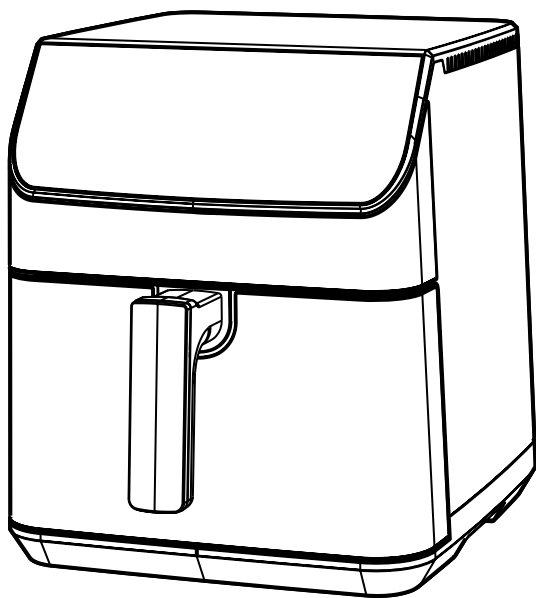


SAIVOD



KB-6017E

FREIDORA DE AIRE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



PRECAUCIÓN: Superficie caliente.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No tocar las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. Las superficies, también diferentes a las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo se debe usar con PRECAUCIÓN. El equipo debe tocarse únicamente por las asas y superficies de agarre previstas, y debe utilizarse protección térmica como guantes o similares. Las superficies distintas de las superficies de agarre previstas deberán disponer de tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarse.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de poner o retirar piezas.
6. **Tipo Y:** Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de forma similar para evitar cualquier tipo de

peligro.

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

8. No usar al aire libre.

9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni toque superficies calientes.

10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico, o en un horno caliente.

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

12. Conecte siempre el enchufe al aparato primero y luego enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier control a "apagado" y, a continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.

13. No use el aparato para fines distintos al suyo.

14. Los electrodomésticos no están destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire caliente proporciona una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante el uso de la circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de hacer numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire caliente

calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

IMPORTANTE

Lea detenidamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

PELIGRO

- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague debajo del grifo.
- No deje que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está funcionando.
- No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está funcionando.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.

ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras

partes.

- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable de alimentación dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre sobre el aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que el descrito en este manual.
- No deje el aparato funcionando sin supervisión.
- Durante la fritura de aire caliente y el vapor caliente se liberan a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire el recipiente del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro saliendo del mismo. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de

retirar la cesta del aparato.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no serán realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

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

Este aparato está hecho para ser utilizado en entornos domésticos y aplicaciones similares, tales como:

- Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas rurales;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Establecimientos de tipo cama y desayuno.

ATENCIÓN

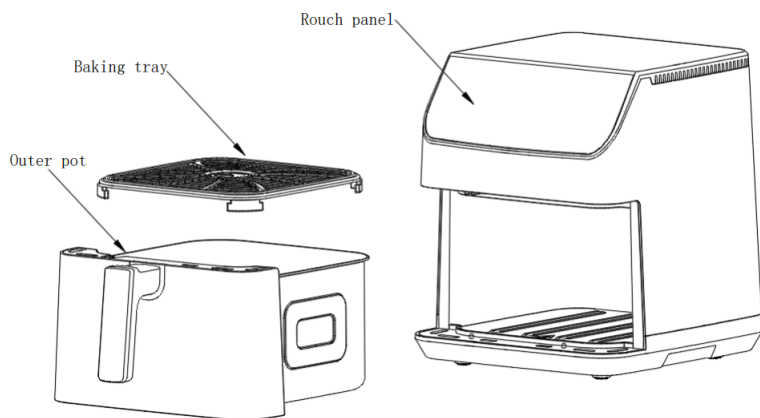
- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada, o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza inadecuadamente o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se usa según las instrucciones del manual de uso, la garantía queda invalidada y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato mientras no lo usa.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para su manipulación o limpieza segura.

APAGADO AUTOMÁTICO

Este electrodoméstico está equipado con un temporizador, cuando el temporizador llegue a 0, el electrodoméstico emitirá un sonido de campana y se apagará automáticamente. Para apagar el electrodoméstico manualmente, mantenga presionado el botón de funcionamiento durante 3 segundos.

Presentación del rendimiento

DIAGRAMA ESTRUCTURAL

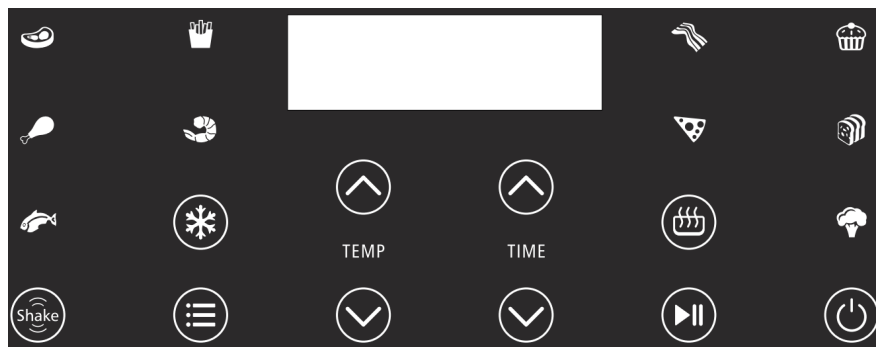


PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque este producto sobre una superficie de trabajo estable, horizontal y plana. No lo coloque sobre una superficie no resistente al calor.
2. No coloque objetos en la parte superior del producto ni en la salida de aire, ya que esto obstruirá el flujo de aire y afectará el efecto de calentamiento del aire caliente.
3. Inserte la bandeja de horneado en la olla exterior y luego coloque los alimentos sobre la bandeja de horneado.

