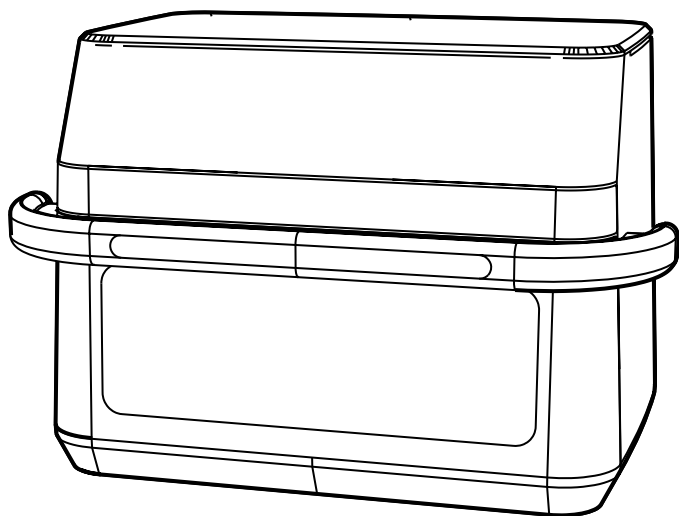


SAIVOD



KB-KB9203LA

FREIDORA DE AIRE DUIL

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.
- 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

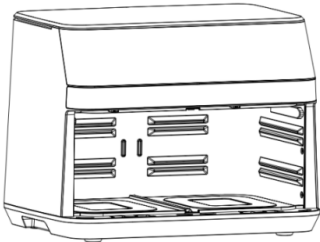
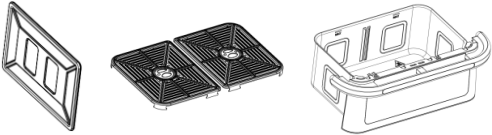
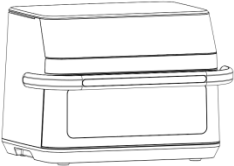
responsabilidad por los daños causados.

- Desenchufe siempre el aparato mientras no lo usa.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para su manipulación o limpieza segura.

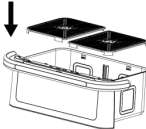
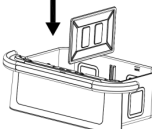
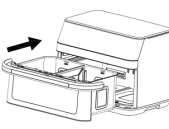
APAGADO AUTOMÁTICO

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.

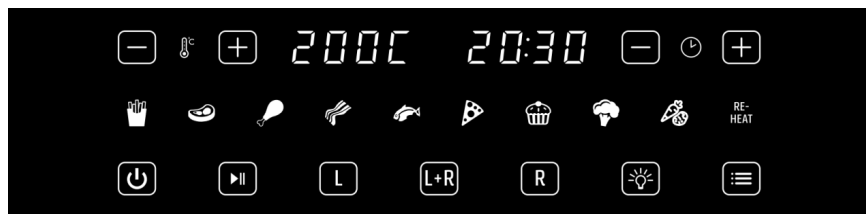
PERFIL DE PIEZAS

Diagrama del cuerpo principal 	
Nombre del modelo estándar	KB9203LA
Dibujos de montaje estándar	
Figura general estándar	
Tamaño del producto	496*353*332mm

INSTALACIÓN Y USO DE LOS ACCESORIOS

KB9203LA	1. Coloque la rejilla de horneado dentro de la cesta.	2. Coloque el divisor dentro de la cesta. (Se recomienda no instalar el divisor a menos que se cocinen diferentes alimentos por separado.)	3. Introduzca la cesta en el aparato.	4. Listo.
				

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



1. ENCENDIDO

Después de conectar la máquina a la corriente, emitirá un pitido corto. Todos los iconos se encenderán durante 1 segundo; a continuación, solo permanecerá encendida la tecla de encendido , mientras que las demás teclas se apagarán y la máquina entrará en el modo de reposo.

2. MODO DE REPOSO Y ACTIVACIÓN

Después de que la máquina se haya encendido, pulse el botón de encendido  para que la máquina salga del modo de reposo y entre en el estado de espera. En este momento, todos los iconos se encenderán. Si no se realiza ninguna operación en el plazo de un minuto, la máquina volverá a entrar en el modo de reposo.

