



Manual de instrucciones
Manual de instruções
Instruction manual
Manuel d'instructions



Freidora de aire

Fritadeira a ar

Air fryer

Friteuse a air

ref.07790



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas. Para reducir posibles riesgos de incendio, descargas eléctricas o daños personales, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

INFORMACIÓN GENERAL

- ▶ Antes de poner en funcionamiento el aparato, lea atentamente las siguientes instrucciones. Guarde el manual en un lugar seguro para que pueda consultarlo en cualquier momento.
- ▶ Después de retirar del embalaje, compruebe que el aparato está en buen estado, y si tiene alguna duda, no lo encienda.
- ▶ Póngase en contacto con su distribuidor o vendedor para la devolución del mismo.
- ▶ Este aparato viene embalado para protección contra cualquier daño o daño que se pueda causar por el transporte.
- ▶ El embalaje está formado por plásticos y otros materiales que pueden ser peligrosos, siendo aconsejable mantener fuera del alcance de los niños. Estos materiales son reciclables y deben entregarlos en una unidad del sistema de reciclaje apropiado, respetando las leyes de protección del medio ambiente.
- ▶ Este aparato ha sido concebido solamente para uso doméstico y no debe ser utilizado con ningún otro fin, como por ejemplo en una instalación de nivel comercial, industrial o cualquier otra que no sea residencial.
- ▶ No manipule el aparato con las manos mojadas y tampoco lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- ▶ Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- ▶ Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato o estén acompañadas por una persona responsable su uso y seguridad.
- ▶ Mantener el aparato fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños deben ser supervisados durante el uso, para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- ▶ No continúe usando el aparato si observa que el mismo no funciona correctamente. Apáguelo inmediatamente y busque el fabricante o un servicio técnico autorizado para que un técnico cualificado pueda evaluar el daño y repararlo en su caso.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o el servicio técnico autorizado a través

de un técnico cualificado para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- ▶ Apague el aparato y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente antes de sustituir cualquier pieza o accesorio, o tocar las partes móviles del aparato.

- ▶ Este aparato está fabricado para ser utilizado en interiores. Nunca lo utilice al aire libre o partes externas de la casa.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Conecte el aparato únicamente a una fuente de alimentación de CA. El voltaje indicado en la placa de características que esta fijada en el aparato, debe coincidir con el voltaje de la fuente de alimentación.
- ▶ Desconectar siempre el aparato de la toma después de usarlo, para desmontarlo o limpiarlo.
- ▶ Montar y utilizar el aparato siempre en una superficie firme y estable.
- ▶ Nunca coloque el aparato encima o cerca de fuentes de calor, como por ejemplo una cocina a gas / eléctrica o dentro de un horno caliente. Mantenga el cable de alimentación lejos de estas fuentes de calor o de objetos cortantes y afilados.
- ▶ Nunca manipule el cable de alimentación con las manos mojadas.
- ▶ El uso de accesorios o piezas no recomendadas por el fabricante, puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones graves.

ES

PT

EN

FR

ES

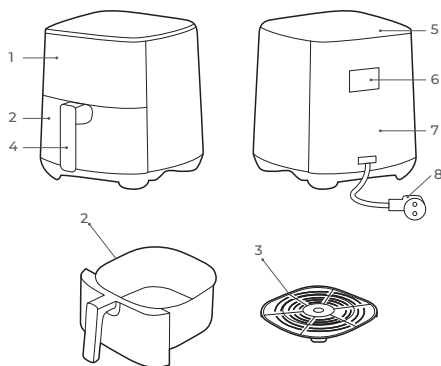
PT

EN

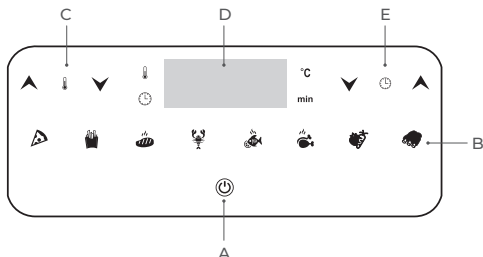
FR

PARTES DEL APARATO

1. Panel de control digital
2. Tanque 5L
3. Bandeja para freír
4. Manejar
5. Entrada de aire
6. Salida de aire
7. Cuerpo principal
8. Enchufe y cable



- A. Botón de encendido/apagado
- B. Iconos del menú preestablecido
- C. Ajuste de temperatura: aumento/disminución
- D. Pantalla de visualización
- E. Ajuste del temporizador: aumentar/disminuir



ANTES DEL PRIMER USO

1. Desembale todos los materiales.
2. Utilice la manija para sacar el tanque y saque la canasta de freír de la sartén.
3. Limpie a fondo la cesta de freír y la sartén con agua caliente, un agente de limpieza y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el aparato con el paño.
5. Precalentamiento durante 3 minutos: conecte, gire la perilla de temperatura entre 80 ~ 200°C y gire la perilla del temporizador durante unos 3 minutos. Después de precalentar, retire la sartén del producto.



Precaución

Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Es posible que no sea adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales.

La garantía no es válida si el aparato se utiliza para fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use.

El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse, almacenarse o limpiarse de manera segura.

CÓMO UTILIZAR

1. Extraiga con cuidado el depósito y coloque los ingredientes en la cesta.

Nota 1: No supere la marca max.

Nota 2: No llene el tanque con aceite ni ningún otro líquido.

2. Introduce el tanque nuevamente dentro de la freidora de aire.
3. Conecte el enchufe principal a un enchufe de pared con conexión a tierra.
4. Gire la perilla de temperatura para ajustar entre 80 ~ 200°C.
5. Gire la perilla del temporizador para establecer el tiempo de trabajo. Después de configurar el tiempo, el producto se iniciará y se detendrá automáticamente.
6. Algunos ingredientes pequeños requieren agitación en el proceso de cocción a la mitad:

- Saque el tanque por el asa y agite la comida en su interior.
- Introduzca el tanque hacia la freidora de aire.
- El aparato continuará para finalizar el proceso programado.