4. Durante el proceso de fritura, dar la vuelta a los alimentos y freírlos de ambos lados obtendrá un mejor resultado.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



1. Conecte el aparato a la corriente eléctrica y toque ligeramente el botón de encendido «  »; el zumbador emitirá un pitido breve y la máquina pasará al modo de selección de menú. En este momento, el tubo de visualización mostrará el menú predeterminado, con la temperatura y el tiempo establecidos en 200 °C y 15 minutos, respectivamente. El menú predeterminado no está asociado a ningún otro menú. En esta fase, todas las luces permanecen encendidas, excepto la del botón de inicio/pausa «  », que parpadea.

2. Después de entrar en el modo de preselección del menú, toque ligeramente la tecla del menú «  » para realizar la selección. Cuando la función del menú quede seleccionada, parpadeará, y al mismo tiempo, la pantalla mostrará la hora y la temperatura correspondientes; a continuación, toque ligeramente la tecla «  » Iniciar/Pausar para poner en marcha el equipo.

3. Durante el proceso de calentamiento, solo el icono del menú seleccionado permanece encendido, mientras que todos los demás botones de menú de los 10 menús se apagan. Los botones **TIME**, **TEMP**, , , ,  y  permanecen encendidos en todo momento. Presione el botón «  » Iniciar/Pausar para pausar el calentamiento; en estado de pausa, el icono «  » Iniciar/Pausar parpadea. En este momento, presione nuevamente el botón «  » Iniciar/Pausar para reanudar la operación anterior. También puede seleccionar nuevamente la función del menú y presionar el botón «  » Iniciar/Pausar para poner en marcha el funcionamiento.

4. Durante el funcionamiento, mantenga presionado el botón de encendido «  » durante 3 segundos: el botón de encendido «  » permanecerá encendido en todo momento, todos los demás iconos y luces se apagarán, el calentador dejará de funcionar y la máquina emitirá 5 pitidos. El motor continuará funcionando durante 15 segundos, el display numérico mostrará la palabra End durante 15 segundos, luego mostrará - - - y la máquina regresará al estado de espera.

5. Después de seleccionar la función del menú sin entrar en el estado de funcionamiento, o en el estado de pausa, mantenga presionado el botón de encendido «  » durante 3 segundos: en este momento, excepto que el botón de encendido «  » permanezca con la luz blanca encendida en todo momento, todas las demás luces se apagarán, el display numérico mostrará ---- y la máquina regresará al estado de espera.

6. Después de conectar la máquina a la corriente, toque ligeramente el botón de encendido  para acceder al modo de selección de menú. La máquina mostrará la temperatura inicial del menú de 200°C y el tiempo de 15min; estos valores son la temperatura y el tiempo por defecto, no tienen relación con los menús preestablecidos, se pueden ajustar de forma independiente y corresponde al modo personalizado.

7. En el modo de selección de menú o en el estado de pausa, toque ligeramente la tecla de menú  para seleccionar 10 funciones de menú preestablecidas o elegir independientemente 2 funciones auxiliares. Los tiempos y temperaturas correspondientes a los 10 menús y las 2 funciones auxiliares se detallan en la tabla a continuación:

Menú	Temperatura por defecto (°C)	Rango de temperatura ajustable (°C)	Tiempo por defecto (min)	Rango de tiempo ajustable (min)
 Bistec	200	60 ~ 200	12	1 ~ 60
 Papas fritas	190	60 ~ 200	25	1 ~ 60
 Pollo	200	60 ~ 200	25	1 ~ 60
 Camarones a la parrilla	200	60 ~ 200	15	1 ~ 60
 Pez a la parrilla	180	60 ~ 200	12	1 ~ 60
 Tocino	185	60 ~ 200	10	1 ~ 60
 Pastel	200	60 ~ 200	20	1 ~ 60
 Pizza	180	60 ~ 200	15	1 ~ 60
 Pan	160	60-200	10	1 ~ 60
 Verduras	160	60-200	10	1 ~ 60
Menú por defecto	200	60 ~ 200	15	1 ~ 60
 Descongelar	80	60-100	15	5 ~ 60
 Mantenimiento de calor	60	60-80	30	3 ~ 60
 Recordatorio de volteo	En la función del menú por defecto, se emitirá una señal de aviso de tres pitidos «Didi Di» para el volteo a mitad del proceso de funcionamiento. Desde el inicio del funcionamiento hasta la señal de aviso de volteo, el indicador parpadeará continuamente. Al extraer la sartén y realizar el volteo, al volver a colocarla en la máquina, el botón de volteo dejará de parpadear.			

Función de volteo: Después de conectar el aparato a la corriente, toque ligeramente el botón de encendido  para acceder al modo de selección de menú, y el botón de volteo  permanecerá encendido en todo momento. Después de ajustar el tiempo y la temperatura, toque ligeramente el botón de volteo : el botón de volteo  parpadeará (lo que indica que la función de volteo está activada). Toque nuevamente el botón  Iniciar/Pausar y la máquina comenzará a funcionar; en estado de funcionamiento, el botón de volteo  también permanecerá encendido en todo momento.

Cuando el tiempo de funcionamiento de la máquina alcance la mitad del tiempo preestablecido de la función, el altavoz emitirá 3 pitidos (como recordatorio de voltear la cesta), y el botón de volteo parpadeará al mismo tiempo. Si no se extrae la cesta de fritura para voltear los ingredientes después de la señal de aviso de la máquina, el botón de volteo  continuará parpadeando hasta el final del funcionamiento. Si se extrae la cesta de fritura para voltear los ingredientes después de la señal de aviso, el botón de volteo  se apagará una vez que la cesta de fritura sea colocada nuevamente en la máquina.

Nota: La función de volteo solo activará el recordatorio de volteo si se ajustan previamente el tiempo y la temperatura en el modo por defecto y, posteriormente, se presiona el botón correspondiente. Si no se presiona el botón de volteo, la máquina no emitirá ningún recordatorio de volteo durante su funcionamiento. La función de volteo solo está disponible en el modo de menú por defecto (las demás funciones de menú preestablecidas incluyen un recordatorio de volteo integrado, por lo que no es necesario presionar adicionalmente el botón de volteo).

