



Ref.: 400035013

**ES** FREIDORA DE AIRE TIPO HORNO ASSANE 10L.

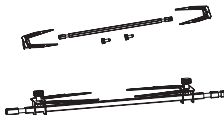
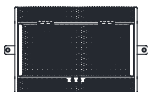
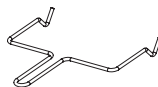
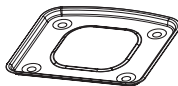
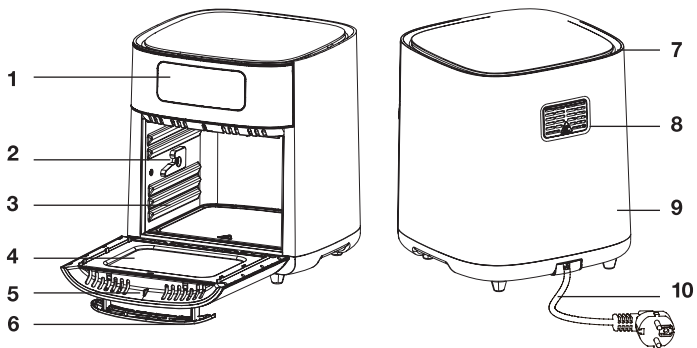
**EN** AIR FRYER OVEN TYPE 10L.

**PT** FRITEUSE À AIR TYPE DE FOUR 10L.

**FR** FRITADEIRA DE AR TIPO DE FORNO 10L.



Referencia / Item	Potencia / Power	Capacidad / Capacity	Medida / Size	Material / Housing	Voltaje / Voltage	Hz/ Hz
400035013	1700W	10L.	340x315x360mm	Cuerpo acero inoxidable	220-240V	50/60Hz



## **PARTES**

PARTS / PIÈCES / PARTES

### **ES**

1. Pantalla LED táctil
2. Soporte para la trinchadora /cesta rotativa
3. Riel para la rejilla
4. Ventana de cristal
5. Puerta
6. Asa
7. Entrada de aire
8. Salida de aire
9. Cuerpo
10. Cable
11. Rejilla
12. Bandeja
13. Pinza. Se usa para introducir y sacar la cesta y la trinchadora cuando están calientes
14. Cesta. Ideal para patatas fritas u otros tentempiés
15. Trinchadora. Ideal para pollos enteros

### **FR**

1. Écran tactile LED
2. Support pour le sculpteur/panier rotatif
3. Rail à crémaillère
4. Fenêtre en verre
5. Porte
6. Poignée
7. Entrée d'air
8. Sortie d'air
9. Corps
10. Câble
11. Grille
12. Plateau
13. Pince. Utilisé pour insérer et retirer le panier et le sculpteur lorsqu'il est chaud
14. Panier. Idéal pour les chips ou autres collations
15. Stand de poulet. Idéal pour les poulets entiers

### **EN**

1. LED touch screen
2. Support for the rotary carver/basket
3. Rack rail
4. Glass window
5. Door
6. Handle
7. Air inlet
8. Air outlet
9. Body
10. Cable
11. Grid
12. Tray
13. Clamp. Used to insert and remove the basket and carver when hot
14. Basket. Ideal for chips or other snacks
15. Chicken stand. Ideal for whole chickens

### **PT**

1. Tela de toque LED
2. Suporte para o entalhador/cesto rotativo
3. Trilho de rack
4. Janela de vidro
5. Porta
6. Alça
7. Entrada de ar
8. Saída de ar
9. Corpo
10. Cabo
11. Grade
12. Bandeja
13. Braçadeira. Usado para inserir e remover a cesta e o entalhador quando estiver quente
14. Cesta. Ideal para batatas fritas ou outros lanches
15. Barraca de frango. Ideal para frangos inteiros

## PARTES PANTALLA LED

PARTS LED TOUCH SCREEN / PIÈCES D'ÉCRAN LED / PARTES DA TELA LED

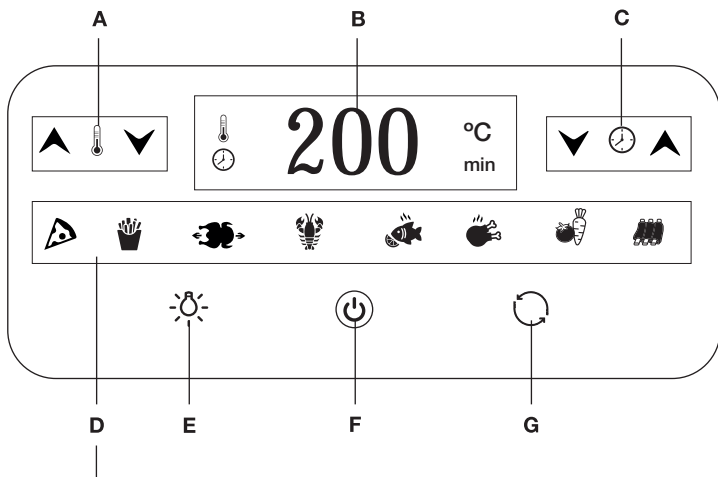










Tabla selección de menú / Menu selection table / Tableau de sélection des menus / Tabela de seleção de menu

	Tipo / type / type / tipo	°C	min.
	Pizza / Pizza / Pizza / Pizza	180	12-20
	Patatas fritas/ French fries Patates frites / Batatas fritas	200	20-28
	Pollo entero / Roasted chicken Poulet rôti / Frango grelhado	200	30-38
	Marisco / Seafood / Fruit de mer Frutos do mar	180	10-20
	Pescado / Fish / Poisson / Peixe	200	20-28
	Muslo de pollo / Chicken thigh Cuisse poulet / Coxa de frango	200	20-28
	Verduras / Vegetables / Légumes Vegetais	180	15-23
	Barbacoa / Barbecue / Barbecue / Churrasco	200	20-28

**Nota: hay que tener en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Cómo los ingredientes difieren en cuanto a su origen, tamaño y forma, no se puede garantizar el mejor ajuste.**

Note: keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size and shape, the best fit cannot be guaranteed.

Remarque: gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille et leur forme, le meilleur ajustement ne peut être garanti.

Nota: lembre-se de que essas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho e forma, o melhor ajuste não pode ser garantido.

## ES

**A.** Botón de ajuste temperatura de 80°C a 200°C. Utilizar los botones ▲ (para aumentar) y ▼ (para disminuir).

**B.** Pantalla LED digital.

**C.** Botón de ajuste tiempo. Utilizar los botones ▲ (para aumentar) y ▼ (para disminuir).

**D.** Botones área de selección de menú. Hay 8 tipos de recetas (pizza, patatas fritas, pollo entero, marisco, pescado, muslos de pollo, verduras y carne).

**E.** Botón encender/apagar la luz interior.

**F.** Botón ON/OFF.

**G.** Botón rotación.

## FR

**A.** Bouton de réglage de la température de 80°C à 200°C. Utilisez les boutons ▲ (pour augmenter) et ▼ (pour diminuer).

**B.** Affichage LED numérique.

**C.** Bouton de réglage de l'heure. Utilisez les boutons ▲ (pour augmenter) et ▼ (pour diminuer).

**D.** Zone de sélection du menu des boutons. Il existe 8 types de recettes (pizza, frites, poulet entier, fruits de mer, poisson, cuisses de polo, légumes et viande).

**E.** Bouton marche/arrêt de l'éclairage intérieur.

**F.** Bouton marche/arrêt.

**G.** Bouton de rotation.

## EN

**A.** Temperature adjustment button from 80°C to 200°C. Use the buttons ▲ (to increase) and ▼ (to decrease).

**B.** Digital LED display.

**C.** Time adjustment button. Use the buttons ▲ (to increase) and ▼ (to decrease).

**D.** Buttons menu selection area. There are 8 types of recipes (pizza, French fries, whole chicken, seafood, fish, polo legs, vegetables and meat).