7. Cuando escuche el sonido de aviso 'Ding', el aparato terminará de funcionar y se detendrá automáticamente. Saque la cesta de la freidora y el tanque para tomar alimentos.

8. Consulte la sección "Presentación", puede ayudar a cocinar los alimentos más fácilmente y obtener mejores resultados.



Atención

No toque el tanque durante el trabajo

Después del proceso de cocción, no toque el tanque caliente ni la canasta hasta que se enfríe

Sujete el depósito y la cesta únicamente por el asa

Cuando se extrae el tanque, el producto se detendrá automáticamente

El exceso de aceite en la comida se recogerá en el fondo del depósito

► Para proteger el revestimiento antiadherente, no utilice utensilios de metal para limpiar la cesta y el tanque de freír. La cesta de freír y el tanque son aptos para lavavajillas.

► Limpie cuidadosamente el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo.

COMO PARAR LA AIR FRYER

Hay tres maneras de parar la freidora:

- Puedes pararlo sacando el tanque/depósito: el aparato se pausará/ dejará de funcionar inmediatamente y el panel de control se apagará.
- Una parada automática: el aparato tiene un temporizador incorporado, se apagará automáticamente cuando termine de funcionar.
- Apagar manualmente: presione el 'botón ON/OFF' >3 segundos para apagar manualmente..

CÓMO LIMPIAR

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de trabajar.
- Retire el depósito para que el aparato se enfríe más rápidamente.
- Limpie el aparato con el paño húmedo.
- Limpie la canasta y el tanque de freír con agua caliente, use jabón líquido y una esponja no abrasiva.

GUIA DE COCINA

- No exceda de contenido por encima de la marca MAX.
- Hay iconos de alimentos en la pantalla digital frontal o en el panel superior, que ayudan a cocinar los alimentos fácilmente. Si el ingrediente no es el mismo que el icono de comida, siga el icono similar apropiado.
- El tiempo de trabajo y la temperatura están programados y el ajuste manual está disponible; ajústelo de acuerdo con el tamaño de los ingredientes de los alimentos.
- Si los alimentos no están bien cocidos, vuelva a insertar el tanque y reinicie la temperatura y el tiempo para cocinar por más tiempo.

PATATAS Y PATATAS FRITAS

Tipo	Min-Max ingredientes alimentos (g)	Temps (min)	Temperatura (°C)	Remove	Información adicional
Patatas fritas finas congeladas	200-750	12-25	200	x	
Patatas fritas gruesas congeladas	200-750	12-25	200	x	
Patatas fritas caseras (8x8mm)	200-600	18-25	180	x	Añadir 1/2 cuchara de aceite
Patatas fritas caseras	200-600	18-22	180	x	Añadir 1/2 cuchara de aceite
Pastel de patats	300	15-18	180		
Patatas con mantequilla	500	19-22	180		

CARNE

Tipo	Min-Max ingredientes alimentos (g)	Temps (min)	Temperatura (°C)	Remove	Información adicional
Bistec	100-500	8-16	180	x	
Chuleta de cerdo	100-500	10-15	180	x	
Hamburguesa	100-500	7-18	180	x	Añadir 1/2 cuchara de aceite
Rollos de salchichas	100-500	13-15	200	x	Añadir 1/2 cuchara de aceite
Muslos de pollo	100-500	18-25	180	x	Añadir 1/2 cuchara de aceite
Pechuga de pollo	100-500	10-22	180		

CONGELADOS

Tipo	Min-Max ingredientes alimentos (g)	Temps (min)	Temperatura (°C)	Remove	Información adicional
Rollitos primavera	100-500	8-12	200	x	Añadir 1/2 cuchara de aceite
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-15	200	x	Añadir 1/2 cuchara de aceite
Rodajas de pescado frito congelado	100-500	6-15	200		Añadir 1/2 cuchara de aceite
Snack de queso congelado	100-500	8-15	200		Añadir 1/2 cuchara de aceite
Verduras cocidas	100-500	15	180		Añadir 1/2 cuchara de aceite

ANÁLISIS DE FALLAS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Nº	Fallos	Causas	Solución
1	El producto no funciona	El enchufe no está conectado, o a la fuente de alimentación no funciona	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra
2	Los ingredientes no están cocidos	Los ingredientes son demasiado grandes	Ponga pequeños trozos de materias primas en el recipiente. Los trozos pequeños son más fáciles de freír
		La temperatura programada es demasiado baja	Ajuste la temperatura a la deseada
		El tiempo de producción es demasiado bajo	Ajuste el tiempo al deseado
3	El ventilador no funciona	La línea interna del aspa del ventilador está atascada o el ventilador está dañado	Contacte con el servicio postventa
4	El producto no se calienta	El terminal de cableado del tubo de calor se cae	Contacte con el servicio postventa
		El tubo de calor está dañado	
5	Ingredientes gritos de forma desigual	No se ha removido la comida durante la cocción	Durante el proceso de conexión extraiga la bandeja y remueva la comida
6	La bandeja no encaja correctamente en la freidora	La bandeja está demasiado llena	El material en el recipiente no puede exceder la portada máxima indicada
7	En el recipiente hay humo blanco	Se están cocinando materias con grasas	Cuando se cocinan materias grasientas es normal que hay asalida de humos
		Hay restos en la freidora	Usar la freidora después de haberla limpiado

ES

PT

EN

FR

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



Leia este manual com atenção antes de utilizar o aparelho, e guardá-lo para futuras consultas. Para reduzir possíveis riscos de incêndio, descargas elétricas ou danos pessoais, tenha em consideração as seguintes instruções:

