



TASTY FRYER 8L

Freidora de aire / Air fryer



Manual de instrucciones
Instruction manual

Precauciones importantes	4
Important safeguard	7

ÍNDICE

1. Antes del primer uso	10
2. Cómo usar	10
3. Tips	12
3. Cuidado y mantenimiento	13
5. Resolución de problemas	14
6. Especificaciones técnicas	17
7. Reciclaje de aparatos electrónicos y eléctricos	17
8. Garantía y SAT	17
9. Copyright	18

INDEX

1. Before the first use	19
2. How to use	19
3. Tips	21
4. Care and maintenance	22
5. Troubleshooting	22
6. Technical specifications	25
7. Correct disposal of old electrical electronic appliances	25
8. Technical support and warranty	26
9. Copyright	26

PRECAUCIONES IMPORTANTES

– SOLO PARA USO DOMÉSTICO –

1. Lee todas las instrucciones
2. No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja los cables, enchufes o (ciertas piezas) en agua u otros líquidos.
4. Se requiere una estrecha supervisión cuando los niños utilizan cualquier aparato en o cerca de los niños.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera.

Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.

10. No coloque el aparato en presencia de vapores explosivos y/o inflamables.

11. Tenga mucho cuidado al mover equipos que contengan aceite u otros líquidos calientes.

12. Asegúrese de conectar primero el enchufe al aparato y luego conecte el cable a la tomacorriente. Para desconectar, coloque cualquier interruptor de control en “apagado” y desenchúfelo del tomacorriente.

13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

14. Se debe tener cuidado al mover freidora que contengan aceite calientes u otros líquidos.

15. Asegúrese de que el asa esté correctamente ensamblada en la canasta y trabada en su lugar. Consulte las instrucciones de montaje detalladas.

16. No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

17. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.

18. PRECAUCIÓN: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS, COCINE ÚNICAMENTE EN EL RECIPIENTE EXTRAÍBLE SUMINISTRADO.

19. No es necesario precalentar el aparato.

Se deben proporcionar cables de potencia cortos (o cables de potencia desmontables) para reducir el riesgo de quedar atrapado o tropezarse con cables de alimentación más largos.

Los cables de potencia desmontables más largos o cables de extensión están disponibles, y se pueden usar si se tiene cuidado en su uso.

Si se utiliza un cable de potencialargo desmontable o un cable de extensión:

1) La clasificación eléctrica marcada del cable o la extensión deberá ser al menos la misma que la clasificación eléctrica del equipo;

2) Los cables más largos deben colocarse de modo que no cubran la encimera o la mesa, donde los niños podrían tirar de ellos o tropezarse con ellos sin querer.

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para inserción unidireccional únicamente en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no es adecuado, comuníquese con un electricista calificado.

No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- FOR HOUSEHOLD USE ONLY

1. Read all Instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
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 the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.

11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.

12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into 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. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil or other liquids.

15. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

16. Do not immerse in water or any other liquid.

17. This appliance is intended for household use only.

18. CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN THE PROVIDED REMOVABLE CONTAINER.

19. Preheating of the appliance is not necessary.

A short power-supply cord (or detachable power-supply

cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

- 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

1. Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje, pegatinas o etiquetas. Compruebe que el aparato no presenta daños visibles y que no falte ninguna pieza.
2. Antes de utilizar el aparato por primera vez o después de un almacenamiento prolongado, lávelo y séquelo. almacenamiento prolongado, lave y seque el aparato y los accesorios que lo acompañan. Estas piezas pueden lavarse en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño. No es necesario llenar la cesta con aceite y grasa, ya que el aparato funciona con aire caliente.

2. Cómo usar

Menú de control

Fig. 1

1. Función pizza
2. Función pollo
3. Función patatas fritas
4. Función pescado
5. Función carne
6. Función panadería
7. Función marisco
8. Función para rebozados
9. Función deshidratación
10. Función verduras
11. Ajuste temporizador
12. Cesto izquierdo
13. Selección del modo
14. Función sincronizar cocción
15. Encendido/apagado
16. Cesto derecho
17. Ajuste temperatura

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.

2. Coloque la bandeja en la cesta.

Utilice el asa del centro de la bandeja para introducirla en la cesta de la freidora de

aire. Presione hacia abajo para asegurarse de que está bien sujeta y en una posición nivelada. Debe quedar un pequeño espacio entre la bandeja y el fondo de la cesta de la freidora de aire.

3. Coloque los alimentos en la bandeja.

4. Introduzca la cesta en la freidora.

Utilice el asa de la cesta para introducirla en la freidora. Presione para cerrarla.

5. Enchufe la freidora

Toda la pantalla se iluminará por un momento y luego se apagará. El botón Start/Stop permanecerá iluminado.

*NOTA: La freidora de aire no se encenderá si la cesta de la freidora de aire no está completamente colocada en la posición cerrada.

6. Encienda la Freidora de Aire.

Presione ligeramente el botón de encendido para “despertar” a la Air Fryer. Una vez que la freidora esté en modo la hora y la temperatura se alternarán en la pantalla y todos los botones se iluminarán.

