power Key

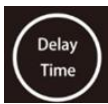
1: Pressione a tecla de ligar, depois de ligar, a luz do visor estará completamente brilhante, o tubo de visualização mostrará o tempo de cozimento padrão do primeiro menu, e o primeiro menu piscará.

2: Selecione a tecla de função  de acordo com o menu padrão. O menu é ajustado da esquerda para a direita. A temperatura e o tempo podem ser alterados livremente no

botão  "Temperatura e tempo" de acordo com as preferências pessoais e gostos, e os botões "-" e "+" correspondentes podem aumentar e diminuir a temperatura e o tempo (a temperatura é aumentada ou diminuída em 5°C em cada passo, e o tempo é aumentado ou diminuído em 1 minuto).

3: Após selecionar o menu, se não pressionar o botão "início", a função de operação começará automaticamente após 5 segundos; e começará a contagem regressiva do tempo de cozimento.

4: Função de reserva: de acordo com as condições de uso de diferentes usuários, o menu

correspondente pode ser reservado, pressione  e pode ser ajustado de 10 minutos a 24 horas; Inicia-se a contagem regressiva da reserva após a operação.

5: Após a operação da função, pressione o botão "Cancelar"  para cancelar o programa de cozimento, e a máquina também realizará a operação de resfriamento durante 30 segundos.

6: Após o término do processo de cozimento, ou 1 minuto após a função não ser operada, a tela de visualização entrará no modo de espera, então pressione a tecla  "Início", a tela de visualização será energizada e mostrará luz completa, reiniciando o modo de operação.

## Configurações

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

Nota: Tenha em mente que essas configurações são apenas indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes. Devido à tecnologia de ar rápido que instantaneamente reaquece o ar dentro do aparelho, retirar brevemente a panela do aparelho durante a fritura com ar quente mal interfere no processo.

Dicas:

- ***Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que ingredientes maiores.***
- ***Uma maior quantidade de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, uma menor quantidade de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.***
- ***Agitar os ingredientes menores pela metade do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes sejam fritos de forma desigual.***
- ***Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite seus ingredientes na fritadeira de ar quente dentro de alguns minutos depois de adicionar o óleo.***
- ***Os petiscos que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na fritadeira de ar quente.***
- ***Use massa pré-pronta para preparar petiscos recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-pronta também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.***

- Coloque uma forma de assar ou um prato de forno na cesta da fritadeira de ar quente se você quiser assar um bolo ou quiche, ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Sugira definir metade do tempo de cozimento ao assar, virar o objeto de um lado durante o assar melhorará o efeito de cozimento.

| Menu         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Default temp | 180°C                                                                             | 190°C                                                                             | 190°C                                                                             | 180°C                                                                             | 180°C                                                                             | 190°C                                                                             | 190°C                                                                             | 170°C                                                                             | 180°C                                                                              | 200°C                                                                               | 150°C                                                                               | 190°C                                                                               |
| Default time | 20min                                                                             | 10min                                                                             | 13min                                                                             | 10min                                                                             | 10min                                                                             | 38min                                                                             | 20min                                                                             | 10min                                                                             | 13min                                                                              | 20min                                                                               | 14min                                                                               | 10min                                                                               |

Dica: O tempo pode ser ajustado de acordo com o gosto pessoal e o tipo e tamanho dos alimentos.

## Limpeza

Limpe o aparelho após cada uso.

**A panela e a cesta 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. Retire o cabo de alimentação da tomada e deixe o aparelho esfriar.

Nota: Remova a panela para que a fritadeira de ar quente esfrie mais rapidamente.

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

3. Limpe a panela e a cesta com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.

Você pode usar um líquido desengordurante para remover qualquer sujeira restante.

*Dica: Se a sujeira estiver grudada na cesta ou no fundo da panela, encha a panela com água quente com um pouco de detergente. Coloque a cesta na panela e deixe a panela e a cesta 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. Desconecte o aparelho e deixe-o esfriar.

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

## Meio Ambiente

Não jogue o aparelho no lixo doméstico comum quando estiver inutilizado, mas entregue-o em um ponto de coleta oficial para reciclagem. Fazendo isso, você ajuda a preservar o meio ambiente.

## Garantia e Serviço

Se precisar de serviço ou informações, ou se tiver algum problema, entre em contato com o centro de serviço autorizado local.