INFORMAÇÃO GERAL

- ▶ Antes de colocar o aparelho a funcionar, leia com atenção as seguintes instruções. Guarde o manual em um local seguro para que possa consultá-lo a qualquer momento.
- ▶ Depois de retirar da embalagem, verifique se o aparelho está em bom estado, e se tiver alguma dúvida, não utilize-o.
- ▶ Entre em contacto com o seu distribuidor ou vendedor para a devolução do mesmo.
- ▶ Este aparelho vem embalado para proteção contra qualquer estrago ou dano que se possa causar pelo transporte.
- ▶ A embalagem esta formada por plásticos e otros materiais que podem ser perigosos, sendo aconselhável manter fora do alcance de crianças. Estes materiais são recicláveis, devendo entregá-los em uma unidade do sistema de reciclagem apropriado, respeitando as leis de proteção do meio ambiente.
- ▶ Este aparelho foi concebido somente para USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado com nenhum outro fim, como por exemplo em uma instalação de nível comercial, industrial ou qualquer outra que não seja residencial.
- ▶ Não manipule o aparelho com as mãos molhadas e tampouco o mergulhe em água ou qualquer outro líquido.
- ▶ Desconectar o aparelho da tomada antes de limpá-lo.
- ▶ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas reduzidas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho ou estejam acompanhadas por uma pessoa responsável pela sua utilização e segurança.
- ▶ Manter o aparelho fora do alcance de crianças menores de 8 ano.
- ▶ As crianças devem ser supervisionadas durante o uso, para assegurar-se de que não brinquem com o aparelho.
- ▶ Não continue usando o aparelho se observa que o mesmo não funciona correctamente. Desligue-o imediatamente e procure o fabricante ou um serviço técnico autorizado para que um técnico qualificado possa avaliar os danos e repará-lo se for o caso.
- ▶ Se o cabo de alimentação estiver

danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço técnico autorizado, através de um técnico qualificado para evitar risco de choque elétrico.

- Desligue o aparelho e desconecte o cabo de alimentação da tomada antes de substituir qualquer peça ou acessório, ou tocar as partes móveis do aparelho.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

- Conectar o aparelho unicamente a uma fonte de alimentação de CA. A voltagem indicada na placa de características que esta fixada no aparelho, deve coincidir com a voltagem da fonte de alimentação.
- Desconectar sempre o aparelho da tomada depois de usá-lo, para desmontá-lo ou limpá-lo.
- Montar e utilizar o aparelho sempre em uma superfície firme e estável.
- Nunca coloque o aparelho encima ou perto de fontes de calor, como por exemplo um fogão a gás/elétrico ou dentro de um forno quente. Mantenha o cabo de alimentação afastado destas fontes de calor ou de objetos cortantes e afiados.
- Nunca manipule o cabo de alimentação com as mãos molhadas.
- O uso de acessórios ou peças não recomendadas pelo fabricante, poderão

provocar um incêndio, uma descarga eléctrica ou ainda, lesões graves.

- Este aparelho está fabricado para ser utilizado em interiores. Nunca o utilize ao ar livre ou partes externas da casa.

ES

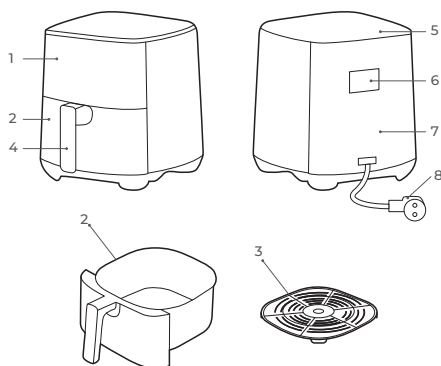
PT

EN

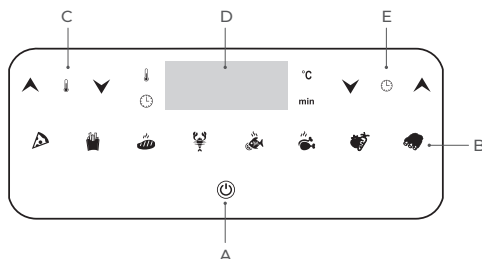
FR

COMPONENTES DO APARELHO

1. Painel digital
2. Depósito 5L
3. Bandeja para fritar
4. Pega
5. Entrada de ar
6. Saída de ar
7. Corpo principal
8. Ficha e cabo



- A. Botão on/off
- B. Ícones do menu pré-definido
- C. Regulação da temperatura: aumentar/diminuir
- D. Ecrã
- E. Regulação do tempo: aumentar/diminuir



ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Desembale todos os componentes.
2. Use a pega para extrair o depósito e retirar o cesto da fritadeira.
3. Limpe bem o cesto e a fritadeira com água quente, um agente de limpeza e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o aparelho com um pano.
5. Pré-aqueça por 3 minutos: Ligue o aparelho e regule a temperatura para entre 80-200°C e o tempo para aproximadamente 3 minutos. Após o pré-aquecimento, extraia o cesto do aparelho.



Cuidado

Certifique-se de que o aparelho esteja posto sobre uma superfície horizontal, plana e estável.

Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico. É possível que não seja adequado para uso seguro em ambientes como cozinhas de funcionários, quintas, hotéis e outros ambientes não residenciais.

A garantia não é válida se o aparelho for utilizado para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções.

Desligue sempre o aparelho quando não estiver em uso.

O aparelho requer aproximadamente 30 minutos para aquecer, limpe-o e armazene-o com segurança.

COMO USAR

1. Retire o recipiente com cuidado e coloque os ingredientes na cesta.

Nota 1: Não ultrapasse a marca máx.