Ahora puede ajustar el tiempo y la temperatura de cocción que desee.

7. Ajuste el tiempo de cocción y la temperatura deseados.

Ajuste la hora:

El pequeño icono del reloj situado a la derecha de la pantalla para seleccionar la hora deseada.

Ajustar la Temperatura:

El pequeño icono del termómetro situado a la izquierda de la pantalla. Pulse ligeramente los botones - o + para seleccionar la temperatura deseada.

8. Iniciar la cocción.

Después de ajustar el tiempo y la temperatura, pulse el botón de encendido para iniciar la cocción. Mientras la freidora está cocinando, todos los botones permanecerán iluminados y la temperatura y el tiempo restante aparecerán en la pantalla.

Para comprobar la comida mientras la Air Fryer está cocinando, utilice el asa de la cesta para tirar suavemente de la cesta. Todos los botones se apagarán una vez que saque la cesta, pero el programa se guardará hasta que reanude la cocción. el programa se guardará hasta que reanude la cocción. Utilice el asa de la cesta para agitar y redistribuya los alimentos dentro de la cesta de la freidora de aire, si es

ESPAÑOL

necesario, y empuje la cesta de la freidora de aire para reanudar la cocción.

9. ¡Disfrute de una deliciosa comida!

Una vez que el temporizador haya finalizado la cuenta atrás, la freidora y la pantalla se apagarán. sólo el botón de encendido permanecerá iluminado. La Air Fryer también emitirá un pitido fuerte 5 veces, indicando que ha terminado de cocinar.

Utilice el asa de la cesta para sacar la cesta de la freidora de aire. Utilice guantes protectores y/o pinzas para emplatar cuidadosamente la comida caliente a un plato de servir.

PRECAUCIÓN: La cesta de la freidora estará caliente después de la cocción.

Coloque la cesta de la freidora de aire caliente sobre una rejilla de alambre o trébede para que se enfríe.

10. Desenchufe la freidora de aire.

Siga las instrucciones de Limpieza y Mantenimiento para limpiar la Air Fryer y sus partes después de cada uso.

PRECAUCIÓN: No toque la cesta durante y poco después de su uso, ya que se calienta mucho. Sólo sujete la cesta por el asa.

3. Tips

Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.

Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una cantidad más pequeña de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.

Agitar los ingredientes más pequeños a medio camino durante el tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar frituras desiguales.

Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire a los pocos minutos de haber añadido el aceite.

No prepare ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas, en la freidora

de aire.

Los aperitivos como los nuggets de pollo y los palitos de mozzarella, que pueden prepararse en el horno también pueden prepararse en la freidora de aire.

La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.

Utilice masa precocinada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla.

La masa precocinada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.

Coloque un molde o fuente de horno en la cesta de la freidora de aire si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.

También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 300°F durante un máximo de 10 minutos.

4. Cuidado y mantenimiento

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe.

Nota: Retire la cesta para que el aparato se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la bandeja de la cesta y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. esponja no abrasiva.

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

5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

Consejo: Si hay suciedad adherida al cesto, llénelo de agua caliente con un poco de detergente líquido. lavavajillas. Ponga la bandeja del cestillo y el cestillo en remojo durante unos 10 minutos.

Nota:

* La bandeja de la cesta y la cesta son aptas para el lavavajillas.

* Puede eliminar cualquier resto de suciedad con líquido desengrasante.

* No limpie la bandeja de la cesta, la cesta y el interior del aparato con utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos. utensilios de cocina

metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente de los mismos.

5. Resolución de problemas

Problem	Reason	Method
No funciona	El cable de alimentación no insertado	Inserte el cable de alimentación en la toma de corriente con toma de tierra
	No programó el temporizador	Ajuste el temporizador al tiempo de cocción tiempo, entonces el aparato capaz de conectarse a la corriente.
La comida es rara cuando termina	Demasiada comida en la olla	Frie en turnos
	Temperatura ajustada demasiado baja	Selecciona una temperatura adecuada, vuelve a freír la comida.
	Tiempo de cocinado bajo	Selecciona un tiempo de cocinado adecuado, vuelve a freír la comida.

<p>No fríe uniformemente</p>	<p>Algunos alimentos deben agitarse a mitad de cocción.</p>	<p>A mitad de cocción de cocción, saque la cesta y sacúdela para separar los alimentos superpuestos y, a continuación empuje la cesta de nuevo dentro.</p>
<p>La comida frita no es crujiente</p>	<p>Algunos alimentos deben freírse con aceite</p>	<p>Añada primero una fina capa de aceite en la superficie de los alimentos y empezar a freírlos.</p>
<p>No puede empujar suavemente la olla hacia el aparato</p>	<p>La olla con demasiados materiales es demasiado pesada</p>	<p>La cantidad de alimentos de la cesta no puede no sobrepasar la línea máxima.</p>
	<p>La cesta no esta colocada en la freidora de manera correcta.</p>	<p>Empuja la cesta dentro de la freidora hasta que oiga un click.</p>

ESPAÑOL

Humo	Estas friendo comida demasiado aceitosa	Cuando se fríen ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se derramará en la sartén. El aceite produce humo y la sartén puede calentarse. más de lo normal, Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cesta contiene residuos grasos de anteriores usos.	Procura que la cesta está limpia adecuadamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual la freidora de aire.	No ha utilizado el tipo de tipo de patata.	Utilice adecuadamente los palitos de patata fresca para eliminar la fécula del exterior de los bastones.
	No limpió los palitos de patata correctamente antes de freírlos.	Limpie bien los palitos de patata para eliminar el almidón del exterior de palitos.