FUNCIÓN DE MEMORIA DE LA MÁQUINA

Si la cesta de fritura es extraída mientras la máquina se encuentra en estado de funcionamiento o de pausa, ésta dejará de funcionar inmediatamente, recordará el modo de funcionamiento del menú previo a la extracción, la cuenta regresiva se pausará y se activará la función de memoria. Si la cesta de fritura es recolocada en un plazo de 1 hora, la máquina mostrará todos los dígitos durante 1 segundo y luego reanudará inmediatamente el modo de funcionamiento del menú previo a la extracción para continuar trabajando (la temperatura se mantendrá invariable y la cuenta regresiva recuperará el estado previo a la extracción).

La función de memoria de la máquina tiene una duración de aproximadamente 1 hora: es decir, si la cesta de fritura es recolocada dentro de 1 hora después de su extracción, la máquina podrá recuperar el estado previo a la extracción. Si transcurren más de 1 hora, la máquina no podrá restablecer el estado de funcionamiento anterior, la función de memoria caducará y la máquina regresará al estado de espera automáticamente.

MÉTODOS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie el producto inmediatamente después de cada uso.
2. El interior de la freidora tiene un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para la limpieza, ya que dañarán el revestimiento antiadherente.
3. Después de la cocción, desenchufe el enchufe de la toma de corriente y deje que la freidora de aire se enfríe. Extraer la olla contribuye a que el cuerpo del aparato se enfríe más rápidamente.
4. Si hay suciedad adherida en el fondo de la freidora, agregue agua caliente al

interior y déjela remojar durante unos 10 minutos. Añada un poco de detergente y limpie con una esponja no abrasiva.

5. La bandeja de horneado se puede colocar en el lavavajillas para su limpieza.

6. Si es necesario limpiar la cubierta del calentador en la parte superior del aparato, realice la limpieza con un cepillo de limpieza después de que el producto se haya enfriado completamente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está conectado a la corriente.	Conecte el enchufe de red en un tomacorriente polarizado.
Los ingredientes fritos en la freidora de aire no están hechos.	La cantidad de ingredientes en el cesta antiadherente extraíble es excesiva.	Coloque porciones más pequeñas de ingredientes en la cesta antiadherente extraíble. Las porciones más pequeñas se frien de forma más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción (consulte la sección «Configuraciones» del capítulo «Uso del aparato»).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Aumente el tiempo de cocción (consulte la sección «Configuraciones» del capítulo «Uso del aparato»).
Los ingredientes se frien de forma desigual en la freidora de aire.	Algunos tipos de ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que queden superpuestos o entrecruzados (ej: papas fritas) deben ser agitados a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección «Configuraciones» del capítulo «Uso del aparato».
Los ingredientes se frien de forma desigual en la freidora de aire.	Se utilizaron aperitivos diseñados para freidora de inmersión tradicional.	Utilice aperitivos aptos para horno o pincele ligeramente un poco de aceite sobre los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.
	El cesta antiadherente extraíble no está colocado correctamente en la sartén.	Empuje la cesta antiadherente extraíble hacia abajo en la sartén hasta que escuche un clic.
El aparato emite humo blanco.	Se están preparando ingredientes grasos.	Al freír ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La sartén aún contiene residuos de grasa de usos anteriores.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.

Las papas fritas frescas se frien de forma desigual en la freidora de aire.	No se utilizó el tipo adecuado de papa.	Utilice papas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la fritura.
	No se enjuagaron correctamente los bastones de papa antes de freírlos.	Enjuague los bastones de papa correctamente para eliminar el almidón de su superficie exterior.
Las papas fritas frescas no salen crujientes de la freidora de aire.	La crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de secar los bastones de papa correctamente antes de añadir el aceite.
		Corte los bastones de papa en trozos más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.



Cuando sea el momento de desechar el producto, por favor considere el impacto medioambiental y llévelo a un punto adecuado para reciclar. Los plásticos y metales utilizados en la construcción de este aparato pueden ser separados para permitir su reciclaje. Pregunte a su centro más cercano para más detalles. Todos nosotros podemos participar en la protección del medio ambiente.

El Real Decreto Legislativo 1/2007 de 16 de noviembre otorga a los bienes de naturaleza duradera una garantía legal de 3 años.

Quedan excluidos de la garantía las averías o daños producidos por:

- Instalación incorrecta (voltaje, presión de gas o agua, conexiones eléctricas o hidráulicas), reinstalaciones o amueblamientos efectuados por el consumidor sin aplicar las correctas instrucciones.
- Causas accidentales como caídas, golpes, vertido de líquidos, introducción de cuerpos extraños, así como cualquier otra de fuerza mayor.
- Uso negligente, inadecuado, o no doméstico como aparatos instalados en peluquerías, bares, restaurantes, hoteles, etc.
- La intervención o manipulación de servicios técnicos distintos a los oficiales de la marca.
- Corrosión y/o oxidación, ya sean causados por el uso y desgaste normal del aparato, o acelerados por condiciones ambientales adversas.
- Uso de accesorios o consumibles que no sean originales de la marca.

Igualmente, quedan excluidos de la garantía:

- Componentes expuestos a desgaste por el uso normal (lámparas, burletes, aislantes, tubos, desagües, etc.) a partir del sexto mes, salvo defecto de origen.
- Componentes no electromecánicos, estéticos, plásticos, cristales, abatibles, jaboneras, baldas, rejillas, etc.
- Servicios de conservación, limpieza, desatascos, cambio de sentido de puerta, eliminación de cuerpos extraños, obstrucciones, puesta a punto o recalibrado, etc.
- Productos informáticos: Eliminación de virus, restauración de programas por este motivo, o la reinstalación del disco duro por borrado del mismo.

NOTAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES



CUIDADO, superfície quente.