Nota 2: Não encha o depósito com azeite nem nenhum outro líquido

2. Volte a pôr o depósito na fritadeira.
3. Ligue-o a uma tomada com terra.
4. Regule a temperatura entre 80 ~ 200°C.
5. Regule o tempo adequado ao que deseja cozinhar. Uma vez configurado o tempo, o aparelho começa e pára automaticamente.
6. É necessário agitar alguns alimentos pequenos a meio do processo de cocção:

- Retire o depósito usando a pega e agite os alimentos que estão dentro.
- Volte a inserir o depósito na fritadeira.

- O aparelho continuará a cozinhar até que acabe o programa.

7. Ao ouvir o som 'Ding', o aparelho deixará de funcionar e parará automaticamente. Retire o cesto da fritadeira e o depósito para retirar os alimentos.

8. Consulte a seção "Apresentação", esta pode ajudá-lo a cozinhar os alimentos com maior facilidade e a obter melhores resultados.



Atenção

Não toque no depósito durante o trabalho

Após o processo de cozimento, não toque no depósito ou no cesto até que arrefeçam

Manipule o depósito e o cesto usando a pega

Quando se retira o depósito, o aparelho pára automaticamente

O excesso de gordura da comida acumula-se no fundo do depósito

- Limpe cuidadosamente o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos.

COMO PARAR A FRITADEIRA

Existem três maneiras de parar a fritadeira:

- Pode pará-la extraíndo o depósito: o dispositivo entra em standby/ pára de funcionar imediatamente e o painel de controle desliga-se.
- Parar automaticamente: O aparelho possui um temporizador integrado para que se desligue automaticamente quando acabar o tempo programado.
- Desligar manualmente: Pressione o 'botão ON/OFF' >3 segundos para desligar manualmente.

COMO LIMPAR

- Limpe o aparelho após cada utilização.
- Desligue o aparelho imediatamente após o trabalho.
- Retire o depósito para que o aparelho arrefeça mais depressa.
- Limpe o dispositivo com pano húmido.
- Limpe o cesto e o depósito da fritadeira com água quente, utilizando sabão líquido e uma esponja não abrasiva.
- Para proteger o revestimento antiaderente, não utilize utensílios de metal para limpar o cesto e o depósito da fritadeira. O cesto e o depósito podem ser lavados na máquina de lavar louça.

GUIA DE COZINHA

- Não exceda o conteúdo acima da marca MAX.
- Existem ícones de alimentos no display digital frontal ou no painel superior, que o ajudam a cozinhar os alimentos com facilidade. Se o ingrediente não for igual ao ícone da comida, siga o ícone semelhante apropriado.
- O tempo de trabalho e a temperatura são programados e, também, pode regular manualmente; Ajuste-o de acordo com o tamanho dos ingredientes a cozinhar.
- Se os alimentos estiverem mal cozidos, volte a colocá-los dentro do cesto e redefina a temperatura e o tempo para acabar dos cozinhar.

BATATAS E BATATAS FRITAS

Tipo	Ingredientes Mín-Máx (g)	Tempo(min)	Temperatura (°C)	Virar	Informação adicional
Batatas fritas finas congeladas	200-750	12-25	200	x	
Batatas fritas grossas congeladas	200-750	12-25	200	x	
Batatas fritas caseiras (8x8mm)	200-600	18-25	180	x	Agregar 1c de aceite
Batatas fritas caseiras	200-600	18-22	180	x	Agregar 1c de aceite
Pastéis de batata	300	15-18	180		
Batatas assadas	500	19-22	180		

CARNE

Tipo	Ingredientes Mín-Máx (g)	Tempo(min)	Temperatura (°C)	Virar	Informação adicional
Bifes	100-500	8-16	180	x	
Costeletas	100-500	10-15	180	x	
Hambúrgueres	100-500	7-18	180	x	Agregar 1c de aceite
Salchichas	100-500	13-15	200	x	Agregar 1c de aceite
Pernas de frango	100-500	18-25	180	x	Agregar 1c de aceite
Peitos de frango	100-500	10-22	180		

CONGELADOS

Tipo	Ingredientes Mín-Máx (g)	Tempo(min)	Temperatura (°C)	Virar	Informação adicional
Crepes chineses	100-500	8-12	200	x	Agregar 1c de aceite
Nuggets de frango congelados	100-500	6-15	200	x	Agregar 1c de aceite
Douradinhos de peixe congelados	100-500	6-15	200		Agregar 1c de aceite
Palitos de queijo congelado	100-500	8-15	200		Agregar 1c de aceite
Vegetais	100-500	15	180		Agregar 1c de aceite

ANÁLISE DE FALHAS E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Nº	Tipo de falha	Possíveis causas	Solução
1	O aparelho não funciona	A ficha do aparelho não está ligada à tomada ou não tem tensão	Ligue corretamente o aparelho a uma tomada
2	Os alimentos não estão bem cozidos	Os alimentos são demasiado grandes	Corte os alimentos em pedaços pequenos antes dos pôr na fritadeira
		A temperatura configurada é demasiado baixa	Regule a temperatura para a temperatura necessária
		Pouco tempo de cozimento	Regule o tempo para o tempo necessário
3	O ventilador não funciona	O cabo interno do ventilador está preso ou o ventilador está avariado	Enviar ao serviço de manutenção pós-venda
4	O aparelho não aquece	Algum cabo do sistema de aquecimento está solto/desligado	Enviar ao serviço de manutenção pós-venda
		Sistema de aquecimento avariado	
5	Alimentos fritos de forma irregular	Não virou os alimento a meio da cocção	A meio do processo de fritar, abra a fritadeira e vire os alimentos
6	Não consigo pôr a fritar	O aparelho está demasiado cheio	Os alimento excedem a quantidade máxima indicada
7	Fumo branco no recipiente	Está a cozinhar alimentos gordurosos	O fumo é normal durante a cocção de alimentos gordurosos
		Existem resíduos no recipiente	Limpe os resíduos antes de cada uso