**E.** Interior light on/off button.

**F.** ON/OFF button.

**G.** Rotation button.

## PT

**A.** Botão de ajuste de temperatura de 80°C a 200°C. Utilize os botões ▲ (para aumentar) e ▼ (para diminuir).

**B.** Visor LED digital.

**C.** Botão de ajuste de tempo. Utilize os botões ▲ (para aumentar) e ▼ (para diminuir).

**D.** Área de seleção do menu de botões. São 8 tipos de receitas (pizza, batata frita, frango inteiro, frutos do mar, peixe, pernil, legumes e carne).

**E.** Botão liga/desliga da luz interna.

**F.** Botão ON/OFF.

**G.** Botão de rotação.

## **PRECAUCIONES SEGURIDAD**

- 1.** Asegurarse siempre de que el voltaje en la etiqueta de clasificación se corresponda con el voltaje de la red eléctrica.
- 2.** El aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. No para uso comercial ni en exteriores
- 3.** Evitar cualquier contacto con piezas móviles.
- 4.** Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años, y puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si están supervisados continuamente. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 5.** Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento por parte del usuario.
- 6.** Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 7.** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un profesional para evitar un peligro.
- 8.** No usar el aparato

si se ha caído o dañado de alguna manera. En caso de daños, llevar la unidad para que la examine y / o repare un agente de servicio autorizado.

**9.** Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumergir ni exponer el enchufe o el cable de alimentación al agua ni a ningún otro líquido.

**10.** Nunca sumergir la unidad en agua ni en ningún otro líquido para limpiarla.

Desenchufar siempre la unidad cuando no esté en uso, antes de limpiarla o al agregar o quitar piezas.

**11.** El uso de accesorios que no sean los suministrados por el fabricante pueden provocar lesiones, incendios o descargas

eléctricas.

**12.** No dejar que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador. Asegurarse de que el cable no esté en una posición en la que se pueda tirar de él sin darse cuenta o tropezar con él.

**13.** No permitir que el cable toque superficies calientes y no colocar sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.

**14.** No utilizar el aparato sobre una encimera de cocina a gas o eléctrica, o sobre o cerca de una llama abierta.

**15.** No se recomienda el uso de un cable alargador con este aparato. Sin embargo, si es necesario utilizar un cable alar-

gador, asegurarse de que el cable sea adecuado para el consumo de energía del electrodoméstico para evitar el sobrecalentamiento del electrodoméstico o el enchufe.

**16.** En caso de problemas técnicos, apagar la máquina y devolver el aparato a un centro de servicio autorizado para su examen.

**17.** No utilizar este producto para calentar agua.

**18.** El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

**19.** Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplica-

ciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.

- casas de campo.

- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.

- Ambientes tipo alojamiento y desayuno.

**20.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento.

**21.** Para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos o aceite, consultar la sección “Limpieza y mantenimiento”.

**22.** Los aparatos de cocina deben colocarse en una posición estable con las asas (si



las hay) colocadas para evitar el derrame de los líquidos calientes.

**23.** No tocar el aparato con las manos mojadas.

**24.** Mantener al menos 10cm de espacio libre en todos los lados del aparato para permitir una adecuada circulación de aire.

aparato. Tocar sólo el asa de la puerta y el panel LED táctil.

Si es necesario usar guantes de cocina.

Además puede salir vapor caliente, por lo tanto mantener cierta distancia d seguridad.



**PRECAUCIÓN:  
SUPERFICIE  
CALIENTE / RIESGO  
DE QUEMADURAS**

Las superficies accesibles pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante y después del uso del

## INTRODUCCIÓN

Gracias por la compra nuestro producto de calidad. Utilizar cuidadosamente y de acuerdo con las instrucciones que figuran a continuación. Por favor leer y guardar estas instrucciones para futuras referencias.

### ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retirar todo el material de embalaje.
2. Retirar las pegatinas o etiquetas del dispositivo, que no se la etiqueta de información.

**Nota:** también se puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

4. Limpiar el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

### ANTES DE COCINAR

1. Colocar la freidora sobre una superficie estable, horizontal y nivelada que también sea resistente al calor.
2. Desenrollar el cable de red, y evitar aplastarlo con el aparato.
3. No llenar la bandeja con aceite o cualquier otro líquido.
4. No poner nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado del cocinado.
5. Cerrar la puerta del aparato, para que pueda funcionar.

### INSTRUCCIONES DE USO

1. Primero enchufar y encender el aparato presionando el botón ON/OFF (F), sonará un pitido para indicar que está en marcha y de manera pre-determinada aparecerá la temperatura a 200°C y el tiempo a 18 minutos, todos los iconos aparecerán encendidos en la pantalla. Usar los botones (A) y (C) para seleccionar la temperatura y el tiempo deseados, también se puede usar los diferentes iconos (D) con menús preestablecidos para cocinar diferentes alimentos. Si se vuelve a presionar el botón ON/OFF (F) se pausa y el aparato deja de cocinar, para volver a reanudar presionar otra vez el botón (F). Para detener el proceso mantener presionado el botón ON/OFF (F) durante 3 segundos para que el aparato deje de cocinar, el ventilador continuará funcionando durante 20 segundos, después de ese tiempo el aparato dejará de funcionar y la pantalla se apagará, excepto el icono del botón ON/OFF (F), que permanece iluminado hasta que se desenchufe el aparato.

2. Al presionar cualquier icono (D), la luz del icono parpadeará y la freidora empezará a funcionar con el menú seleccionado. Cada menú tiene una temperatura y un tiempo preestablecido (mirar tabla).

Se puede ajustar la temperatura y el tiempo mientras un menú está cocinando, apretando los botones (A) y (C).

3. Durante el proceso en la pantalla LED (B) se muestra el valor de la temperatura y del tiempo. Cuando muestra el valor del tiempo se iluminan los iconos '⌚' y 'min'. Cuando se muestra el valor de la temperatura se iluminan los iconos '↓' y '°C'.



4. La temperatura de ajuste es de **80-200 °C**, para ajustar la temperatura hay que presionar los botones (A), la temperatura incrementará o disminuirá en intervalos de 5°C. Durante el ajuste el número de temperatura parpadeará en la pantalla LED y se detendrá después de 3 segundos, lo que significa que se habrá confirmado la temperatura seleccionada.
5. El tiempo de configuración es de **0-60 minutos**, para poder ajustar el tiempo hay que presionar los botones (C), el tiempo aumentará o incrementará en intervalos de 1 min. Durante el ajuste los números del tiempo parpadearán en la pantalla, la luz se detendrá después de 3 segundos, lo que significa que se habrá confirmado el tiempo seleccionado.

**6. Botón rotación (G).** Se utiliza para controlar la rotación de los accesorios como la cesta y trinchadora.

**7. Botón luz interior (E).** Cuando se abre la puerta mientras está funcionando el aparato se detendrá, la luz interna se encenderá y el icono del botón (E) parpadeará, la luz durará unos 20 segundos encendida. Después de cerrar la puerta la luz se apagará automáticamente, si se quiere encender la luz otra vez entonces hay que presionar el botón (E).

**8. Indicador sonoro.** Cuando la freidora termina de cocinar emitirá una alerta de 3 pitidos para recordar que la cocción terminó, la freidora dejará de calentarse y de funcionar.

**Nota:** mientras la freidora termina una determinado programa y la cuenta regresiva de tiempo llega a 0:00, no se podrá ajustar la temperatura y el tiempo.

**9. Función memoria.** Cuando se abre la puerta principal durante un proceso el aparato se detiene, después de cerrar la puerta sonará un pitido y la freidora volverá a continuar con el programa seleccionado.

**- Instalación de la cesta rotatoria:**

1. Insertar la bandeja (12) en la parte inferior del aparato.
2. Colocar la comida en la cesta (14).
3. Utilizar las pinzas (13) para colocar la cesta (14) sobre el soporte del eje. Asegurarse que el eje está en posición de rotación.