Sempre que usar aparelhos elétricos, siga as precauções de segurança básicas, incluindo as que se seguem:

1. Leia as instruções na íntegra.
2. Não toque nas superfícies quentes.
3. Para se proteger contra choques elétricos, não coloque o fio, ficha ou base dentro de água ou de qualquer outro líquido.
4. **AVISO:** Este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. Outras superfícies, para além das superfícies funcionais, podem desenvolver altas temperaturas. Como as temperaturas são sentidas de modo diferente pelas pessoas, este equipamento deverá ser usado com CUIDADO. Só deverá tocar no equipamento com as pegadas previstas e superfícies de preensão, e usar proteção térmica, como luvas ou algo semelhante. Outras superfícies para além das previstas para preensão deverão arrefecer o suficiente antes de lhes tocar.
5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de efetuar a limpeza. Deixe o aparelho arrefecer antes de colocar ou retirar acessórios.
6. **Tipo Y:** Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar

quaisquer perigos.

7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.

8. Não utilize no exterior.

9. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada nem entrar em contacto com superfícies quentes.

10. Não coloque em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, ou num forno aquecido.

11. Deve ter muito cuidado quando mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.

12. Ligue sempre, em primeiro lugar, a ficha ao aparelho, depois a ficha à tomada de parede. Para desligar, rode o controlo para “off” (desligado) e depois retire a ficha da tomada.

13. Não utilize o aparelho para outros fins para além dos previstos.

14. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Introdução

Esta fritadeira a ar quente fornece um modo fácil e saudável de preparar os seus ingredientes preferidos. Ao usar uma rápida circulação de ar quente e uma grelha superior, é capaz de preparar vários pratos. O melhor é que a fritadeira a ar quente aquece os alimentos em todas as direções e grande parte dos

ingredientes não precisam de óleo.

IMPORTANTE

Leia este manual com atenção antes de usar o aparelho, e guarde-o para futuras referências.

PERIGO

- Nunca coloque a estrutura, que contém componentes elétricos e os elementos de aquecimento dentro de água, nem a passe por água da torneira.
- Não permita que água ou outros líquidos entrem no aparelho, para evitar um choque elétrico.
- Coloque sempre os ingredientes a serem fritos no cesto, para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída do ar quando o aparelho estiver a funcionar.
- Não encha o recipiente com óleo, pois pode dar origem a um perigo de fogo.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.

AVISO

- Certifique-se de que a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da tomada.
- Não use o aparelho caso haja quaisquer danos na ficha, fio ou outras peças.
- Não permita que uma pessoa sem

autorização substitua ou repare um fio da alimentação danificado.

- Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não ligue a ficha a uma tomada nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outro aparelho. Deixe, pelo menos, 10 cm de espaço livre na parte traseira e lateral, e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho.
- Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Enquanto fritar com ar quente, é libertado vapor quente através das aberturas de saída do ar. Mantenha as mãos e rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída do ar.
- Tenha também cuidado com o vapor quente quando retirar o recipiente do aparelho.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante a utilização .
- Retire imediatamente a ficha da tomada se vir fumo escuro a sair do aparelho. Espere que o fumo deixe de sair do aparelho antes de retirar o cesto do aparelho.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas

com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:

- Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de campo;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

CUIDADO

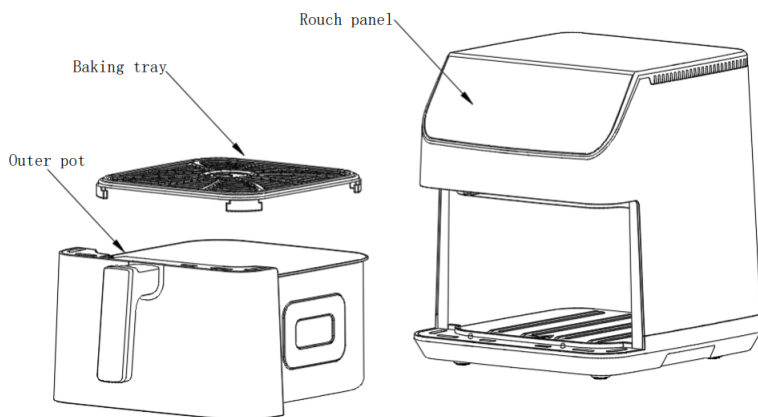
- Certifique-se de que o aparelho é colocado numa superfície horizontal, nivelada e estável.
- Se o aparelho for usado incorretamente ou com intuítos profissionais ou semi-profissionais, ou se não for usado corretamente e de acordo com as instruções apresentadas no manual, a garantia é anulada e recusamos quaisquer responsabilidades pelos danos causados.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não usar o aparelho.
- O aparelho precisa de cerca de 30 minutos para arrefecer para que o possa segurar ou limpar em segurança.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Este eletrodoméstico está equipado com um temporizador, quando o temporizador chegar a 0, o eletrodoméstico emitirá um som de campainha e desligará automaticamente. Para desligar o eletrodoméstico manualmente, pressione e segure o botão de funcionamento por 3 segundos.

Apresentação do desempenho

DIAGRAMA ESTRUTURAL

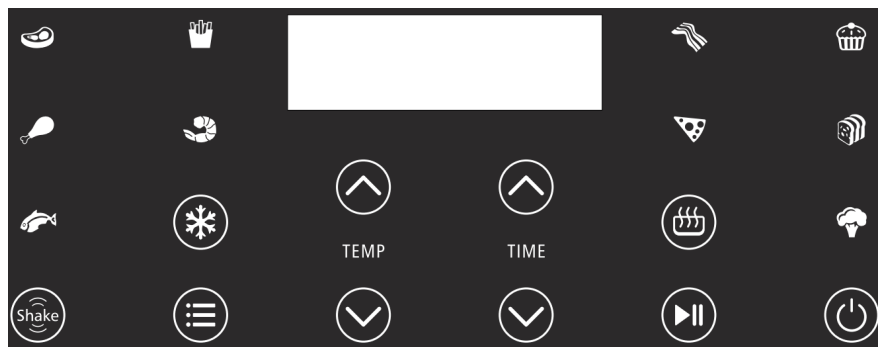


PREPARAÇÃO PARA O USO

1. Coloque este produto sobre uma superfície de trabalho estável, horizontal e plana. Não o coloque sobre uma superfície não resistente ao calor.
2. Não coloque objetos na parte superior do produto nem na saída de ar, pois isso obstruirá o fluxo de ar e afetará o efeito de aquecimento do ar quente.
3. Insira a assadeira na cuba externa e, em seguida, coloque os alimentos sobre a assadeira.
4. Durante o processo de fritura, vire os alimentos e frite-os de ambos os lados

para obter um melhor resultado.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO



1. Conecte o aparelho à corrente elétrica e toque levemente o botão de ligamento « »; o buzzer emitirá um bip curto e a máquina passará ao modo de seleção de menu. Neste momento, o tubo de visualização mostrará o menu padrão, com a temperatura e o tempo estabelecidos em 200 °C e 15 minutos, respectivamente. O menu padrão não está associado a nenhum outro menu. Nesta fase, todas as luzes permanecem acesas, exceto a do botão de início/pausa « », que pisca.