3. SELECCIÓN DE MODO

① **Modo de doble cesta:** En estado de espera, toque  o  para entrar en el estado de selección del menú de grupo de cestas. El icono del grupo de cesta seleccionado parpadeará, al igual que la tecla de inicio/pausa . Al seleccionar , el tubo digital izquierdo cambiará para mostrar el tiempo y la temperatura . Al seleccionar , el tubo digital derecho cambiará para mostrar el tiempo y la temperatura .

② **Modo de cesta completa:** En estado de espera, pulse para entrar en  el estado de selección del menú de cesta completa. El primer menú predeterminado parpadeará. El icono del grupo de cesta parpadeará  y la tecla de inicio/pausa  también parpadeará. En este momento, los dos tubos digitales superiores izquierdos mostrarán la temperatura correspondiente, y el derecho mostrará el tiempo correspondiente.

4. SELECCIÓN DE MENÚ

Después de seleccionar la cesta, el menú predeterminado de la máquina es el primero. En este momento, al presionar la tecla de selección de menú , el menú avanzará un espacio de izquierda a derecha. Cada pulsación hará avanzar un espacio hasta llegar al último, y luego volverá a repetir el ciclo desde el primero.

5. FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

Después de seleccionar el menú, pulse la tecla de inicio/pausa  para arrancar la máquina. En este momento, el tubo calefactor y el ventilador comenzarán a funcionar, y el tiempo empezará la cuenta regresiva. El menú seleccionado parpadeará, mientras que los demás menús permanecerán encendidos fijos.

Si está en modo de doble cesta, la visualización de los tubos digitales cambiará para mostrar el tiempo y la temperatura cada cinco segundos.

Si está en modo de cesta completa, el tubo izquierdo mostrará la temperatura y el derecho mostrará el tiempo.

Si en el modo de doble cesta solo funciona el grupo de cestas izquierdo o derecho, el otro tubo digital mostrará **- - - -**.

6. PAUSAR EL FUNCIONAMIENTO

Pulse la tecla de inicio/pausa  mientras la máquina está en funcionamiento para detenerla. (Si está en modo de doble cesta, debe pulsar primero  o  y luego pulsar ). En este momento, el tubo digital correspondiente mostrará **Hold**. La cuenta regresiva se detendrá, el tubo calefactor dejará de funcionar y el ventilador continuará funcionando durante 20 segundos para luego detenerse. Pulse nuevamente el botón de inicio/pausa  y la máquina reanudará el funcionamiento.

7. REGULACIÓN DE TEMPERATURA

Al estar en el estado de selección de menú, pulse  a la izquierda del icono  para reducir la temperatura. Pulse  a la derecha para aumentar la temperatura.

Ajuste de temperatura durante el funcionamiento de la máquina: ① Si funciona en modo de cesta completa, se puede ajustar directamente pulsando. ② Si funciona en modo de doble cesta, debe pulsar primero el grupo de cestas  o  para poder ajustar.

8. REGULACIÓN DE TIEMPO

Al estar en el estado de selección de menú, pulse  a la izquierda del icono  para reducir el tiempo. Pulse  a la derecha para aumentar el tiempo.

Ajuste de tiempo durante el funcionamiento de la máquina: ① Si funciona en modo de cesta completa, se puede ajustar directamente pulsando. ② Si funciona en modo de doble cesta, debe pulsar primero el grupo de cestas  o  para poder ajustar.

9. ABRIR LA CESTA

Al abrir el grupo de cestas, ambos tubos digitales parpadearán.

10. CANCELAR FUNCIONAMIENTO

① Cuando funcione en modo de cesta completa, mantenga pulsado . La máquina emitirá un pitido. El tubo calefactor dejará de funcionar inmediatamente. El ventilador se detendrá con un retardo de 20 segundos, y los dos tubos digitales mostrarán **- - - -**, volviendo al estado de espera.

② Cuando funcione en modo de doble cesta, mantenga pulsado . La máquina emitirá un pitido. El tubo calefactor dejará de funcionar inmediatamente. El ventilador se detendrá con un retardo de 20 segundos, y los dos tubos digitales mostrarán **- - - -**. El grupo de cestas  volverá al estado de espera. Mantenga el estado original sin cambios; manteniendo pulsado  se cancela el funcionamiento de la misma forma.