INSTRUCTION MANUAL

Read this manual carefully before using the device and save it for future reference. To reduce possible risk of fire, electric shock or personal injury, keep in mind the following instructions:

GENERAL INFORMATION

- ▶ Before operating this appliance, read the following instructions. Keep the manual in a safe place so you can consult it at any time.
- ▶ After removing the packaging, check that the appliance is in good condition, and if you have any questions, do not turn it on.
- ▶ Contact your distributor or seller for the return of the appliance.
- ▶ This device is packed for protection against any damage or damage that may be caused by transportation.
- ▶ The packaging is made up of plastics and other materials that can be dangerous. Keep out of reach of children. These materials are recyclable and must be delivered in a unit of the appropriate recycling, respecting the environmental laws.
- ▶ This appliance has been designed for DOMESTIC USE only and must not be used with any other appliance, such as for example in a commercial, industrial or any other non-residential installation.
- ▶ Do not handle the appliance with wet hands and do not immerse it in water or any other liquid.
- ▶ Unplug the appliance from the mains before cleaning it.
- ▶ This device is not intended to be used by people (including children) with reduced physical capacities, sensory or mental, or lack of experience and knowledge, unless they have received instructions regarding use of the device or are accompanied by a responsible person.
- ▶ Keep the device out of the reach of children under 8 years.
- ▶ Children should be supervised during use, to make sure they do not play with the appliance.
- ▶ Do not continue using the appliance if you notice that it is not working properly. Turn it off immediately and look for the manufacturer or an authorized technical service so that a qualified technician can evaluate the damage and repair it if necessary.
- ▶ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by a qualified technician to avoid the risk of electric shock.
- ▶ Turn off the appliance and disconnect the power cord from the power outlet before replacing any part or accessory, or before touching the moving parts of the device.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ Connect the device only to an AC power source. The voltage indicated on the rating plate that is on the device, must match the voltage of the power supply.
- ▶ Always disconnect the appliance from the socket after use, to disassemble or clean it.
- ▶ Always mount and use the appliance on a stable and secure surface.
- ▶ Never place the appliance on or near heat sources, such as a gas / electric stove or inside a hot oven. Keep the power cord away from these sources of heat or sharp objects.
- ▶ Never handle the power cord with wet hands.
- ▶ The use of accessories or parts not recommended by the manufacturer may cause a fire, an electric shock or serious injuries.
- ▶ This device is manufactured to be used indoors. Never use it outdoors or in outside parts of the house.

ES

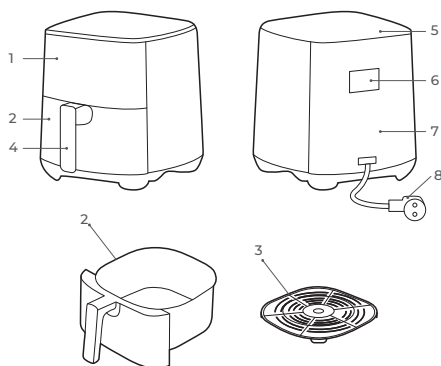
PT

EN

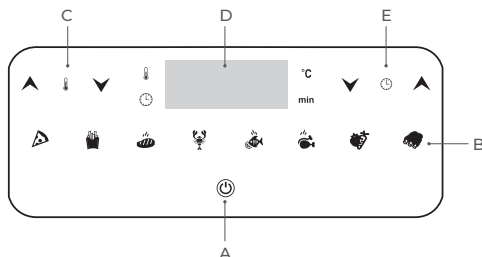
FR

PARTS OF THE APPLIANCE

1. Digital control panel
2. 5L tank
3. Frying tray
4. Handle
5. Air inlet
6. Air outlet
7. Main housing
8. Plug and cable



- A. On/Off button
- B. Preset menu icons
- C. Temperature setting: increase/decrease
- D. Display screen
- E. Timer setting: increase/decrease



BEFORE FIRST USE

1. Unpack all materials.
2. Use the handle to remove the tank and remove the frying basket from the pan.
3. Thoroughly clean the frying basket and pan with hot water, a cleaning agent and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the appliance with the cloth.
5. Preheat for 3 minutes: switch on, turn the temperature knob between 80 ~ 200°C and turn the timer knob for about 3 minutes. After preheating, remove the pan from the product.



Caution

Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.

This appliance is intended for household use only. It may not be suitable for safe use in environments such as staff kitchens, farms, motels and other non-residential environments.

The guarantee is not valid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes or if it is not used in accordance with the instructions. Always unplug the appliance when not in use.

The appliance needs approximately 30 minutes to cool down, store or clean safely.

HOW TO USE

1. Carefully remove the tank and place the ingredients in the basket.

Note 1: Do not exceed the max. mark.

Note 2: Do not fill the tank with oil or any other liquid.

2. Insert the tank back into the air fryer.
3. Connect the main plug to a grounded wall outlet.
4. Turn the temperature knob to adjust between 80 ~ 200°C.
5. Turn the timer knob to set the working time. After setting the time, the product will start and stop automatically.
6. Some small ingredients require stirring during the half-cooking process:
 - Pull out the tank by the handle and shake the food inside.
 - Insert the tank into the air fryer.
 - The appliance will continue to finish the programmed process.
7. When you hear the 'Ding' warning sound, the appliance will stop operating and will stop automatically. Remove the

basket from the fryer and the food tank.

8. Refer to the "Presentation" section, it can help to cook food more easily and get better results.

**Attention**

Do not touch the tank during operation

After the cooking process, do not touch the hot tank and basket until it cools down.