2. Após entrar no modo de préseleção do menu, toque levemente a tecla do menu « » para realizar a seleção. Quando a função do menu for selecionada, ela piscará, e ao mesmo tempo, a tela mostrará o tempo e a temperatura correspondentes; em seguida, toque levemente a tecla « » Início/Pausa para colocar o equipamento em funcionamento.

3. Durante o processo de aquecimento, apenas o ícone do menu selecionado permanece aceso, enquanto todos os outros botões de menu dos 10 menus se apagam. Os botões **TIME**, **TEMP**, , , , e permanecem acesos em todo momento. Pressione o botão « » Início/Pausa para pausar o aquecimento; em estado de pausa, o ícone « » Início/Pausa pisca. Neste momento, pressione novamente o botão « » Início/Pausa para retomar a operação anterior. Você também pode selecionar novamente a função do menu e pressionar o botão « » Início/Pausa para colocar o funcionamento em marcha.

4. Durante o funcionamento, mantenha pressionado o botão de ligamento « » por 3 segundos: o botão de ligamento permanecerá aceso « » em todo momento, todos os outros ícones e luzes se apagarão, o aquecedor deixará de funcionar e a máquina emitirá 5 bips. O motor continuará funcionando por 15 segundos, o display numérico mostrará a palavra End por 15 segundos, depois mostrará - - - - e a máquina retornará ao estado de espera.

5. Após selecionar a função do menu sem entrar no estado de funcionamento, ou no estado de pausa, mantenha pressionado o botão de ligamento « » por 3 segundos: neste momento, exceto pelo botão de ligamento « » permanecer com a luz branca acesa em todo momento, todas as outras luzes se apagarão, o display numérico mostrará ---- e a máquina retornará ao estado de espera.

6. Após conectar a máquina à corrente, toque levemente o botão de ligamento para  acessar o modo de seleção de menu. A máquina mostrará a temperatura inicial do menu de 200 °C e o tempo de 15min; esses valores são a temperatura e o tempo padrão, não têm relação com os menus pré-estabelecidos, podem ser ajustados de forma independente e correspondem ao modo personalizado.

7. No modo de seleção de menu ou no estado de pausa, toque levemente a tecla do menu  para selecionar 10 funções de menu pré-estabelecidas ou escolher independentemente 2 funções auxiliares. Os tempos e temperaturas correspondentes aos 10 menus e às 2 funções auxiliares estão detalhados na tabela a seguir:

Menu	Temperatura padrão (°C)	Faixa de temperatura ajustável (°C)	Tempo padrão (min)	Faixa de tempo ajustável (min)
 Bistec	200	60 ~ 200	12	1 ~ 60
 Batata Frita	190	60 ~ 200	25	1 ~ 60
 Frango assado	200	60 ~ 200	25	1 ~ 60
 Camarões Assados	200	60 ~ 200	15	1 ~ 60
 Peixe Assado	180	60 ~ 200	12	1 ~ 60
 Bacon	185	60 ~ 200	10	1 ~ 60
 Pastel	200	60 ~ 200	20	1 ~ 60
 Pizza	180	60 ~ 200	15	1 ~ 60
 Pão	160	60-200	10	1 ~ 60
 Legumes Assados)	160	60-200	10	1 ~ 60
Modo Padrão	200	60 ~ 200	15	1 ~ 60
 Descongelar	80	60-100	15	5 ~ 60
 Manter Calor	60	60-80	30	3 ~ 60
 Funcionamento do Lembrete de Virar	Na função do menu padrão, será emitido um sinal de aviso com três bipes «Didi Di» para virar a metade do processo de operação. Desde o início da operação até o sinal de aviso de viragem, o indicador piscará continuamente. Ao retirar a frigideira e efetuar a viragem, ao colocá-la novamente na máquina, o botão de viragem deixará de piscar.			

FUNÇÃO DE VIRAGEM

Após conectar o aparelho à energia elétrica, toque levemente o botão de liga  para acessar o modo de seleção de menu, e o botão de viragem  permanecerá aceso o tempo todo. Após ajustar o tempo e a temperatura, toque levemente o botão de viragem : o botão de viragem  piscará (isso indica que a função de viragem foi ativada). Toque novamente o botão  Iniciar/Pausar e a máquina iniciará o funcionamento; em estado de operação, o botão de viragem  também permanecerá aceso o tempo todo.

Quando o tempo de funcionamento da máquina atingir a metade do tempo pré-definido da função, o alto-falante emitirá 3 bipes (como lembrete para virar a cesta), e o botão de viragem piscará simultaneamente. Se a cesta da fritadeira não for retirada para virar os ingredientes após o sinal de aviso da máquina, o botão de viragem  continuará piscando até o final do funcionamento. Se a cesta da fritadeira for retirada para virar os ingredientes após o sinal de aviso, o botão de viragem 8 se apagará assim que a cesta da fritadeira for recolocada na máquina.

NOTA

A função de viragem só ativará o lembrete de viragem se o tempo e a temperatura forem previamente ajustados no modo padrão e, subsequentemente, o botão correspondente for pressionado. Se o botão de viragem não for pressionado, a máquina não emitirá nenhum lembrete de viragem durante seu funcionamento. A função de viragem só está disponível no modo de menu padrão (as demais funções de menu pré-definidas incluem um lembrete de viragem integrado, não sendo necessário, portanto, pressionar adicionalmente o botão de viragem).