11. RECORDATORIO DE AGITAR

Cuando la máquina esté funcionando a la mitad del tiempo de trabajo, se activará la función de recordatorio de volteo mediante pitidos. La máquina emitirá tres pitidos y el icono del grupo de cestas correspondiente parpadeará.

12. FINALIZACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Al finalizar el modo de cesta completa, el zumbador sonará cinco veces, los tubos digitales de ambos lados mostrarán **End**, el tubo calefactor dejará de funcionar inmediatamente y el ventilador se detendrá con un retardo de 20 segundos.

MENÚ

										
	Patatas fritas	Filete de res	Muslo de pollo	Tocino	Pescado	Pizza	Pastel	Verduras	Hortalizas de raíz	Recalentar
Temp-eratura	200 °C	200 °C	200 °C	160 °C	180 °C	180 °C	160 °C	170 °C	200 °C	120 °C
Tiempo	25min	15min	22min	9min	15min	10min	20min	20min	25min	6min

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Los productos deben limpiarse inmediatamente después de cada uso.
2. Los accesorios internos de la freidora están recubiertos con capas antiadherentes. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que destruirán la capa antiadherente.
3. Después de cocinar, desenchufe el enchufe de la red eléctrica y deje que la máquina se enfríe.
4. Si hay suciedad adherida al fondo de la freidora, añada agua caliente, déjela en remojo durante unos 10 minutos, agregue un poco de detergente y limpie con una esponja no abrasiva.
5. Si necesita limpiar el tubo calefactor en la parte superior de la máquina, hágalo con un cepillo de limpieza después de que el producto se haya enfriado completamente.

Nota: Desenchufe el enchufe antes de la limpieza y el mantenimiento para asegurarse de que la máquina no esté conectada a la corriente.

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 fríen 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.
- 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

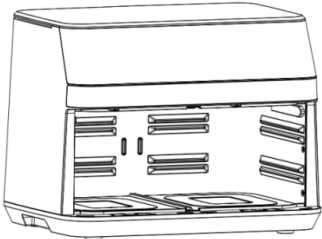
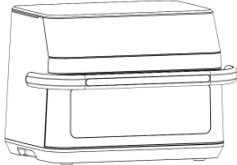
- Certifique-se de que o aparelho é colocado numa superfície horizontal, nivelada e estável.
- Se o aparelho for usado incorretamente ou com intuitos profissionais ou semi-profissionais, ou se não for usado corretamente e de acordo com as instruções apresentadas no manual, a garantia é anulada e recusamos 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.

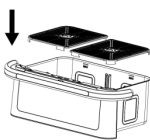
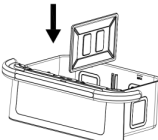
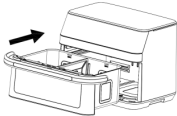
DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

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.

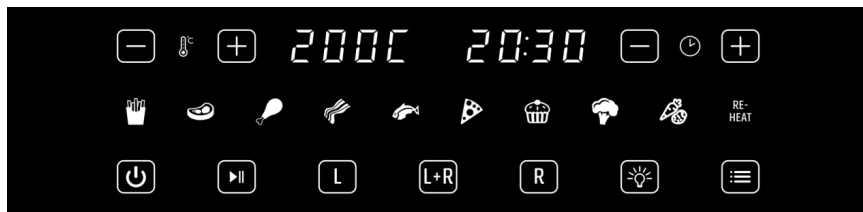
PERFIL DE PEÇAS

Diagrama do corpo principal	
	
Nome do modelo padrão	KB9203LA
Desenhos de montagem padrão	
Figura geral padrão	
Tamanho do produto	496*353*332mm

INSTALAÇÃO E USO DOS ACESSÓRIOS

KB9203LA	1· Coloque a grade de assar dentro da cesta.	2· Coloque o divisor dentro da cesta. (Recomenda-se não instalar o divisor, a menos que se cozinhem diferentes alimentos separadamente.)	3· Introduza a cesta no aparelho.	4. Pronto.
				

INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLE



1. LIGAMENTO

Após ligar a máquina à corrente, ela emitirá um bipe curto. Todos os ícones acenderão por 1 segundo; em seguida, apenas a tecla de ligamento  permanecerá acesa, enquanto as demais teclas se apagarão e a máquina entrará no modo de repouso.