4. Alinear con cuidado cada extremo de los ejes de la pinza (13) con cada orificio de los ejes de la cesta (14). Después hay que ejercer presión en los extremos de los ejes de la pinza para introducirlos en los orificios de los ejes de la cesta.

5. Colocar la cesta (14) sobre cada eje de la freidora, una vez colocados presionar el tornillo de bloqueo hacia adentro tanto como sea posible.

**- Instalación del trinchador:**

1. Insertar la bandeja (12) en la parte inferior del aparato.
2. Colocar el eje longitudinalmente a través del centro de la carne. Deslizar el tenedor desde ambos extremos sobre el eje y luego sobre la carne. Bloquear la carne con el tornillo de fijación.
3. Utilizar las pinzas (13) para colocar el soporte de asado sobre el soporte del eje. Asegurarse que el eje está en posición de rotación. Se utiliza para asar pollos enteros o alimentos relativamente grandes.



4. Deslizar el soporte de asado sobre los ejes de la pinza (13), primero en un lado y luego en el otro, después asegurarlo con un tornillo de fijación para comprobar que no se queda suelto.

5. Colocar el trinchador (15) sobre cada eje de la

freidora, una vez colocados presionar el tornillo de bloqueo hacia adentro tanto como sea posible.

**Nota:** el peso total del pollo no debe exceder los 1,3kg, los ingredientes deben estar centrados lo máximo posible para asegurarse de que no puedan rozar la cavidad de dentro al girar, de lo contrario, es posible que no gire o incluso se dañe el mecanismo de rotación.

**LIMPIEZA**

Recordar siempre desenchufar la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Dejar que el aceite se enfríe por completo. El aceite o la grasa retienen la temperatura durante mucho tiempo después de su uso, por lo que no se debe intentar mover o transportar la freidora mientras aún esté caliente.

No sumergir la unidad en agua ni ningún otro líquido, ni sostenerla debajo de un grifo para limpiarla.

El cuerpo del aparato debe limpiarse con un paño húmedo. No utilizar lejía u otras sustancias abrasivas o disolventes.

Lavar la cesta, la bandeja y la rejilla en agua caliente con jabón. Enjuagar y secar antes de usar.

Se debe limpiar la freidora por dentro con papel absorbente, luego con un paño húmedo y un poco de detergente y finalmente limpiar con un paño seco. Para evitar daños no se deben utilizar productos abrasivos ni polvos.

**ANOMALÍAS & REPARACIÓN**

1. En caso de avería llevar el aparato a su servicio técnico de asistencia.
2. No intentar desmontarlo o repararlo si no es una persona cualificada.
3. Si la conexión de red se encuentra dañada debe ser sustituida de manera inmediata.

**¡PRECAUCIÓN!**

**ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO.** Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE.

Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, reciclar correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde se adquirió el producto. Ellos pueden recoger este producto para el reciclaje seguro ambiental.

## CONFIGURACIÓN

La siguiente tabla es una guía para la configuración básica para los alimentos que se deseen cocinar. Los alimentos congelados tardarán un poco más en cocinarse, por lo tanto no hay que agregar demasiados a la vez.

**Nota:** recordar que esta configuración es de referencia.

Patatas	Cantidad mínima-máxima	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Mover	Información adicional
Patatas fritas congeladas	200-500gr	12-25	200	Sí	
Patatas gruesas congeladas	200-500gr	12-25	200	Sí	
Patatas caseras cortadas a tiras	200-500gr	18-28	180	Sí	Agregar 1/2 cucharada de aceite

Carnes	Cantidad mínima-máxima	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Mover	Información adicional
Bistec	100-400gr	8-20	180	Sí	
Chuleta	100-400gr	10-18	180	Sí	
Hamburguesa	100-400gr	7-18	180	Sí	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Longanizas	100-400gr	13-18	180	Sí	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Muslos de pollo	100-400gr	18-22	180	Sí	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Pechuga de pollo	100-400gr	10-20	180	No	

Snacks	Cantidad mínima-máxima	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Mover	Información adicional
Rollito de primavera	100-400gr	8-12	200	Sí	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Nuggets de pollo congelados	100-400gr	6-15	200	Sí	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Rodajas de pescado congeladas para freír	100-400gr	6-15	200	No	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Snack de queso congelado	100-400gr	8-15	200	No	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Verduras	100-400gr	10-18	180	No	

**NOTA:**

1. Los productos más grandes necesitarán mayor tiempo de cocinado que otros más pequeños.
2. Si la bandeja está muy llena, el tiempo de cocinado será mayor.
3. Para un horneado homogéneo es recomendable mover los alimentos a mitad cocinado.
4. Añadir media cucharada de aceite a la patatas fritas ayudará a conseguir un cocinado crujiente.
5. No cocinar un alimento con un contenido alto de aceite.

<b>Problema</b>	<b>Posibles causas</b>	<b>Método de resolución</b>
La freidora no funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El enchufe del producto no se ha enchufado en la toma de corriente.</li> <li>2. El usuario no ha podido configurar el temporizador.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducir el enchufe en un enchufe con toma tierra.</li> <li>2. Configurar el temporizador con el tiempo requerido para el cocinado y encender la freidora.</li> </ol>
Los ingredientes cocinados por la freidora no están lo suficientemente cocinados	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Demasiados ingredientes.</li> <li>2. La temperatura seleccionada programada es demasiado baja. El tiempo de cocción es demasiado corto.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar los ingredientes en pequeñas cantidades. Así la cocción se puede distribuir de manera más uniforme.</li> <li>2. Girar el botón de control de temperatura para ajustar la temperatura requerida (consultar el apartado 'Configuración'). Girar el botón del temporizador para decidir el tiempo de cocción (consultar la parte de 'Configuración').</li> </ol>
Ingredientes no horneados uniformemente en la freidora	Algunos ingredientes deben moverse durante el proceso de cocción.	Mover los ingredientes a mitad del cocinado, para conseguir un horneado homogéneo.
El alimento frito que sale de la freidora no está crujiente	Demasiados ingredientes en el horno.	Se puede agregar 1/2 cucharada de aceite.
Humo blanco que sale del producto	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Demasiados ingredientes en la bandeja.</li> <li>2. La temperatura seleccionada programada es demasiado baja. El tiempo de cocción es demasiado corto.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuando se cocinan alimentos con un contenido alto en aceite en la freidora, el aceite produce un humo blanco y el horno puede estar más caliente de lo normal. Pero esto no afectará a la cocción.</li> <li>2. Limpiar la bandeja después de cada uso.</li> </ol>
Las patatas fritas caseras no se frien uniformemente dentro de la freidora	Antes de freir las patatas no se han dejado en remojo en agua.	Usar patatas frescas (consultar el apartado 'Configurar').

## PRECAUTIONS SECURITY

- 1.** Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to your home's mains voltage.
- 2.** The appliance is intended for home use only. Not for commercial or outdoor use
- 3.** Avoid any contact with moving parts.
- 4.** This appliance should not be used by children aged 0 to 8 years, and can be used by children aged 8 years and older if they are continuously supervised. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their use. security. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
- 5.** Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- 6.** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 7.** If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or qualified persons similarly to avoid danger.
- 8.** Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In

case of damage, take the unit for examination and/or repair by an authorized service agent.

**9.** To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose power plug or cord to water or any other liquid.

**10.** Never immerse the unit in water or any other liquid to clean it. Always unplug the unit when not in use, before cleaning, or when adding or removing parts.

**11.** Use of accessories other than those supplied by the manufacturer may cause injury, fire, or electric shock.

**12.** Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Make sure the cable is

not in a position where you can inadvertently pull on it.

**13.** Do not let the cord touch hot surfaces and do not place it on or near a hot gas or electric burner or in a hot oven.

**14.** Do not use the appliance on a gas or electric stovetop or on or near an open flame.

**15.** The use of a power cord is not recommended.

extension with this device. However, if it is necessary to use an extension cord, ensure that the cord is suitable for the power consumption of the appliance to prevent overheating of the extension cord, appliance or plug.