FUNÇÃO DE MEMÓRIA DA MÁQUINA

Se a cesta da fritadeira for retirada enquanto a máquina se encontra em estado de funcionamento ou de pausa, esta cessará o funcionamento imediatamente, lembrará o modo de funcionamento do menu anterior à retirada, a contagem regressiva será pausada e a função de memória será ativada. Se a cesta da fritadeira for recolocada dentro de um prazo de 1 hora, a máquina exibirá todos os dígitos por 1 segundo e, em seguida, retomarará imediatamente o modo de funcionamento do menu anterior à retirada para continuar o trabalho (a temperatura permanecerá invariável e a contagem regressiva recuperará o estado anterior à retirada).

A função de memória da máquina tem uma duração de aproximadamente 1 hora: ou seja, se a cesta da fritadeira for recolocada dentro de 1 hora após sua retirada, a máquina poderá recuperar o estado anterior à retirada. Se transcorrerem mais de 1 hora, a máquina não conseguirá redefinir o estado de funcionamento anterior, a função de memória expirará e a máquina retornará automaticamente ao estado de espera.

MÉTODOS DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Limpe o produto imediatamente após cada uso.
2. O interior da fritadeira possui um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios metálicos nem materiais de limpeza abrasivos, pois podem danificar o revestimento antiaderente.
3. Após a cocção, desconecte o plugue da tomada e deixe a fritadeira a ar esfriar.

Retirar a cuba ajuda o corpo do aparelho a esfriar mais rapidamente.

4. Se houver sujeira aderida no fundo da fritadeira, adicione água quente no interior e deixe de molhar por cerca de 10 minutos. Adicione um pouco de detergente e limpe com uma esponja não abrasiva.

5. A assadeira pode ser colocada na lava-louças para limpeza.

6. Se necessário limpar a cobertura do aquecedor na parte superior do aparelho, faça-o com um cepillo de limpeza após o produto esfriar completamente.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas	Causas possíveis	Soluções
A fritadeira de ar não funciona.	O aparelho não está conectado à energia elétrica.	Conecte o plugue da rede em uma tomada polarizada.
Os ingredientes fritos na fritadeira de ar não ficaram cozidos.	A quantidade de ingredientes na cesta antiaderente removível é excessiva.	Coloque porções menores de ingredientes na cesta antiaderente removível. Porções menores resultam em fritura mais uniforme.
	A temperatura estabelecida é demasiado baixa.	Aumente a temperatura de cocção (consulte a seção «Configurações» no capítulo «Uso do aparelho»).
	O tempo de preparo é demasiado curto.	Aumente o tempo de cocção (consulte a seção «Configurações» no capítulo «Uso do aparelho»).
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira de ar.	Alguns tipos de ingredientes requerem ser mexidos na metade do tempo de preparo.	Os ingredientes que ficarem sobrepostos ou entrelaçados (ex.: batatas fritas) devem ser mexidos na metade do tempo de preparo. Consulte a seção «Configurações» no capítulo «Uso do aparelho».
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira de ar.	Foram utilizados aperitivos projetados para fritadeira de imersão tradicional.	Utilize petiscos aptos para forno ou pincele levemente um pouco de óleo sobre os petiscos para obter um resultado mais crocante.
	A cesta antiaderente removível não está posicionada corretamente na frigideira.	Empurre a cesta antiaderente removível para baixo na frigideira até ouvir um clique.
O aparelho emite fumaça branca.	Estão a ser preparados ingredientes gordurosos.	Ao fritar ingredientes gordurosos na fritadeira de ar, uma grande quantidade de óleo será filtrada na frigideira. O óleo produz fumaça branca e a frigideira pode esquentar mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final.

	A frigideira ainda contém resíduos de gordura de usos anteriores.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura na frigideira. Certifique-se de limpar a frigideira corretamente após cada uso.
As batatas fritas frescas são fritos de forma desigual na fritadeira de ar.	Não foi utilizada o tipo adequado de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que permaneçam firmes durante a fritura.
	Os palitos de batata não foram enxaguados corretamente antes de serem fritos.	Enxágue os palitos de batata corretamente para remover o amido da superfície externa.
As batatas fritas frescas não saem crocantes da fritadeira de ar.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e de água que elas contém.	Certifique-se de secar os palitos de batata corretamente antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata em pedaços menores para obter um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais crocante.



Quando for necessário eliminar o produto, por favor considere o impacto ambiental e leve a um ecoponto adequado para reciclar. Os plásticos e metais utilizados na construção deste equipamento podem ser separados para permitir a sua reciclagem. Pergunte no centro de reciclagem que lhe está mais próximo, para mais detalhes. Todos nós podemos participar na protecção do meio ambiente.

O Real Decreto Legislativo 84/2021 de 16 de novembro (legislação espanhola) outorga aos bens de natureza duradoura uma garantia legal de 3 anos.

Ficam excluídos desta cláusula de garantia as avarias ou danos produzidos por:

- Instalação incorreta (tensão, pressão de gás ou de água, conexões elétricas ou hidráulicas), reinstalações ou colocações de móveis feitas pelo consumidor sem aplicar as instruções corretas.
- Causas acidentais como quedas, golpes, derrame de líquidos, introdução de corpos estranhos, assim como qualquer outra causa de força maior.
- Uso negligente, inadequado, ou não doméstico como aparelhos instalados em cabeleireiros, bares, restaurantes, hotéis, etc.
- A intervenção ou manipulação por serviços técnicos distintos aos oficiais da marca.
- Corrosão e/ou oxidação, tanto os causados pelo uso e desgaste normal do aparelho, como os acelerados por condições ambientais adversas.
- Uso de acessórios ou produtos consumíveis que não sejam originais da marca.