Hold the tank and basket by the handle only.

When the tank is removed, the product will stop automatically.

Excess oil in the food will collect in the bottom of the tank.

HOW TO STOP THE AIR FRYER

There are three ways to stop the fryer:

- You can stop it by removing the tank: the appliance will pause/stop working immediately and the control panel will turn off.
- An automatic stop: the appliance has a built-in timer, it will automatically switch off when it has finished working.
- Switch off manually: Press the 'ON/OFF button' >3 seconds to switch off manually.

HOW TO CLEAN

- Clean the appliance after each use.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Remove the tank to allow the appliance to cool down more quickly.
- Clean the appliance with a damp cloth.
- Clean the basket and frying tank with hot water, liquid soap and a non-abrasive sponge.
- To protect the non-stick coating, do not use metal utensils to clean the frying basket and tank. The frying basket and tank are dishwasher safe.
- Carefully clean the heating element with a cleaning brush to remove any residue.

COOKING GUIDE

- Do not exceed contents above the MAX mark.
- There are food icons on the front digital display or on the top panel, which help to cook food easily. If the ingredient is not the same as the food icon, follow the appropriate similar icon.
- Working time and temperature are programmed and manual adjustment is available; adjust according to the size of the food ingredients.
- If the food is undercooked, reinsert the tank and reset the temperature and time to cook longer.

POTATOES AND FRENCH FRIES

Type	Min-Max food ingredients (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Overturning	Additional inform.
Frozen thin chips	200-750	12-25	200	x	
Frozen thick chips	200-750	12-25	200	x	
Self-made chips (8x8mm)	200-600	18-25	180	x	Add 1/2 spoon oil
Self-made potato chips	200-600	18-22	180	x	Add 1/2 spoon oil
Potato cakes	300	15-18	180		
Butter potatoes	500	19-22	180		

MEAT

Type	Min-Max food ingredients (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Overturning	Additional inform.
Beefsteak	100-500	8-16	180	x	
Pork chop	100-500	10-15	180	x	
Hamburger	100-500	7-18	180	x	Add 1/2 spoon oil
Sausage rolls	100-500	13-15	200	x	Add 1/2 spoon oil
Chicken drumstick	100-500	18-25	180	x	Add 1/2 spoon oil
Chicken breast	100-500	10-22	180		

FROZEN FOODS

Type	Min-Max food ingredients (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Overturning	Additional inform.
Spring roll	100-500	8-12	200	x	Add 1/2 spoon oil
Frozen chicken nuggets	100-500	6-15	200	x	Add 1/2 spoon oil
Frozen frying fish slices	100-500	6-15	200		Add 1/2 spoon oil
Frozen branded cheese snack	100-500	8-15	200		Add 1/2 spoon oil
Brewed vegetable	100-500	15	180		Add 1/2 spoon oil

FAULT ANALYSIS AND TROUBLESHOOTING

N°	Fault phenomenon	Cause of occurrence	Solution
1	Product does not work	The plug is not plugged in, or the power supply is dead	Plug the plug into a grounded power outlet
2	The ingredients are not cooked	The ingredients are too big	Put small pieces of raw materials into the tank. Small pieces of raw materials are easy to fry
		The set temperature is too low	Adjust the temperature to the required temperature
		The production time is too short	Adjust the time to the required time
3	Fan not working	The internal line of the fan blade is stuck or the fan is damaged	Send for after-sales maintenance
4	The product is not heated	The wiring terminal of heating pipe falls off	Send for after-sales maintenance
		The heating pipe is damaged	
5	Unevenly fried ingredients	The food was not turned over during baking	In the process of frying, take out the frying pan and turn the food up and down
6	Can't smoothly put the fryer into the product	The fryer is too full	The material in the tank cannot exceed the maximum indicated position
7	There is white smoke in the tank	They are baking greasy ingredients	When making greasy food, it is normal to have smoke leakage
		Residue left in the fryer	Use after cleaning

ES

PT

EN

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence ultérieure. Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, gardez les instructions suivantes à l'esprit:

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- ▶ Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement les instructions suivantes. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter à tout moment.
- ▶ Après avoir enlevé l'emballage, vérifiez que l'appareil est en bon état, et si vous avez des doutes, ne l'allumez pas.
- ▶ Contactez votre distributeur ou vendeur pour échanger ou restituer l'appareil.
- ▶ Cet appareil est emballé pour la protection contre tout dommage lors du transport.
- ▶ L'emballage est formé de matières plastiques et d'autres matériaux pouvant être dangereux. Il est conseillé de les garder hors de portée des enfants. Ces matériaux sont recyclables et doivent être livrés dans une unité de recyclage appropriée, en respectant les lois de protection de l'environnement.
- ▶ Cet appareil a été conçu pour un USAGE DOMESTIQUE seulement et ne doit pas être utilisé à d'autres fins, telles qu'une installation commerciale, industrielle ou toute autre installation non résidentielle.
- ▶ Ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées et ne le plongez pas dans l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ Débranchez l'appareil de la prise avant de le nettoyer.
- ▶ Notice d'utilisation. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- ▶ Gardez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés lors de l'utilisation pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Ne continuez pas à utiliser l'appareil si vous remarquez qu'il ne fonctionne pas correctement. Éteignez-le immédiatement et recherchez le fabricant ou un service technique agréé afin qu'un technicien qualifié puisse évaluer les dommages et le réparer si nécessaire.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est

endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou le service technique agréé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise avant de remplacer une pièce ou un accessoire, ou avant de toucher les pièces mobiles de l'appareil.