Do not place the extension cord in a position where children or animals can pull on it or trip over it.

**16.** In case of technical problems, turn off the machine and return the device to an authorized service center for examination.

**17.** Do not use this product to heat water.

**18.** The appliance is not designed to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

**19.** This appliance is designed to be used in household and similar applications, such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other work environments.

- country houses.

- by clients in hotels, motels and other residential type environments.

- Bed and breakfast type environments.

**20.** The temperature of accessible surfaces may be very high when the appliance is in operation.

**21.** For details on how to clean surfaces in contact with food or oil, see the “Cleaning and Maintenance” section.

**22.** Kitchen appliances should be placed in a stable situation with handles (if any) in place to prevent hot liquids from spilling.

**23.** Do not touch the device with wet hands.

**24.** Maintain at least 10cm of free space on all sides of the



appliance to allow adequate air circulation.



**CAUTION:**  
**SURFACE HOT /**  
**RISK OF BURNS**

Accessible surfaces can reach very high temperatures during and after use of the appliance. Touch only the door handle and the LED touch panel. If necessary, use kitchen gloves. In addition, hot steam may escape, therefore maintain a certain safety distance.

## INTRODUCTION

Thank you for the purchase of our quality product. Used carefully and in accordance with the instructions set out below. Please read and keep these instructions for future reference.

### BEFORE FIRT USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the device, other than the information label.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

### BEFORE COOKING

1. Place the fryer on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Unroll the network cable, and avoid crushing it with the device.
3. Do not fill the tray with oil or any other liquid.
4. Do not put anything on top of the device. This interrupts the air flow and affects the cooking result.
5. Close the door of the appliance, so that it can work.

### USING THE APLIANCE

1. First plug in and turn on the appliance by pressing the ON/OFF button (F), a beep will sound to indicate that it is running and by default the temperature will appear at 200°C and the time at 18 minutes, all the icons will appear on the screen. Use the buttons (A) and (C) to select the desired temperature and time, you can also use the different icons (D) with preset menus to cook different foods. If you press the ON/OFF button (F) again, it pauses and the appliance stops cooking; to resume, press the button again. To stop the process, press and hold the ON/OFF button for 3 seconds so that the appliance stops cooking, the fan will continue working for 20 seconds, after that time the appliance will stop working and the screen will turn off, except for the button icon. ON/OFF, which remains illuminated until the device is unplugged.

2. When you press any icon (D), the icon light will flash and the fryer will start operating with the selected menu. Each menu has a preset temperature and time (see table D).

You can adjust the temperature and time while a menu is cooking by pressing buttons (A) and (C).

3. During the process, the temperature and time value is shown on the LED screen (B). When it shows the time value, the '🕒' icon and the 'min' icon light up. When the temperature value is displayed, the '🌡️' icon and the '°C' icon light up.



4. The adjustment temperature is **80-200 °C**, to adjust the temperature you must press the buttons (A), the temperature will increase or decrease in intervals of 5°C. During the adjustment the temperature number flashes on the display and will stop after 3 seconds, which means that the selected temperature has been confirmed.

5. The setting time is **0-60 minutes**, to adjust the time you must press the buttons (C), the time will increase or increase in 1 min intervals. During the setting the time numbers flash on the screen, the light will stop after 3 seconds, which means that the selected time has been confirmed.

**6. Rotation button (G).** It is used to control the rotation of accessories such as the basket and carver.

**7. Interior light button (E).** CWhen the door is opened while it is operating, the appliance will stop, the internal light will turn on and the light bulb icon will flash, the light stays on for about 20 seconds. After closing the door the light will turn off automatically, if you want to turn the light on again then you must press the button (E).

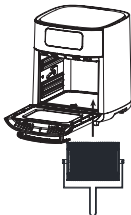
**8. Audible indicator.** When the fryer finishes cooking, it will emit a 3-beep alert to remind you that cooking is finished, the fryer will stop heating and working.

**NotE:** While the fryer finishes a certain program and the time countdown reaches 0:00, the temperature and time cannot be adjusted.

**9. Memory function.** When the main door is opened during a process the appliance stops, after closing the door a beep will sound and the fryer will continue with the selected program again.

### - Basket/Cage Installation:

1. Insert the tray (12) into the bottom of the appliance.
2. Place the food in the rotating basket (14).
3. Use the pliers (13) to place the basket (14) on the rotating shaft support. Make sure the shaft is in the rotation position.



4. Carefully align each end of the clamp shafts (13) with each hole in the basket shafts (14). Then you have to apply pressure on the ends of the clamp axes to insert them into the holes in the basket axes.
5. Place the basket (14) on each axis of the fryer, once placed, press the locking screw inward as much as possible.

### - Installing the roasting stand

1. Insert the tray (12) into the bottom of the appliance.
2. Place the shaft lengthwise through the center of the meat. Slide the fork from both ends over the shaft and then over the meat. Lock the meat with the set screw.
3. Use the tongs (13) to place the roasting support on the rotating shaft support in the correct direction. It is used to roast whole chickens or relatively large foods.



4. Slide the roasting support onto the axes of the clamp (13), first on one side and then on the other, then secure it with a fixing screw to check that it does not become loose.
5. Place the carver (15) on each axis of the

fryer, once placed, press the locking screw inwards as much as possible.

**Note:** the total weight of the chicken should not exceed 1.3kg, the ingredients should be centered as much as possible to ensure that they cannot rub against the cavity inside when rotating, otherwise it may not rotate or even damage the mechanism. of rotation.

## CLEANING

Always remember to unplug the unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning.

Leave the oil to cool completely. Oil or fat retains its temperature for a long time after use, so not attempt to move or carry the fryer while it is still hot.

Do not immerse the unit in water or any other liquid, or hold it under a running tap to clean.

The body of the appliance should be cleaned with a damp cloth. Do not use bleach or other abrasive substance or solvents

Wash the basket and cover and lid in a dishwasher or in hot soapy water. Rinse and dry before use.

When changing the oil, the fryer should be wiped out with absorbent paper then with damp cloth and a little detergent and finally cleaned with a dry cloth. To avoid damage to the interior of the oil pot, no abrasive products or powders should be used.

## FAULTS

Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in case of damage

## CAUTION!



### CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## CONFIGURATION

The following table is a guide to the basic settings for the foods you wish to cook. Frozen foods will take a little longer to cook, so don't add too many at once.

**Note:** remember that these settings are for reference only.

Chips	Minimum-maximum amount	Time (min)	Temperature (°C)	Overtuming	Additional information
Frozen thin chips	200-500gr	12-25	200	Yes	
Frozen thick chips	200-500gr	12-25	200	Yes	
Self-made chips	200-500gr	18-28	180	Yes	Adding 1/2 spoon of oil

Meat	Minimum-maximum amount	Time (min)	Temperature (°C)	Overtuming	Additional information
Beefsteack	100-400gr	8-20	180	Yes	
Pork chop	100-400gr	10-18	180	Yes	
Hamburger	100-400gr	7-18	180	Yes	Adding 1/2 spoon of oil
Sausage rolls	100-400gr	13-18	180	Yes	Adding 1/2 spoon of oil
Chicken drumstick	100-400gr	18-22	180	Yes	Adding 1/2 spoon of oil
Chicken breast	100-400gr	10-20	180	No	

Snacks	Minimum-maximum amount	Time (min)	Temperature (°C)	Overtuming	Additional information
Spring roll	100-400gr	8-12	200	Yes	Adding 1/2 spoon of oil
Frozen chicken nuggets	100-400gr	6-15	200	Yes	Adding 1/2 spoon of oil
Frozen frying fish slices	100-400gr	6-15	200	No	Adding 1/2 spoon of oil
Fozen branded cheese snack	100-400gr	8-15	200	No	Adding 1/2 spoon of oil
Vegetables	100-400gr	10-18	180	No	

**NOTE:**

1. Larger products will require longer cooking time than smaller products.
2. If the oil tray is very full, the cooking time will be longer.
3. For even baking, it is advisable to move the basket halfway through baking.
4. Adding half a tablespoon of oil to the fries will help to achieve a crispy baking.
5. Do not cook a food with a high oil content.