Também ficam excluídos da garantia:

- Componentes expostos ao desgaste pelo uso normal (candeeiros, artigos para calafetar, isolantes, tubos, sistemas de escoamento de águas, etc.) a partir do sexto mês, exceto defeito de origem.
- Componentes não eletromecânicos, estéticos, plásticos, vidros, rebatíveis, saboneteiras, prateleiras, grelhas, etc.
- Serviços de conservação, limpeza, desentupimentos, mudança da direção de abertura de portas, eliminação de corpos estranhos, obstruções, revisões de funcionamento ou recalibrações, etc.
- Produtos informáticos: Eliminação de vírus, restauração de programas por este motivo, ou a reinstalação do disco rígido por se ter apagado o seu conteúdo.

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION, hot surface.

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. **Type Y:** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INTRODUCTION

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

IMPORTANT

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

DANGER

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water or rinsing under the tap
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the Removable Crisping Insert or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

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

This appliance is intended to be used in household situations. It is not intended to be used in applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential

type environments;

- Bed and breakfast type environments.

CAUTION

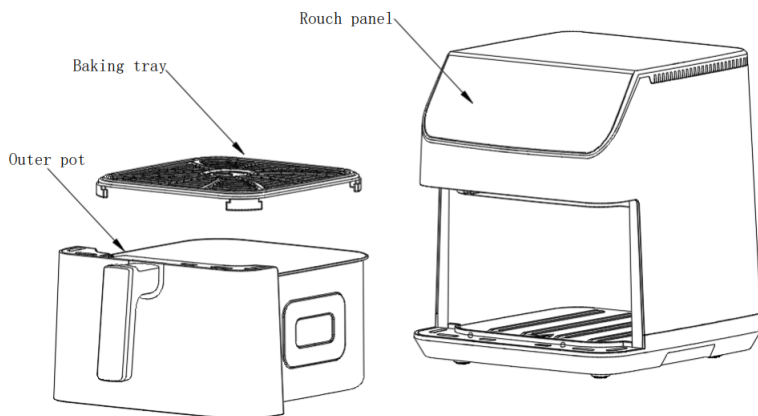
- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used properly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, Hold the working button for 3 seconds.

PERFORMANCE INTRODUCTION

STRUCTURAL DIAGRAM

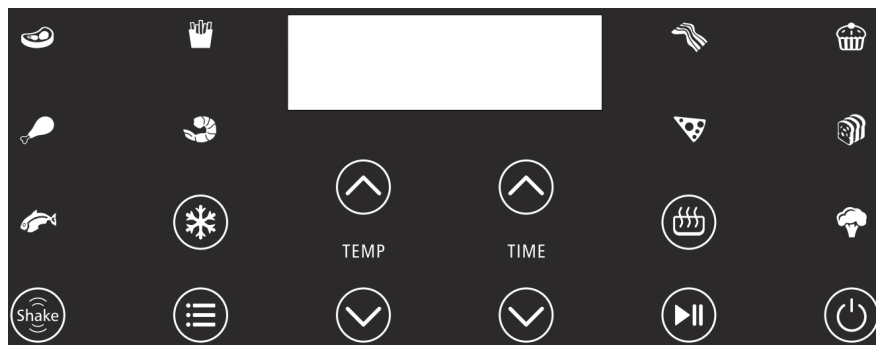


PREPARATION FOR USE

1. Place this product on a stable, horizontal, and flat countertop. Do not place the product on an heat-resistant countertop.
2. Do not place items on the top of the product or at the air outlet, as this will block the airflow and affect the heating effect of the hot air.
3. Place the baking tray into the outer pot, and then place the food on the baking tray.

During the frying process, flipping over and frying the food will have a better effect.

OPERATING INSTRUCTIONS



1. Connect the power supply, lightly touch the "  power button", the buzzer will beep briefly to enter the menu selection state. At this time, the display tube will show the default menu, with temperature and time of 200 °C and 15 minutes respectively. The default menu is not associated with other menus. At this time, except for the flashing "  start/pause", all other lights remain on.
2. After entering the menu pre selection state, touch the "  menu button" to select the menu. After selecting the menu function, the selected menu will flash, and the display tube will show the corresponding time and temperature. Then touch "  start/pause" to start working.
3. During the heating process, except for the selected menu icon that stays on, all other menu buttons in the 10 menus turn off. **TIME**, **TEMP**, , , , ,  are always on. Press  "Start/Pause" to pause heating, and in the paused state, the "  "Start/Pause" icon flashes. Press  "Start/Pause" again at this point to resume the previous work. You can also select the menu function again and press  "Start/Pause" to start working.
4. During the working process, long press and hold the "  power button" for 3 seconds. The  " power button" will remain on, and all other icon lights will turn off. The heating tube will stop working, the machine will make 5 sounds, and the motor will continue to work for 15 seconds. The digital display will show the word "End" for 15 seconds, followed by "----", and the machine will return to standby mode.
5. After selecting the menu function, if the machine does not enter the working state or is in a paused state, long press the "  power button" key for 3 seconds. At this time, except for the "  power button", the white light will remain on, and all other lights will turn off. The digital display will show "----", and the machine will return to standby mode.
6. After powering on, lightly touch the "  power button" to enter the menu selection mode. The machine displays the initial menu temperature of 200°C and time of 15 minutes. This "200°C, 15 minutes" is the default time temperature and is not associated with the menu. It can be adjusted independently. This is a custom mode.

7. In menu selection mode or pause state, touch the "  menu button" to select 10 preset menu functions or individually select 2 auxiliary functions. The time and temperature corresponding to 10 menus and 2 auxiliary functions are shown in the following table:

Menu	Default temperature (°C)	Adjustable temperature range (°C)	Default time (min)	Adjustable time range (min)
 Steak	200	60 ~ 200	12	1 ~ 60
 French fries	190	60 ~ 200	25	1 ~ 60
 Chicken	200	60 ~ 200	25	1 ~ 60
 Grilled shrimp	200	60 ~ 200	15	1 ~ 60
 Grill	180	60 ~ 200	12	1 ~ 60
 Baconic	185	60 ~ 200	10	1 ~ 60
 Cake	200	60 ~ 200	20	1 ~ 60
 Pizza	180	60 ~ 200	15	1 ~ 60
 Bread	160	60-200	10	1 ~ 60
 Vegetable	160	60-200	10	1 ~ 60
Default menu	200	60 ~ 200	15	1 ~ 60
 Thaw	80	60-100	15	5 ~ 60
 Heat preservation	60	60-80	30	3 ~ 60
 Flip over reminder	Under the default menu function, there will be a three tone "Didi Di" prompt for flipping halfway through the work process. From the start of the work to the flipping prompt, it will continuously flash. When the pan is pulled out and flipped, it will be placed back in the machine, and the reverse button will stop flashing.			