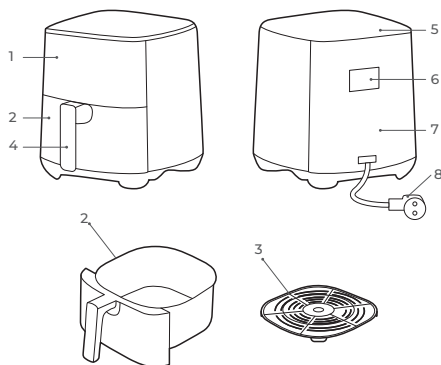
- Cet appareil est fabriqué pour être utilisé à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais à l'extérieur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ■

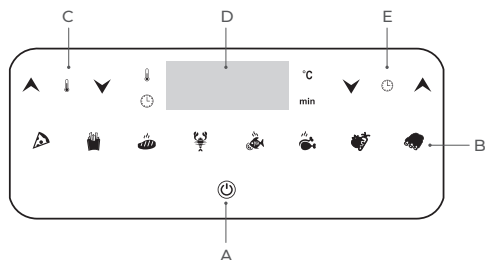
- Connectez l'appareil uniquement à une source d'alimentation de courant alternatif (CA). La tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise après son utilisation, et avant de le démonter ou le nettoyer.
- Toujours monter et utiliser l'appareil sur une surface ferme et stable.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur, telles qu'une cuisinière à gaz / électrique ou dans un four chaud. Gardez le cordon d'alimentation à l'écart de ces sources de chaleur ou d'objets tranchants et coupants.
- Ne manipulez jamais le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures graves.

PARTIES DE L'APPAREIL

1. panneau de commande numérique
2. Réservoir de 5L
3. Plateau de friture
4. Poignée
5. Entrée d'air
6. Sortie d'air
7. Boîtier principal
8. Fiche et câble



- A. Bouton Marche/Arrêt
- B. Icônes du menu de présélection
- C. Réglage de la température : augmentation/diminution
- D. Ecran d'affichage
- E. Réglage de la minuterie : augmentation/diminution



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. déballer tout le matériel.
2. Utilisez la poignée pour extraire le réservoir et retirez le panier à friture de la poêle.
3. Nettoyez soigneusement le panier à friture et la poêle avec de l'eau chaude, un produit de nettoyage et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'appareil avec le chiffon.
5. Préchauffage pendant 3 minutes : allumez l'appareil, tournez le bouton de température entre 80 et 200°C et tournez le bouton de la minuterie pendant environ 3 minutes. Après le préchauffage, retirez la casserole de l'appareil.



Attention

Il faut veiller à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir à une utilisation sûre dans des environnements tels que les cuisines de personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels.

La garantie n'est pas valable si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions.. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir, stocker ou nettoyer en toute sécurité.

CÓMO UTILIZAR

1. Extraiga con cuidado el depósito y coloque los ingredientes en la cesta.

Nota 1: No supere la marca max.

Nota 2: No llene el tanque con aceite ni ningún otro líquido.

2. Introduzca el tanque nuevamente dentro de la freidora de aire.
3. Conecte el enchufe principal a un enchufe de pared con conexión a tierra.
4. Gire la perilla de temperatura para ajustar entre 80 ~ 200°C.
5. Gire la perilla del temporizador para establecer el tiempo de trabajo. Después de configurar el tiempo, el producto se iniciará y se detendrá automáticamente.
6. Algunos ingredientes pequeños requieren agitación en el

proceso de cocción a la mitad:

- Saque el tanque por el asa y agite la comida en su interior.
- Introduzca el tanque hacia la freidora de aire.
- El aparato continuará para finalizar el proceso programado.

7. Cuando escuche el sonido de aviso 'Ding', el aparato terminará de funcionar y se detendrá automáticamente. Saque la cestada de la freidora y el tanque para tomar alimentos.

8. Consulte la sección "Presentación", puede ayudar a cocinar los alimentos más fácilmente y obtener mejores resultados.



Atención

No toque el tanque durante el trabajo

Después del proceso de cocción, no toque el tanque caliente ni la canasta hasta que se enfríe

Sujete el depósito y la cesta únicamente por el asa

Cuando se extrae el tanque, el producto se detendrá automáticamente

El exceso de aceite en la comida se recogerá en el fondo del depósito

savon liquide et une éponge non abrasive.

- Pour protéger le revêtement antiadhésif, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour nettoyer le panier et la cuve. Le panier et la cuve peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Nettoyez soigneusement l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu.

COMMENT ARRÊTER LA FRITEUSE

Il existe trois façons d'arrêter la friteuse :

- Vous pouvez l'arrêter en retirant la cuve/le réservoir : l'appareil s'arrête immédiatement et le panneau de commande s'éteint.
- Arrêt automatique : l'appareil est doté d'une minuterie intégrée et s'éteint automatiquement à la fin de son fonctionnement.
- Arrêt manuel : appuyez sur le bouton "ON/OFF" >3 secondes pour éteindre l'appareil manuellement....

COMMENT NETTOYER L'APPAREIL

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation.
- Retirez le réservoir pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez le panier et le réservoir de friture avec de l'eau chaude, du

ES

PT

EN

FR

GUIDE DE CUISSON

- Ne dépassez pas le niveau MAX.
- Des icônes d'aliments sont affichées sur l'écran numérique avant ou sur le panneau supérieur, afin de faciliter la cuisson des aliments. Si l'ingrédient ne correspond pas à l'icône de l'aliment, suivez l'icône similaire appropriée.
- Le temps de travail et la température sont programmés et un réglage manuel est possible ; ajustez-les en fonction de la taille des ingrédients.
- Si les aliments ne sont pas assez cuits, réinsérez le réservoir et réinitialisez la température et le temps de cuisson pour prolonger la cuisson.