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>Solving method</b>
<b>The fryer does not work</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The plug of the product has not been plugged into the power outlet.</li> <li>2. The user was unable to set the timer.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insert the plug into a grounded outlet.</li> <li>2. Set the timer with the time required for cooking and turn on the fryer.</li> </ol>
<b>Found ingredients cooked by the fryer not ripe enough</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Too many ingredients.</li> <li>2. The programmed heating temperature is too low. Cooking time is too short.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place the ingredients in the frying tank in small quantities. This way the cooking can be distributed more evenly.</li> <li>2. Turn the temperature control knob to set the required temperature (refer to the 'Settings' section). Turn the timer knob to decide the cooking time (refer to the 'Settings' section).</li> </ol>
<b>Food ingredients not baked evenly in the fryer</b>	Some ingredients must be moved during the cooking process.	Move the ingredients halfway through cooking, to achieve a homogeneous baking.
<b>The fried refreshment coming out of the fryer is not crisp</b>	Too many ingredients in the oven.	You can add 1/2 tablespoon of oil.
<b>White smoke coming out the product</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Too many ingredients in the frying basket.</li> <li>2. The programmed heating temperature is too low. Cooking time is too short.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. When cooking foods with high oil content in the fryer, the oil produces white smoke and the oven may be hotter than normal. But this will not affect the cooking.</li> <li>2. Clean the tray after each use.</li> </ol>
<b>French fries are not fried evenly inside the fryer</b>	Before frying the potatoes, they have not been soaked in water.	Use fresh potatoes (see the 'Configuration' section).

## PRÉCAUTIONS SÉCURITÉ

**1.** Assurez-vous toujours que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique correspond à la tension secteur de votre maison.

**2.** L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Pas pour un usage commercial ou extérieur

**3.** Évitez tout contact avec les pièces mobiles.

**4.** Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans et peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont continuellement surveillés. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y

compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur utilisation. sécurité. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

**5.** Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

**6.** Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**7.** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être rem-

placé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

**8.** N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, apportez l'appareil pour examen et/ou réparation par un agent de service agréé.

**9.** Pour réduire le risque de choc électrique, n'immergez pas et n'exposez pas la fiche ou le cordon d'alimentation à l'eau ou à tout autre liquide.

**10.** Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer.

Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le nettoyage ou lors de l'ajout ou du retrait de

pièces.

**11.** L'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant peut provoquer des blessures, un incendie ou un choc électrique.

**12.** Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que le câble n'est pas dans une position où vous pouvez tirer dessus par inadvertance.

**13.** Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes et ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud..

**14.** N'utilisez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou

électrique ou sur ou à proximité d'une flamme nue.

**15.** L'utilisation d'une rallonge avec cet appareil n'est pas recommandée. Cependant, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, assurez-vous que le cordon est adapté à la consommation électrique de l'appareil afin d'éviter une surchauffe de la rallonge, de l'appareil ou de la fiche.

Ne placez pas la rallonge dans une position où des enfants ou des animaux peuvent la tirer ou trébucher dessus.

**16.** En cas de problèmes techniques, éteignez la machine et retournez l'appareil à un centre de service agréé pour examen.

**17.** N'utilisez pas ce produit pour chauffer de l'eau.

**18.** L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

**19.** Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que:

- les espaces cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- les maisons de campagne.
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type chambres d'hôtes.

**20.** La température



des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

**21.** Pour plus de détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec des aliments ou de l'huile, consultez la section "Nettoyage et entretien".

**22.** Les appareils de cuisine doivent être placés dans une situation stable avec des poignées (le cas échéant) en place pour empêcher les liquides chauds de se renverser.

**23.** Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.

**24.** Maintenez au moins 10 cm d'espace libre de tous les côtés de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.



## **PRUDENCE: SURFACE CHAUD / RISQUE DE BRÛLURES**

Les surfaces accessibles peuvent atteindre des températures très élevées pendant et après l'utilisation de l'appareil. Touchez uniquement la poignée de porte et le panneau tactile LED. Si nécessaire, utilisez des gants de cuisine. De plus, de la vapeur chaude peut s'échapper, respectez donc une certaine distance de sécurité.

## INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté notre produit de qualité. À utiliser avec précaution et selon les instructions ci-dessous. Veuillez lire et conserver ces instructions pour référence future.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez de l'appareil tous les autocollants ou étiquettes qui ne contiennent pas d'informations sur l'étiquette.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

### AVANT LA CUISSON

1. Placez la friteuse sur une surface stable, horizontale et plane, également résistante à la chaleur.
2. Déroulez le câble réseau et évitez de l'écraser avec l'appareil.
3. Ne remplissez pas le plateau avec de l'huile ou tout autre liquide.
4. Ne posez rien sur l'appareil. Cela interrompt le flux d'air et affecte le résultat de la cuisson.
5. Fermez la porte de l'appareil pour qu'il puisse fonctionner.

### MODE D'EMPLOI

1. Branchez d'abord et allumez l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF (F), un bip retentira pour indiquer qu'il est en marche et par défaut la température apparaîtra à 200°C et l'heure à 18 minutes, toutes les icônes apparaîtront à l'écran. Utilisez les boutons (A) et (C) pour sélectionner la température et la durée souhaitées, vous pouvez également utiliser les différentes icônes (D) avec des menus prédéfinis pour cuisiner différents aliments. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton ON/OFF (F), la cuisson se met en pause et l'appareil arrête la cuisson ; pour reprendre, appuyez à nouveau sur le bouton. Pour arrêter le processus, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ON/OFF pendant 3 secondes pour que l'appareil arrête la cuisson, le ventilateur continuera à fonctionner pendant 20 secondes, après ce temps l'appareil cessera de fonctionner et l'écran s'éteindra, sauf pour le icône du bouton ON/OFF, qui reste allumée jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.

2. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle icône (D), le voyant de l'icône clignote et la friteuse commence à fonctionner avec le menu sélectionné. Chaque menu a une température et une durée prédéfinies (voir tableau D).

Vous pouvez régler la température et la durée pendant la cuisson d'un menu en appuyant sur les boutons (A) et (C).

3. Pendant le processus, la valeur de la température et du temps est affichée sur l'écran LED (B). Lorsqu'il affiche la valeur du temps, l'icône (E) et l'icône 'min' s'allument. Lorsque la valeur de température est affichée, l'icône (F) et l'icône °C s'allument.



4. La température de réglage est de **80 à 200 °C**, pour régler la température, vous devez appuyer sur les boutons (A), la température augmentera ou diminuera par intervalles de 5°C. Pendant le réglage, le numéro de température clignote sur l'écran et s'arrête après 3 secondes, ce qui signifie que la température sélectionnée a été confirmée.

5. Le temps de configuration est de **0 à 60 minutes**, pour régler l'heure, vous devez appuyer sur les boutons (C), le temps augmentera ou diminuera par intervalles de 1 min. Pendant le réglage, les chiffres de l'heure clignotent sur l'écran, la lumière s'arrêtera après 3 secondes, ce qui signifie que l'heure sélectionnée a été confirmée.

6. **Bouton de rotation (G)**. Il est utilisé pour contrôler la rotation des accessoires tels que le panier et le sculpteur.

7. **Bouton d'éclairage intérieur (E)**. Lorsque la porte est ouverte pendant son fonctionnement, l'appareil s'arrête, la lumière interne s'allume et l'icône de l'ampoule clignote, la lumière reste allumée pendant environ 20 secondes. Après avoir fermé la porte, la lumière s'éteindra automatiquement, si vous souhaitez rallumer la lumière alors vous devez appuyer sur le bouton (E).

8. **Indicateur sonore**. Lorsque la friteuse termine la cuisson, elle émettra une alerte à 3 bips pour vous rappeler que la cuisson est terminée, la friteuse cessera de chauffer et de fonctionner.