# Resolução de Problemas

| Problema                                                                       | Possible cause                                                                              | Solução                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A fritadeira de ar quente não funciona.                                        | O aparelho não está conectado à energia.                                                    | Conecte o cabo de alimentação em uma tomada com aterramento.                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                | Você não ajustou o temporizador.                                                            | Ajuste a tecla do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.                                                                                                                                                    |
| Os ingredientes fritos com a fritadeira de ar não estão prontos.               | A quantidade de ingredientes na cesta é muito grande.                                       | Coloque lotes menores de ingredientes na cesta. Lotes menores são fritos de forma mais uniforme.                                                                                                                                               |
|                                                                                | A temperatura ajustada está muito baixa.                                                    | Ajuste a tecla de temperatura para a configuração de temperatura necessária (consulte a seção 'Configurações' no capítulo 'Usando o aparelho').                                                                                                |
|                                                                                | O tempo de preparação é muito curto.                                                        | Ajuste o temporizador para o tempo de preparação necessário (consulte a seção 'Configurações' no capítulo 'Usando o aparelho').                                                                                                                |
| Os ingredientes estão fritos de forma desigual na fritadeira de ar.            | Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados pela metade do tempo de preparação.      | Ingredientes que se sobreponham (por exemplo, batatas fritas) precisam ser agitados pela metade do tempo de preparação. Consulte a seção 'Configurações' no capítulo 'Usando o aparelho'.                                                      |
| Os petiscos fritos não estão crocantes quando saem da fritadeira de ar.        | Você usou um tipo de pedriscos destinados a serem preparados em uma fritadeira tradicional. | Use petiscos para forno ou pincele levemente um pouco de óleo nos petiscos para obter um resultado mais crocante.                                                                                                                              |
| Não consigo deslizar a panela dentro do aparelho corretamente.                 | Há muitos ingredientes na cesta.                                                            | Não encha a cesta além da indicação MÁX.                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                | A cesta não está colocada corretamente na panela.                                           | Empurre a cesta para baixo na panela até ouvir um clique.                                                                                                                                                                                      |
| Sai fumaça branca do aparelho.                                                 | Você está preparando ingredientes gordurosos.                                               | Quando fritar ingredientes gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo vai vazar para a panela. O óleo produzirá fumaça branca e a panela pode aquecer mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho ou o resultado final. |
|                                                                                | A panela ainda contém resíduos de gordura de usos anteriores.                               | A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de limpar a panela adequadamente após cada uso.                                                                                                                 |
| As batatas fritas frescas são fritas de forma desigual na fritadeira de ar.    | Você não usou o tipo certo de batata.                                                       | Use batatas frescas e certifique-se de que elas permaneçam firmes durante a fritura.                                                                                                                                                           |
|                                                                                | Você não enxaguou corretamente as batatas antes de fritá-las.                               | Enxágue adequadamente as batatas para remover o amido da parte externa dos palitos.                                                                                                                                                            |
| As batatas fritas frescas não estão crocantes quando saem da fritadeira de ar. | A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nelas.                  | Certifique-se de secar adequadamente as batatas antes de adicionar o óleo.                                                                                                                                                                     |
|                                                                                |                                                                                             | Corte os palitos de batata menores para um resultado mais crocante.<br>Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.                                                                                                         |

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

## **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**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

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 than 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 touch only at intended handles and gripping surfaces, and use 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. **Type Y:** 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 edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used 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 disconnect, 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 old 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 all new 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:1500 Watts  
-----Capacity of basket:5.0Litre  
-----Adjustable temperature:80°C-200°C  
----- Timer (0-60 min)

### GENERAL DESCRIPTION

- |                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| 1. Control panel | 2. Visible window              |
| 3. The main body | 4. Basket                      |
| 5. Gril          | 6. Fry basket cover            |
| 7. Basket handle | 8. Bottom cover                |
| 9. Air outlet    | 10. Main cord(Electrical cord) |