2. MODO DE REPOUSO E ATIVAÇÃO

Após a máquina ter sido ligada, pressione o botão de ligamento  para que a máquina saia do modo de repouso e entre no estado de espera. Neste momento, todos os ícones acenderão. Se não for realizada nenhuma operação no prazo de um minuto, a máquina voltará a entrar no modo de repouso.

3. SELEÇÃO DE MODO

① **Modo de cesta dupla:** No estado de espera, toque  ou  para entrar no estado de seleção do menu do grupo de cestas. O ícone do grupo de cesta selecionado piscará, assim como a tecla de início/pausa . Ao selecionar , o tubo digital esquerdo mudará para mostrar o tempo e a temperatura . Ao selecionar , o tubo digital direito mudará para mostrar o tempo e a temperatura .

② **Modo de cesta completa:** No estado de espera, pressione para entrar em  no estado de seleção do menu de cesta completa. O primeiro menu padrão piscará. O ícone do grupo de cesta piscará  e a tecla de início/pausa 10 também piscará. Neste momento, os dois tubos digitais superiores esquerdos mostrarão a temperatura correspondente, e o direito mostrará o tempo correspondente.

4. SELEÇÃO DE MENU

Após selecionar a cesta, o menu padrão da máquina é o primeiro. Neste momento, ao pressionar a tecla de seleção de menu , o menu avançará um espaço da esquerda para a direita. Cada pressionamento fará avançar um espaço até chegar ao último, e então voltará a repetir o ciclo a partir do primeiro.

5. FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA

Após selecionar o menu, pressione a tecla de início/pausa  para ligar a máquina. Neste momento, o tubo aquecedor e o ventilador começarão a funcionar, e o tempo iniciará a contagem regressiva. O menu selecionado piscará, enquanto os outros menus permanecerão acesos fixos.

Se estiver no modo de cesta dupla, a visualização dos tubos digitais mudará para mostrar o tempo e a temperatura a cada cinco segundos.

Se estiver no modo de cesta completa, o tubo esquerdo mostrará a temperatura e o direito mostrará o tempo.

Se no modo de cesta dupla apenas funcionar o grupo de cestas esquerdo ou direito, o outro tubo digital mostrará **- - - -**.

6. PAUSAR O FUNCIONAMENTO

Pressione a tecla de início/pausa  enquanto a máquina estiver em funcionamento para pará-la. (Se estiver no modo de cesta dupla, deve pressionar primeiro  ou  e depois pressionar ). Neste momento, o tubo digital correspondente mostrará **Hold**. A contagem regressiva será interrompida, o tubo aquecedor deixará de funcionar e o ventilador continuará funcionando por 20 segundos para depois parar. Pressione novamente o botão de início/pausa  e a máquina retomará o funcionamento.

7. REGULAÇÃO DE TEMPERATURA

Ao estar no estado de seleção de menu, pressione  à esquerda do ícone  para diminuir a temperatura. Pressione  à direita para aumentar a temperatura.

Ajuste de temperatura durante o funcionamento da máquina: ① Se funcionar no modo de cesta completa, pode ajustar diretamente pressionando. ② Se funcionar no modo de cesta dupla, deve pressionar primeiro o grupo de cestas  ou  para poder ajustar.

8. REGULAÇÃO DE TEMPO

Ao estar no estado de seleção de menu, pressione  à esquerda do ícone  para diminuir o tempo. Pressione  à direita para aumentar o tempo.

Ajuste de tempo durante o funcionamento da máquina: ① Se funcionar no modo de cesta completa, pode ajustar diretamente pressionando. ② Se funcionar no modo de cesta dupla, deve pressionar primeiro o grupo de cestas  ou  para poder ajustar.

9. ABRIR A CESTA

Ao abrir o grupo de cestas, ambos os tubos digitais piscarão.

10. CANCELAR FUNCIONAMENTO

① Quando funcionar no modo de cesta completa, mantenha pressionado . A máquina emitirá um bipe. O tubo aquecedor deixará de funcionar imediatamente. O ventilador parará com um retardo de 20 segundos, e os dois tubos digitais mostrarão **- - - -**, voltando ao estado de espera.