**Remarque:** Lorsque la friteuse termine un certain programme et que le compte à rebours atteint 0:00, la température et la durée ne peuvent pas être réglées.

9. **Fonction mémoire**. Lorsque la porte principale est ouverte pendant un processus, l'appareil s'arrête, après la fermeture de la porte, un bip retentit et la friteuse poursuivra à nouveau le programme sélectionné.

### - Installation du panier/cage:

1. Insérez le plateau (12) dans le bas de l'appareil.
2. Placez les aliments dans le panier (14).
3. Utilisez la pince (13) pour placer le panier (14) sur le support de l'arbre rotatif. Assurez-vous que l'arbre est en position de rotation.

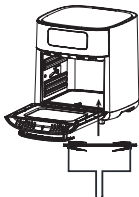


4. Alignez soigneusement chaque extrémité des axes de serrage (13) avec chaque trou des axes du panier (14). Ensuite, vous devez appliquer une pression sur les extrémités des axes de serrage pour les insérer dans les trous des axes du panier.

5. Placez le panier (14) sur chaque axe de la friteuse, une fois placé, appuyez au maximum sur la vis de verrouillage vers l'intérieur.

### - Installation du support à rôtir:

1. Insérez le plateau (12) dans le bas de l'appareil.
2. Placez la tige dans le sens de la longueur au centre de la viande. Faites glisser la fourchette des deux extrémités sur la tige, puis sur la viande. Verrouillez la viande avec la vis de réglage.
3. Utilisez la pince (13) pour placer le support à rôtir sur le support de l'arbre rotatif dans le bon sens. Il est utilisé pour rôtir des poulets entiers ou des aliments relativement gros.



4. Glissez le support à rôtir sur les axes de la pince (13), d'abord d'un côté puis de l'autre, puis fixez-le avec une vis de fixation pour vérifier qu'il ne se desserre pas.
5. Placez le sculpteur (15) sur chaque axe du friteuse, une fois installée, appuyez le plus possi

ble sur la vis de verrouillage vers l'intérieur.

**Remarque:** le poids total du poulet ne doit pas dépasser 1,3 kg, les ingrédients doivent être centrés le plus possible pour garantir qu'ils ne puissent pas frotter contre la paroi à l'intérieur lors de la rotation, sinon il risque de ne pas tourner ou même d'endommager le mécanisme de rotation.

## NETTOYAGE

N'oubliez jamais de débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'huile refroidir complètement. L'huile ou la graisse conservent sa température pendant une longue période après utilisation, n'essayez donc pas de déplacer ou de transporter la friteuse lorsqu'elle est encore chaude.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, et ne le tenez pas sous un robinet pour le nettoyer.

Le corps de l'appareil doit être nettoyé avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'eau de Javel ou d'autres substances ou solvants abrasifs.

Lavez le panier et le couvercle au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avant utilisation.

Lors du changement d'huile, vous devez nettoyer la friteuse avec du papier absorbant, puis avec un chiffon humide et un peu de détergent, et enfin avec un chiffon sec. Pour éviter d'endommager l'intérieur du réservoir d'huile, n'utilisez pas de produits ou de poudres abrasifs.

## ANOMALIES ET RÉPARATION

En cas de panne, amener l'appareil à son service d'assistance. N'essayez pas de le montrer ou de le réparer car ça pourrait comporter un risque.

Si la connexion du réseau se trouve abîmée, elle doit être réparée de suite.

### !ADVERTISEMENT!



**ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT.**  
Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE.

Le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers habituels. Afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine pour cause d'élimination incontrôlée des déchets, recycler de façon responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour vous débarrasser de votre appareil, utiliser les systèmes de reprise ou de collecte ou bien prenez contact avec le magasin où le produit a été acheté. Ils peuvent reprendre le produit afin de garantir un recyclage sûr.

## CONFIGURATION

Le tableau suivant est un guide des réglages de base pour les aliments que vous souhaitez cuisiner. Les aliments surgelés mettent un peu plus de temps à cuire, alors n'en ajoutez pas trop à la fois.

**Remarque:** n'oubliez pas que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Chips	Quantité minimum-maximum	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Informations complémentaires
Les frites congelé	200-500gr	12-25	200	Oui	
Pommes de terre épaisses congelé	200-500gr	12-25	200	Oui	
Pommes de terre couper en lanières	200-500gr	18-28	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile

Viandes	Quantité minimum-maximum	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Informations complémentaires
Steak	100-400gr	8-20	180	Oui	
Hacher	100-400gr	10-18	180	Oui	
Hamburger	100-400gr	7-18	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Saucisses	100-400gr	13-18	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cuisses de poulet	100-400gr	18-22	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Blanc de poulet	100-400gr	10-20	180	Non	

Snacks	Quantité minimum-maximum	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Información adicional
Rouleau de printemps	100-400gr	8-12	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Nuggets de poulet congelé	100-400gr	6-15	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Tranches de poisson surgelées à frire	100-400gr	6-15	200	Non	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Snack au fromage surgelé	100-400gr	8-15	200	Non	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Légumes	100-400gr	10-18	180	Non	

**NOTA:**

1. Les produits plus grands nécessiteront un temps de cuisson plus long que les produits plus petits.
2. Si le carter d'huile est très plein, le temps de cuisson sera plus long.
3. Pour une cuisson uniforme, il est conseillé de déplacer le panier à mi-chemin de la cuisson.
4. L'ajout d'une demi-cuillère à soupe d'huile dans les frites permet d'obtenir une cuisson croustillante.
5. Ne faites pas cuire un aliment à forte teneur en huile.

<b>Problem</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Méthode de résolution</b>
<b>La friteuse ne fonctionne pas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La fiche du produit n'est pas branchée sur la prise de courant.</li> <li>2. L'utilisateur n'a pas pu régler la minuterie.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insérez la fiche dans une prise mise à la terre.</li> <li>2. Réglez la minuterie sur le temps nécessaire à la cuisson et allumez la friteuse.</li> </ol>
<b>Les ingrédients cuits par la friteuse ne sont pas assez cuits</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trop d'ingrédients.</li> <li>2. La température de chauffage programmée est trop basse. Le temps de cuisson est trop court.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez les ingrédients dans la cuve de friture en petites quantités. De cette façon, la cuisson peut être répartie plus uniformément.</li> <li>2. Tournez le bouton de contrôle de la température pour régler la température souhaitée (voir la section 'Paramètres'). Tournez le bouton de la minuterie pour décider du temps de cuisson (voir la section 'Paramètres').</li> </ol>
<b>Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément dans la friteuse à air</b>	Certains ingrédients doivent être déplacés pendant la cuisson.	Déplacez les ingrédients à mi-cuisson, pour obtenir une cuisson homogène.
<b>Les aliments frits qui sortent de la friteuse ne sont pas croustillants.</b>	Trop d'ingrédients dans le four.	Vous pouvez ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile.
<b>Fumée blanche sortant du produit</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trop d'ingrédients dans le panier à friture.</li> <li>2. La température de chauffage programmée est trop basse. Le temps de cuisson est trop court.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lors de la cuisson d'aliments à haute teneur en huile dans la friteuse, l'huile produit de la fumée blanche et le four peut être plus chaud que la normale. Mais cela n'affectera en rien la cuisson.</li> <li>2. Nettoyez le plateau après chaque utilisation.</li> </ol>
<b>Les frites maison ne fritent pas uniformément à l'intérieur de la friteuse.</b>	Avant de faire frire les pommes de terre, elles n'ont pas été trempées dans l'eau.	Utilisez des pommes de terre fraîches (voir la section 'Configurer').

## PRECAUÇÕES SEGURANÇA

**1.** Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da rede elétrica de sua casa.

**2.** O aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico. Não para uso comercial

**3.** Evite qualquer contacto com peças móveis.

**4.** Este aparelho não deve ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos de idade e pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais, se forem supervisionadas continuamente. Este eletrodoméstico não foi desenhado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades

físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

**5.** A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças.

**6.** As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

**7.** Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com a mesma qualificação para

evitar o perigo.