Flip function: After powering on, touch the "  power button" to enter the menu selection mode, and the "  flip button" will remain on. After adjusting the time and temperature, lightly touch the "  flip button", and the "  flip button" will flash (indicating that the flip function is turned on). Lightly touch the "  Start/Pause" button again, and the machine will start working. The "  Flip" button will also remain on while in operation. When the machine reaches half of the preset function time, the buzzer will sound three times (indicating a reminder to flip the pot), and the flip button will flash. If the machine reminds that the frying bucket has not been

pulled out for flipping after flipping, the "  flip button" will continue to flash until the work is completed. If the machine prompts to take out the frying bucket for flipping after flipping, the "  flipping button" will turn off after the frying bucket is returned to the machine.

Attention: The flipping function requires adjusting the time and temperature in default mode before pressing it to receive a flipping reminder. If the flip button is not pressed, there will be no flip reminder during the machine's operation. The flipping function is only available in the default menu mode. (Other preset menus come with a flip reminder, so there is no need to press the flip button again.)

Memory function of the machine: When the explosion bucket is pulled out in working or paused state, the machine immediately stops working and remembers the menu working mode before the extraction. The countdown pauses and the memory function is activated; After placing the frying bucket again within 1 hour, the machine will first display fully for 1 second, and then immediately resume the menu working mode before extracting the frying bucket to continue working (temperature remains unchanged, countdown returns to the state before extraction).

The memory function of the machine is about 1 hour, which means that after the frying barrel is removed, it can be restored to its original state within 1 hour by putting it back into the machine. If it exceeds 1 hour, the machine cannot restore its previous working state and the memory function will be disabled. The machine enters standby mode again;

CLEANING AND MAINTENANCE METHODS

1. Clean the product immediately after each use.
2. The inside of the fryer is covered with a layer. Do not use metal utensils or abrasive cleaning materials for cleaning, as this will damage the non stick layer.
3. After cooking, please unplug the power plug from the power socket and let the air fryer cool down. Opening the flip can help the body cool down faster.
4. If dirt is attached to the bottom of the fryer, please add hot water to the fryer and let it soak for about 10 minutes. Add some detergent and clean with a non abrasive sponge.
5. The baking tray can be placed in the dishwasher for cleaning.
6. If it is necessary to clean the heat pipe cover on the top of the machine, it should be cleaned with a cleaning brush after the product has completely cooled down.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in polarized outlet.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the Removable Crisping Insert is too big.	Put smaller batches of ingredients in the Removable Crisping Insert. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Increase cooking temperature (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Increase cooking time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
	The Removable Crisping Insert is not placed in the pan correctly.	Push the Removable Crisping Insert down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

 When the time comes to eliminate this product, please consider the environmental impact and take it to recognized recycling facility instead of disposing it with general household waste. Take the equipment to a waste disposal site. Plastic and metal parts that are used in the construction of this appliance can be separated into pure grade which allow recycling. Ask to your service centre for details. Every one of us can participate on the environmental protection.

Royal Decree-Law 1/2007, of 16 November, grants goods of a durable nature a legal guarantee of 3 years.

Damage or faults caused by the following are excluded from the guarantee:

- Incorrect installation (voltage, gas or water pressure, electrical or water connections), reinstallations or housings made by the consumer without applying the correct instructions.
- Accidental causes such as falls, knocks, contact with liquids, insertion of foreign bodies, or any other cause of force majeure.
- Negligent, inadequate or non-domestic use, such as appliances installed in hairdressers, bars, restaurants, hotels, etc.
- Manipulation by technical services other than the official ones of the brand.
- Corrosion and/or rust caused by the normal wear and tear of the appliance or accelerated by adverse environmental conditions.
- Use of accessories or consumables which are not the original ones of the brand.

The following are also excluded from the guarantee:

- Components exposed to wear and tear due to normal use (light bulbs, seals, insulators, tubes, drains, etc.), from the sixth month, save manufacturing defects.
- Non-electromechanical components, aesthetic, plastic, glass or folding components, soap dishes, shelves, grilles, etc.
- Conservation services, cleaning, unblocking, change of direction of door, re-removal of foreign bodies, obstructions, recalibration or fine-tuning, etc.
- Computer products: Elimination of viruses, restoration of programs for this reason, or the reinstallation of the hard disk because it has been wiped.

ES Este artículo dispone de una garantía de 3 años en los términos y condiciones expresados en la Ley 1/2007. Para cualquier aclaración sobre el aparato adquirido, acuda a su centro El Corte Inglés, Hipercor o Supercor.
Tel. Asistencia: [+34] 900 363 900.

PT Este artigo está coberto por uma garantia de 3 anos nos termos e condições estipulados na DL 84/2021. Para qualquer esclarecimento sobre o aparelho adquirido, contacte com o seu centro El Corte Inglés.
Tel. Assistentia: [+34] 900 363 900.

EN This article is guaranteed for 3 years, in the terms and conditions set out in Act 1/2007 (Spanish legislation). For any queries related to the device purchased, consult El Corte Inglés, Hipercor or Supercor.
Tel. Assistance: [+34] 900 363 900.

220-240 V~ 50-60 Hz 1700 W

El Corte Inglés S.A.
Hermosilla 112, 28009 Madrid
España / Espanha / Spain NIF: A-28017895
clientes@elcorteingles.es
Fabricado en China / Fabricado na China
Made in China.
elcorteingles.es