② Quando funcionar no modo de cesta dupla, mantenha pressionado . A máquina emitirá um bipe. O tubo aquecedor deixará de funcionar imediatamente. O ventilador parará com um retardo de 20 segundos, e os dois tubos digitais mostrarão . O grupo de cestas voltará ao estado de espera. Mantenha o estado original sem alterações; mantendo pressionado , o funcionamento é cancelado da mesma forma.

11. LEMBRETE DE AGITAR

Quando a máquina estiver funcionando na metade do tempo de trabalho, a função de lembrete de virar será ativada por meio de bipes. A máquina emitirá três bipes e

o ícone do grupo de cestas correspondente piscará.

12. FINALIZAÇÃO DO FUNCIONAMENTO

Ao finalizar o modo de cesta completa, o buzzer soará cinco vezes, os tubos digitais de ambos os lados mostrarão **End**, o tubo aquecedor deixará de funcionar imediatamente e o ventilador parará com um retardo de 20 segundos.

MENU

										
	Batatas fritas	Filé de carne	Coxa de frango	Bacon	Peixe	Pizza	Bolo	Legumes	Horta- liças de raiz	Reaquecer
Temperatura	200 °C	200 °C	200 °C	160 °C	180 °C	180 °C	160 °C	170 °C	200 °C	120 °C
Tempo	25min	15min	22min	9min	15min	10min	20min	20min	25min	6min

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Os produtos devem ser limpos imediatamente após cada utilização.
2. Os acessórios internos da fritadeira são revestidos com camadas antiaderentes. Não utilize utensílios de cozinha metálicos nem materiais de limpeza abrasivos, pois destruirão a camada antiaderente.
3. Após cozinhar, desligue a ficha da rede elétrica e deixe a máquina arrefecer.
4. Se houver sujeira aderida ao fundo da fritadeira, adicione água quente, deixe de molho por cerca de 10 minutos, acrescente um pouco de detergente e limpe com uma esponja não abrasiva.
5. Se precisar limpar o tubo aquecedor na parte superior da máquina, faça-o com uma escova de limpeza após o produto ter arrefecido completamente.

Nota: Desligue a ficha antes da limpeza e manutenção para garantir que a máquina não esteja ligada à corrente.

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 contêm.	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 now 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.

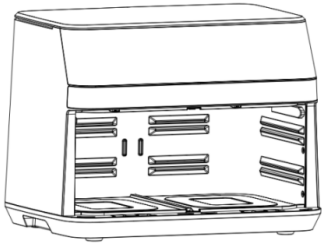
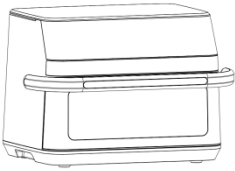
Caution

- 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.

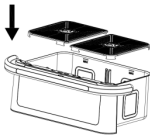
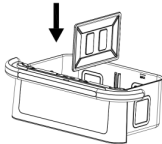
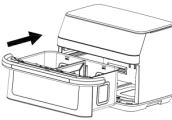
AUTOMATIC SWITCH-OFF

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 2 seconds.

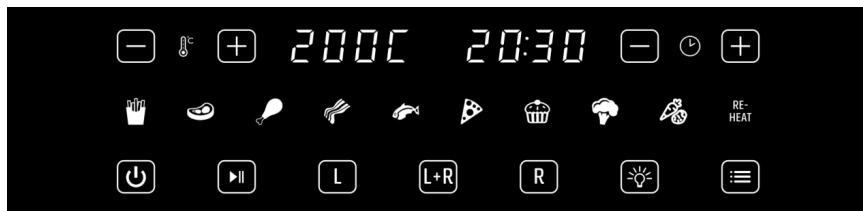
PART PROFILE

The main body diagram	
	
Standard model name	KB9203LA
Standard fitting drawings	
Standard overall figure	
Product size	496*353*332mm

INSTALLATION AND USE OF THE ACCESSORIES

KB9203LA	1. Place the baking rack in the basket.	2. Put the divider into the basket. (it is recommended not to install the partition without cooking different food separately.)	3. Assemble the basket into the device.	4. Complete.
				

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



1. ELECTRICITY

After the machine is powered on, it makes a beep sound, and the ICONS all light up for one second, after which only the power key  is on, the other keys are off, and it enters the sleep mode.

2. SLEEP AND WAKE UP MODE

When the machine is powered off, click the power button . The machine will be in the end sleep mode and enter the standby state. At this time, all ICONS will light up. If no operation is performed within one minute, the machine will enter the sleep mode again.