**8.** Não utilize o aparelho se este tiver caído ou estiver danificado de alguma forma.

Em caso de danos, mande examinar e/ou reparar a unidade por um agente de assistência técnica autorizado.

**9.** Para reduzir o risco de descarga elétrica, não mergulhe o cabo de alimentação na água nem em nenhum outro líquido.

**10.** Nunca mergulhe a unidade em água nem em qualquer outro líquido para a limpar.

Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada, antes de a limpar ou de adicionar ou remover peças.

**11.** A utilização de acessórios diferen-

tes dos fornecidos pelo fabricante pode causar ferimentos, incêndio ou descargas elétricas.

**12.** Não deixe o cabo pendurado na extremidade da mesa ou do balcão. Certifique-se de que o cabo não está numa posição onde o possa puxar inadvertidamente.

**13.** Não deixe o cabo tocar em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de um queimador de gás elétrico quente ou num forno quente.

**14.** Não utilize o aparelho em cima de um fogão a gás ou elétrico nem sobre ou perto de chama viva.

**15.** Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão

com este aparelho. No entanto, se for necessário utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que o cabo é adequado para o consumo de energia do eletrodoméstico para evitar o sobreaquecimento do cabo de extensão, do eletrodoméstico ou da ficha. Não coloque o cabo de extensão numa posição onde crianças ou animais possam puxar ou tropeçar no mesmo.

**16.** Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e devolva o aparelho a um centro de assistência técnica autorizado para verificação.

**17.** Não utilize este produto para aquecer água.

**18.** O aparelho não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.

**19.** Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

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

**20.** A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito elevada quando o aparelho está em funcionamento.

**21.** Para obter detal-



hes sobre como limpar superfícies em contato com alimentos ou óleo, consulte a seção “Limpeza e manutenção”.

**22.** Os aparelhos de cozinha devem ser colocados em uma situação estável com as alças (se houver) no lugar para evitar derramamento de líquidos quentes.

**23.** Não toque no aparelho com as mãos molhadas.

**24.** Mantenha pelo menos 10 cm de espaço livre em todos os lados do aparelho para permitir a circulação de ar adequada.

## **CUIDADO: SUPERFÍCIE QUENTE / RISCO DE QUEIMADURAS**

As superfícies acessíveis podem atingir temperaturas muito elevadas durante e após a utilização do aparelho. Toque apenas na maçaneta da porta e no painel de toque LED. Se necessário, use luvas de cozinha.

Além disso, pode escapar vapor quente, portanto mantenha uma certa distância de segurança.



## INTRODUÇÃO

Obrigado por ter adquirido o nosso produto de qualidade. Use com cuidado e em conformidade as instruções listadas abaixo. Leia e guarde estas instruções para referências futuras.

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova todo o material de embalagem.
2. Remova quaisquer adesivos ou etiquetas do dispositivo que não contenham informações de etiqueta.

Nota: Você também pode limpar essas peças na máquina de lavar louça.

4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

### ANTES DE COZINHAR

1. Coloque a fritadeira sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, que também seja resistente ao calor.
2. Desenrole o cabo de rede e evite esmagá-lo com o dispositivo.
3. Não encha a bandeja com óleo ou qualquer outro líquido.
4. Não coloque nada em cima do dispositivo. Isto interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado do cozimento.
5. Feche a porta do aparelho para que este funcione.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Primeiro conecte e ligue o aparelho pressionando o botão ON/OFF (F), um bip soará para indicar que está funcionando e por padrão a temperatura aparecerá em 200°C e o tempo em 18 minutos, todos os ícones aparecerá na tela. Use os botões (A) e (C) para selecionar a temperatura e o tempo desejados, você também pode usar os diferentes ícones (D) com menus predefinidos para cozinhar diferentes alimentos. Se premir novamente o botão ON/OFF (F), faz-se uma pausa e o aparelho interrompe a cozedura; para retornar, prima novamente o botão. Para interromper o processo, pressione e segure o botão ON/OFF por 3 segundos para que o aparelho pare de cozinhar, o ventilador continue funcionando por 20 segundos, após esse tempo o aparelho irá parar de funcionar e a tela se apagará, exceto para o ícone do botão ON/OFF, que permanece acessado até que o dispositivo seja desconectado.
2. Ao pressionar qualquer ícone (D), a luz do ícone piscará e a fritadeira começará a operar com o menu selecionado. Cada menu possui uma temperatura e um tempo predefinidos (ver tabela D).

Você pode ajustar a temperatura e o tempo enquanto um menu está sendo preparado pressionando os botões (A) e (C).

3. Durante o processo, o valor da temperatura e do tempo é mostrado na tela de LED (E). Quando mostra o valor do tempo, o ícone '⌚' e o ícone 'min' acendem. Quando o valor da temperatura é exibido, o ícone '🔥' e o ícone '°C' acendem.



4. A temperatura de ajuste é de 80-200 °C, para ajustar a temperatura deve-se pressionar os botões (A), a temperatura aumentará ou diminuirá em intervalos de 5°C. Durante o ajuste o número da temperatura pisca no display e para após 3 segundos, o que significa que a temperatura selecionada foi confirmada.
  5. O tempo de configuração é de 0 a 60 minutos, para ajustar o tempo deve-se pressionar os botões (C), o tempo aumentará ou aumentará em intervalos de 1 min. Durante a configuração os números do tempo piscam na tela, a luz irá parar após 3 segundos, o que significa que o tempo selecionado foi confirmado.
  6. **Botão de rotação (G).** É utilizado para controlar a rotação de acessórios como cesto e entalhador.
  7. **Botão de luz interna (E).** Ao abrir a porta durante o funcionamento, o aparelho irá parar, a luz interna acenderá e o ícone da lâmpada piscará, a luz permanecerá acesa por cerca de 20 segundos. Depois de fechar a porta a luz apagar-se-á automaticamente, se quiser voltar a acender a luz deverá premir o botão (E).
  8. **Indicador sonoro.** Quando a fritadeira terminar de cozinhar, ela emitirá um alerta de 3 bipes para lembrá-lo de que o cozimento terminou, a fritadeira irá parar de aquecer e funcionar.
- Nota:** Enquanto a fritadeira termina um determinado programa e a contagem regressiva chega a 0:00, a temperatura e o tempo não podem ser ajustados.
9. **Função de memória.** Quando a porta principal é aberta durante um processo o aparelho para, após fechar a porta soará um sinal sonoro e a fritadeira continuará novamente com o programa selecionado.

### - Instalação de cesto/gaiola:

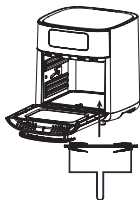
1. Insirir a bandeja (12) na parte inferior do aparelho.
2. Colocar os alimentos no cesto (14).
3. Utilizar o alicate (13) para colocar o cesto (14) no suporte do eixo giratório. Certifique-se de que o eixo esteja na posição de rotação.



4. Alinhar cuidadosamente cada extremidade dos eixos de fixação (13) com cada orifício nos eixos do cesto (14). Depois é necessário aplicar pressão nas extremidades dos eixos da pinça para inseri-los nos orifícios dos eixos do cesto.
5. Colocar o cesto (14) em cada eixo da fritadeira, uma vez colocado pressione o parafuso de trava para dentro o máximo possível.

### - Instalação do suporte para assar:

1. Insirir a bandeja (12) na parte inferior do aparelho.
2. Colocar a haste longitudinalmente no centro da carne. Deslizar o garfo de ambas as extremidades sobre o eixo e depois sobre a carne. Trave a carne com o parafuso de fixação.
3. Usar o alicate (13) para colocar o suporte para assar no suporte do eixo giratório na direção correta. É utilizado para assar frangos inteiros ou alimentos relativamente grandes.