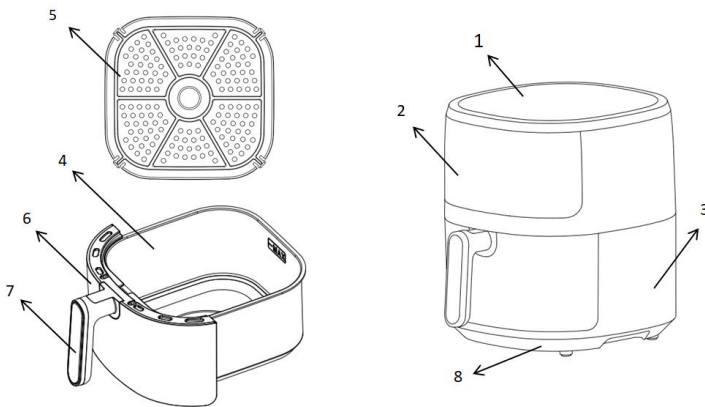


Fig.1

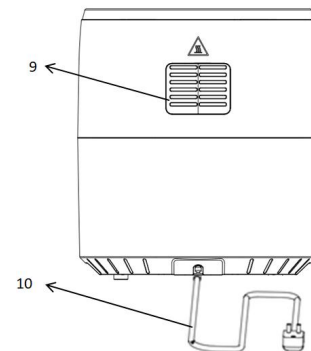


Fig.2

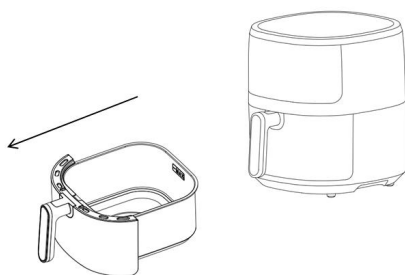


Fig.3

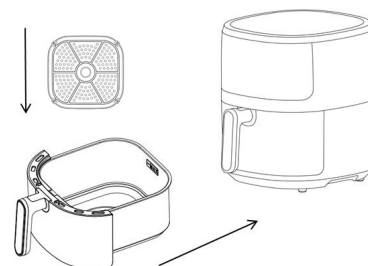


Fig.4

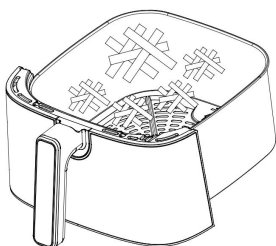


Fig.5

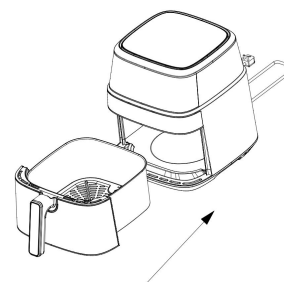


Fig.6

# Important

## 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 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 handle or cleaning safely.

## Before first use

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

**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 grill 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 pot out of the Hot-air fryer
3. Put the ingredients in the basket.
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer

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

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

**Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.**

5. Determine the required preparation time for the ingredient ( 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 pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

***Tip: If you set the timer to half the preparation time, you 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, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance  
Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.
8. Check if the ingredients are ready.  
 If the ingredients are not ready yet, simply slide the 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.  
**Do not turn the basket upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients. the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.**
10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



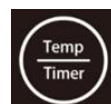
### Operation Instructions:

Key  –Power Key

1: Press power key, after power on, the display light is all bright, the display tube shows the default baking time of the first menu, and the first menu will flash.



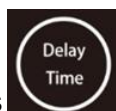
2: Select the Function key according to the default menu. The menu is adjusted from



left to right. The temperature and time can be freely switched in the "Temperature and time" button according to personal preferences and tastes, and the corresponding "-" and "+" buttons can increase and decrease the temperature and time (The temperature was increased or decreased by 5°C each step, and the time was increased or decreased by 1Min) .

3: After menu selection, if you do not press the "start" button, the operation function will start by itself 5 seconds later; And bake time countdown;

4: Reservation function: according to different users' use conditions, the corresponding menu



can be reserved, press which can be adjusted from 10 minutes to 24 hours; Start reservation countdown after operation;



5: After the function operation, press the "Cancel" button to cancel the baking program, and the machine will also carry out the cooling operation for 30 seconds;

6: After the baking process is over, or 1 minute after the function is not operated, the display



screen will enter the standby mode, then press "Start" key , The display screen will be energized and display full light, restart operation mode.

## Settings

This 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 cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the **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.**
- **Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer**
- **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
- Suggest baking time to set half of the time, turn the object on one side in the baking, will improve the baking effect.

| Menu        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Dfault temp | 180°C                                                                             | 190°C                                                                             | 190°C                                                                             | 180°C                                                                             | 180°C                                                                             | 190°C                                                                             | 190°C                                                                             | 170°C                                                                             | 180°C                                                                              | 200°C                                                                               | 150°C                                                                               | 190°C                                                                               |
| Dfault time | 20min                                                                             | 10min                                                                             | 13min                                                                             | 10min                                                                             | 10min                                                                             | 38min                                                                             | 20min                                                                             | 10min                                                                             | 13min                                                                              | 20min                                                                               | 14min                                                                               | 10min                                                                               |

Tip: Time can be adjusted according to personal taste and the type and size of food.

## Cleaning

Clean the appliance after every use.

**The pot and the non-stick coating basket. 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 basket 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 basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak 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

# Troubleshooting

| problem                                                          | Possible cause                                                                       | Solution                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 basket.                                        | Do not fill the basket beyond the MAX indication.                                                                                                                                                                           |
|                                                                  | The basket is not placed in the pot correctly.                                       | Push the basket down into the pot until you hear a click.                                                                                                                                                                   |
| White smoke comes out of the appliance.                          | You are preparing greasy ingredients.                                                | When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the 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.                                                                                                                                                                                |



SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC  
[www.servitech.com.ar](http://www.servitech.com.ar)

📞 11 6260 1114 (sólo texto)  
[serviciotecnico@servitech.com.ar](mailto:serviciotecnico@servitech.com.ar)