POMMES DE TERRE ET FRITES

Type	Min-Max alimentation ingrédient (g)	Temps (min)	Température (°C)	Remuer	Informations complémentaires
Frites minces surgelées	200-750	12-25	200	x	
Frites épaisses surgelées	200-750	12-25	200	x	
Frites faites maison (8x8mm)	200-600	18-25	180	x	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Frites faites maison	200-600	18-22	180	x	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Tarte aux pommes de terre	300	15-18	180		
Pommes de terre au beurre	500	19-22	180		

VIANDE

Type	Min-Max alimentation ingrédient (g)	Temps (min)	Température (°C)	Remuer	Informations complémentaires
Steak	100-500	8-16	180	x	
Côtelette de porc	100-500	10-15	180	x	
Hamburger	100-500	7-18	180	x	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Petits pains à la saucisses	100-500	13-15	200	x	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cuisses de poulet	100-500	18-25	180	x	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Blanc de poulet	100-500	10-22	180		

SURGELÉS

Type	Min-Max alimentation ingrédient (g)	Temps (min)	Température (°C)	Remuer	Informations complémentaires
Rouleau de printemps	100-500	8-12	200	x	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-15	200	x	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Tranches de poisson frites surgelées	100-500	6-15	200		Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Snack au fromage surgelé	100-500	8-15	200		Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Légume cuits	100-500	15	180		Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile

ANALYSE DES DÉFAUTS ET DÉPANNAGE

N°	Défaillances	Cause	Solution
1	Le produit ne fonctionne pas	La fiche n'est pas branchée ou l'alimentation électrique ne fonctionne pas.	Brancher la fiche sur une prise de courant munie d'une mise à la terre
2	Les ingrédients ne sont pas cuits	Les ingrédients sont trop gros	Mettez de petits morceaux de matières premières dans le réservoir. Les petits morceaux de matières premières sont faciles à frire
		La température réglée est trop basse	Réglez la température à la valeur souhaitée
		Le temps de production est trop court	Réglez l'heure sur la durée souhaitée.
3	Le ventilateur ne fonctionne pas	La ligne interne de la pale du ventilateur interne est obstruée ou le ventilateur est endommagé	Contactez le service après-vente
4	Le produit n'est pas chauffé	La borne de câblage du caloduc se détache	Contactez le service après-vente
		Le tuyau de chauffage est endommagé	
5	Ingrédients inégalement frits	Les aliments n'ont pas été remués pendant la cuisson	Pendant la cuisson, retirez le plateau et retirez les aliments.
6	Impossible de mettre la friteuse en douceur dans le produit	Le plateau est trop plein	Le matériau contenu dans le conteneur ne doit pas dépasser la couverture maximale indiquée.
7	Il y a de la fumée blanche dans le réservoir	Les matières grasses sont cuites.	Lorsque des matières grasses sont cuites, il est normal que des fumées s'échappent.
		Il y a des restes dans la friteuse	Utilisez la friteuse après l'avoir nettoyée

ESPAÑOL



DESECHO

Este símbolo en el producto o en las instrucciones significa que su equipo eléctrico y electrónico debe desecharse al final de su vida útil en un contenedor especializado; no lo deseché en el contenedor habitual de residuos del hogar. En la UE existen sistemas especiales de recogida de residuos para su posterior reciclaje. Para más información, póngase en contacto con la autoridad local o con el minorista al que adquirió el producto.



GARANTÍA

Elektro3 SCCL certifica que sus productos cumplen con las exigencias de calidad y DISPONEN DE LA GARANTÍA LEGAL según la normativa vigente en cada país. En caso de observar algún defecto o problema en el producto contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica (SAT) llamando al tel. +34 610 699 257.

LA FACTURA ES LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

PORTUGUÊS



ELIMINAÇÃO

Este símbolo no produto ou nas instruções significa que o seu equipamento eléctrico e electrónico deve ser eliminado uma vez terminada a sua vida útil num contentor especializado; não deite o aparelho para um contentor normal destinado a resíduos domésticos. Na EU existem sistemas especiais de recolha de resíduos para a sua posterior reciclagem. Para mais informações, entre em contacto com a autoridade local ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.



GARANTIA

A Elektro3 SCCL certifica que os seus produtos cumprem os requisitos de qualidade e POSSUEM GARANTIA LEGAL de acordo com a legislação vigente em cada país. Caso detete algum defeito ou problema no produto, entre em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica (SAT) através do tel. +34.610.699.257.

A FATURA É A GARANTIA DO PRODUTO

ENGLISH



WASTE

This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment must be disposed at the end of its useful life in a specialized container; Do not dispose it in the usual household waste container. In the EU there is special waste collection systems for subsequent recycling. For more information, contact with the local authority or the retailer from whom you purchased the product.



WARRANTY

Elektro3 SCCL certifies that its products comply with the quality requirements and HAVE THE LEGAL GUARANTEE according to the regulations in force in each country. In case of observing any defect or problem in the product, please contact our Technical Assistance Service (SAT) by calling +34 610 699 257.

THE INVOICE IS THE PRODUCT WARRANTY

FRANÇAIS



DÉCHET

Ce symbole sur le produit ou dans les instructions signifie que votre équipement électrique et électronique doit être collecté à la fin de sa vie utile par une filière spécifique et ne doit pas être jeté dans une poubelle classique. Dans l'UE, il existe des systèmes spéciaux de collecte des déchets pour recyclage ultérieur. Pour plus d'informations, contactez votre administration locale ou le vendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.



GARANTIE

Elektro3 SCCL certifie que ses produits sont conformes aux exigences de qualité et qu'ils disposent de la GARANTIE LÉGALE selon la législation en vigueur dans chaque pays. En cas d'observation d'un défaut ou d'un problème dans le produit, veuillez contacter notre Service d'Assistance Technique (SAT) en appelant le +34 610 699 257.

LA FACTURE D'ACHAT EST LA GARANTIE DU PRODUIT