3. MODE SELECTION

① Double basket mode: Tap in the standby state  or  enter the basket group menu selection state, and the selected basket group icon flashes. The start/pause  key flashes. When you select , the digital tube on the left switches to show the  time and temperature. When you select , the digital tube on the right switches to show the  time and temperature.

② Whole basket mode: In the standby state, click to enter  the whole basket menu selection state, the default first menu flashes. The basket group icon flashes , the start pause key  flashes. At this time, the two digital tubes above the left display the corresponding temperature, the right display the corresponding time.

4. MENU SELECTION

After selecting the pot, the default menu of the machine is the first one. At this time, pressing the menu selection key  will cause the menu to jump one space from left to right. Each press will jump one space until reaching the last one, and then repeat the first cycle again

5. MACHINE OPERATION

After the menu is selected, click the Start/Pause key  to start the machine. At this time, the heating tube and fan start to work, and the time starts to countdown. The selected menu flashes, the rest of the menu is steady on. If it is in double-basket mode, the digital tube display will switch to display the time and temperature every five seconds. If it is in whole basket mode, the left will display the temperature, the right will display the time. If it is in the double basket mode, only runs the left or right pot group. Then the other digital tube displays .

6. PAUSE THE OPERATION

Click the Start/Pause key  while the machine is running, let the machine stop the operation. (If it is in double-basket mode, you need to click  or  first and then click ). At this time, the corresponding digital tube displays **Hold**. The countdown stops, the heating pipe stops working and the fan continues to run for 20 seconds to stop. Click the start/pause button  again and the machine resumes operating.

7. TEMPERATURE REGULATION

Click  to the left of the  icon when selecting Status from the menu to lower the temperature. Click  on the right to increase the temperature. Adjust the temperature when the machine is running: ① If it is running in the whole basket, it can be adjusted by directly clicking. ② If it is running in double basket mode, you need to click the basket set  or  to adjust before.

8. TIME REGULATION

Click  to the left of the  icon when selecting Status from the menu to lower the time. Click  on the right to increase the time. Adjust the time when the machine is running: ① If it is running in the whole basket, it can be adjusted by directly clicking. ② If it is running in double basket mode, you need to click the basket set  or  to adjust before.

9. OPEN THE BASKET

Open basket set: When you open the basket, both of the digital tubes flash **OPEN**.

10. CANCEL WORK

① When the whole basket mode is running, long press . It will make the machine beep. The heating pipe will stop working immediately. The fan will stop after a delay of 20 seconds, and the two digital tubes will display **- - - -** back to the standby state.

② When running in double basket mode, long press . It will make the machine beep. The heating pipe will stop working immediately. The fan will stop after a delay of 20 seconds, and the two digital tubes will display **- - - -**.  basket set is back on standby. Keep the original status unchanged, and long press  to cancel work as the same.

11. SHAKE REMINDER

When the machine is running to half of the working time , the machine will beep the turnover reminder function. The machine will beep three times, and the corresponding basket set icon will flash.

12. FINISH WORK

The whole pot mode is finished, the buzzer is sounded five times, the digital tubes on both sides are displayed **End**, the heating tube stops working immediately, and the fan stops working after a delay of 20 seconds.

MENU

										
	French fries	Beef steak	Drum stick	Bacon	Fish	Pizza	Cake	Vegetable	Root vegetables	Reheat
Temperature	200 °C	200 °C	200 °C	160 °C	180 °C	180 °C	160 °C	170 °C	200 °C	120 °C
Time	25min	15min	22min	9min	15min	10min	20min	20min	25min	6min

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Products should be cleaned immediately after each use.
2. The internal accessories of the fryer are covered with layers. Do not use metal kitchenware or abrasive cleaning materials for cleaning, because it will destroy the non-adhesive layer.
3. After cooking, please unplug the power plug from the power socket and let the machine cool.
4. If dirt is attached to the bottom of the fryer, please add hot water to the fryer, let the fryer soak for about 10 minutes, add some detergent and clean with non-abrasive sponge.
5. If the heating pipe needs to clean the top of the machine, clean with a cleaning brush after the product is completely cooled.

Note: Unplug the plug before cleaning and maintenance to ensure that the machine is not connected.

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 are not 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-moval 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. Assistência: [+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 2200 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