4. Deslizar o suporte para assar nos eixos da pinça (13), primeiro de um lado e depois do outro, depois fixe-o com um parafuso de fixação para verificar se não se solta.
5. Colocar o entalhador (15) em cada eixo do

fritadeira, uma vez instalada, pressione o parafuso de travamento para dentro o máximo possível.

**Nota:** O peso total do frango não deve ultrapassar 1,3kg, os ingredientes devem ser centralizados o máximo possível para garantir que não possam roçar na cavidade interna ao girar, caso contrário poderá não girar ou até mesmo danificar o mecanismo de rotação.

## LIMPEZA

Lembre-se sempre de desligar a unidade da tomada elétrica quando não estiver em utilização e antes de limpar.

Deixe o óleo arrefecer completamente. O óleo ou a gordura retêm a sua temperatura durante muito tempo após a utilização e, como tal, não se deve tentar mover ou transportar a fritadeira enquanto ainda está quente.

Não mergulhe a unidade em água nem em nenhum outro líquido, nem a limpe à torneira.

O corpo do aparelho deve ser limpo com um pano húmido. Não utilize lixívia ou outras substâncias abrasivas ou solventes.

Lave o cesto e a tampa na máquina de lavar loiça ou em água quente com sabão. Enxagúe e seque antes de utilizar.

Ao trocar o óleo, deve limpar-se a fritadeira com papel absorvente e, em seguida, com um pano húmido e um pouco de detergente e, finalmente, com um pano seco.

## ANOMALIAS E REPARO

Em caso de falha, leve o dispositivo ao seu serviço de assistência técnica. Não manipule os produtos, nem tente substituir as peças. Se o cabo estiver danificado, entre em contato com o revendedor onde o item foi comprado.

## CUIDADO!



### REMOÇÃO CORRETA DO PRODUTO

Esta marca indica que este produto não deve ser removido em conjunto com outros resíduos domésticos em toda a UE.

Para evitar possíveis danos a nível ambiental ou de saúde humana que represente a eliminação descontrolada de resíduos, deve reciclar adequadamente para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para ter o seu dispositivo usado, use os sistemas de retorno ou contacte o estabelecimento onde o produto foi adquirido. Eles conseguem por este produto para a reciclagem ambiental segura.

## CONFIGURAÇÕES

A tabela a seguir é um guia para as configurações básicas dos alimentos que você deseja cozinhar. Os alimentos congelados demoram um pouco mais para cozinhar, por isso não adicione muitos de uma vez.

**Nota:** lembre-se de que estas configurações servem apenas como referência.

Batatas	Quantidade mínima-máxima	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Virar	Informação adicional
Batatas fritas finas congeladas	200-500gr	12-25	200	Sim	
Batatas grossas congeladas	200-500gr	12-25	200	Sim	
Batatas a mão corte em tiras	200-500gr	18-28	180	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo

Carnes	Quantidade mínima-máxima	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Virar	Informação adicional
Bife	100-400gr	8-20	180	Sim	
Costeletas de porco	100-400gr	10-18	180	Sim	
Hamburger	100-400gr	7-18	180	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Salchichas	100-400gr	13-18	180	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Coxa de frango	100-400gr	18-22	180	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Peito de frango	100-400gr	10-20	180	Não	

Snacks	Quantidade mínima-máxima	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Virar	Informação adicional
Rolo de primavera	100-400gr	8-12	200	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Chicken nuggets congelados	100-400gr	6-15	200	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Fatias de peixe congelado para fritar	100-400gr	6-15	200	Não	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Lanche de queijo congelado	100-400gr	8-15	200	Não	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Vegetals	100-400gr	10-18	180	Não	

## NOTA:

1. Comparando com os alimentos de tamanho maior, os alimentos mais pequenos necessitam de menos tempo para cozinhar.
2. Se o tabuleiro estiver muito cheio, o tempo de cozedura será maior.
3. Durante o processo de cozedura, virar os alimentos pequenos pode promover o efeito de cozedura final e pode ajudar os alimentos a obterem uma fritura bem distribuída.
4. Ao adicionar uma pequena quantidade de óleo às batatas frescas, os alimentos podem ficar mais estaladiços.
5. Nunca cozinhe alimentos com um alto teor de óleo na fritadeira.

<b>Problema</b>	<b>Causas Possíveis</b>	<b>Método de resolução</b>
<b>A fritadeira não funciona</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. O plugue do produto não foi conectado à tomada elétrica.</li><li>2. O usuário não conseguiu definir o cronómetro.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Insira o plugue em uma tomada aterrada.</li><li>2. Ajuste o timer com o tempo necessário para cozinhar e ligue a fritadeira.</li></ol>
<b>Os ingredientes cozinhados na fritadeira não estão suficientemente cozinhados</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Muitos ingredientes.</li><li>2. A temperatura de aquecimento programada é muito baixa. O tempo de cozimento é muito curto.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque os ingredientes no tanque de fritura em pequenas quantidades. Desta forma, a cozedura pode ser distribuída de forma mais uniforme.</li><li>2. Rode o botão de controlo da temperatura para definir a temperatura pretendida (consulte a secção 'Configurações'). Rode o botão do temporizador para decidir o tempo de cozedura (consulte a secção 'Configurações').</li></ol>
<b>Ingredientes não cozidos uniformemente na fritadeira</b>	Alguns ingredientes devem ser movidos durante o processo de cozimento.	Mexa os ingredientes a meio da cozedura, para obter uma cozedura homogénea.
<b>Os alimentos fritos que saem da fritadeira não ficam crocantes.</b>	Muitos ingredientes no forno.	Você pode adicionar 1/2 colher de sopa de óleo.
<b>Fumaça branca saindo do produto</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Demasiados ingredientes no cesto de fritar.</li><li>2. A temperatura de aquecimento programada é muito baixa. O tempo de cozimento é muito curto.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ao cozinhar alimentos com alto teor de óleo na fritadeira, o óleo produz fumaça branca e o forno pode ficar mais quente que o normal. Mas isso não afetará o cozimento.</li><li>2. Limpe a bandeja após cada uso.</li></ol>
<b>As batatas fritas caseiras não fritam uniformemente dentro da fritadeira</b>	Antes de fritar as batatas, elas não foram mergulhadas em água.	Use batatas frescas (veja a secção 'Configurar').



## CERTIFICADO DE GARANTÍA



WARRANTY CERTIFICATE // CERTIFICAT DE GARANTIE  
// CERTIFICADO DE GARANTIA

**Importado por Garsaco Import S.L. (B-12524773). Made in China.**

Imported by Garsaco Import S. L. (B-12524773). Made in China.  
Importé par Garsaco Import S. L. (B-12524773). Made in China.  
Importado por Garsaco Import S.L. (B-12524773). Made in China.



**Este producto tiene una garantía de 3 años desde la fecha de venta, declinando toda responsabilidad por defectuoso o roturas, originadas por mal uso. Para que esta garantía sea válida, es imprescindible presentar esta tarjeta así como el ticket o la factura de compra.**

This product has a 3-year warranty from the date of sale, disclaiming all liability for defects or breakage caused by misuse. For this guarantee to be valid, it is essential to present this card as well as the purchase receipt or invoice.

Ce produit est garanti 3 ans à compter de la date de la vente, déclinant toute responsabilité en cas de défaillance ou bris causés par une mauvaise utilisation. Pour que cette garantie soit valide, vous devez présenter cette carte et le billet ou la facture.

Este produto tem uma garantia de 3 anos a partir da data de venda, em declínio de qualquer responsabilidade por mau funcionamento ou quebra causada por mau uso. Para que esta garantia seja válida, é necessário apresentar este cartão eo bilhete ou nota fiscal.

**Nombre y dirección del comprador.**

Name and address of the purchaser.  
Nom et adresse de l'acheteur.  
Nome e endereço do comprador.

**Nombre y dirección vendedor.**

**Sello del establecimiento.**

Name and Postal address. Stamp of establishment.  
Nom et adresse postale. Cachet de l'établissement.  
Nome e endereço do fornecedor. Selo de estabelecimento.