6. Especificaciones técnicas

Model: V0179
 Voltage: 220 - 240V
 Rated frequency: 50/60Hz
 Power: 2800W
 Capacidad: 8L

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. Garantía SAT

EVO responderá ante el usuario o consumidor final por las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de EVO a través de:

910 200 422 - ATENCIÓN TELEFÓNICA
 633 525 883 - ATENCIÓN WHATSAPP

9. Copyright

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a EVVO HOME EUROPE, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de EVVO HOME EUROPE, S.L

1. Before the first use

1. Remove all packing materials, stickers or labels. Check that the air fryer has no visible damage and that no parts are missing.
2. Before using the appliance for the first time or before using it after prolonged storage, wash and dry the appliance and any accompanying accessories. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. And there is no need to fill the basket with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

2. How to use

Control menú

Fig. 1

1. Pizza function
2. Chicken function
3. French fries function
4. Fish function
5. Meat function
6. Bakery function
7. Seafood function
8. Batter function
9. Dehydration function
10. Vegetable function
11. Timer setting
12. Left basket
13. Mode selection
14. Synchronize cooking function
15. On/Off
16. Right basket
17. Temperature setting

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat resistant surface.

2. Put the basket tray into the basket.

Use the handle in the center of the tray to insert it into the air fryer basket. Press down

ENGLISH

to ensure it is secure and in a leveled position. There should be a small amount of space between the tray and bottom of the air fryer basket.

3. Place food on tray.

4. Put the air fryer basket into the Air Fryer.

Use the basket handle to insert air fryer basket into the Air Fryer. Push closed.

5. Plug in the Air Fryer.

The entire display will illuminate for a moment and then flash off. The Start/Stop button will remain illuminated.

*NOTE: The Air Fryer will not turn on if the air fryer basket is not fully in place in the closed position

6. Turn on the Air Fryer.

Lightly press the power button to “wake”the Air Fryer. Once the Air Fryer is in wake mode, the time and temperature will toggle back and forth on the display and all buttons will be illuminated. You may now set your desired cooking time and temperature.

7. Set desired cooking time and temperature.

Adjust the Time:

The little clock icon located on the right of the display.

Adjust the Temperature:

The little thermometer icon located on the left of the display. Lightly press the - or + button to select desired temperature.

8. Start cooking.

After setting the time and temp, press the power button to start cooking. While the Air Fryer is cooking, all of the buttons will remain illuminated and the temperature and remaining time will toggle on the display.

To check the food while the Air Fryer is cooking, use the basket handle to gently pull out the air fryer basket. All of the buttons will turn off once you pull out the basket, but the program will be saved until you resume cooking. Use the basket handle to shake and redistribute the food inside the air fryer basket, if necessary, and push the air fryer

basket to resume cooking.

9. Enjoy delicious air-fried food!

Once the timer completely counts down, the Air Fryer and the screen will turn off — only the power button will remain illuminated. The Air Fryer will also beep loudly 5 times, indicating that it is done cooking.

Use the basket handle to pull out the air fryer basket. Use protective gloves and/or tongs to carefully transfer the hot food to a serving plate.

CAUTION: The air fryer basket will be hot after cooking. Place the hot air fryer basket on a wire rack or trivet to cool.

10. Unplug the Air Fryer.

Use the Cleaning and Maintenance instructions on page 11 to clean the Air Fryer and its parts after every use.

CAUTION: Do not touch the basket during and in short time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

3. Tips

Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.

A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried foods.

Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you adding the oil.

Do not prepare extremely greasy ingredients, such as sausages, in the air fryer.

Snacks like chicken nuggets and mozzarella sticks, that can be prepared in an oven

ENGLISH

can also be prepared in the air fryer.

The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.

Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home made dough.

Place a baking tin or oven dish in air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 300°F for up to 10 minutes.

4. Care and Maintenance

1. Remove the mains plug from the wall socket and make the appliance cooldown.
Note: Remove the basket to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the basket tray and basket with hot water, some washing up liquid and non abrasive sponge.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Tip: If dirt is stuck to the basket, fill the basket with hot water with some washing up liquid. Put the basket tray and the basket soak for about 10 minutes.

Note:

* The basket tray and basket are dishwasher-proof.

* You can remove any remaining dirt by degrease liquid.

* Do not clean the basket tray, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

5. Troubleshooting

Problem	Reason	Method
---------	--------	--------

Doesn't work	Power cord has not been inserted into the power.	Closely insert the power cord into the grounded power socket.
	Did not set the timer.	Set the timer to desired cooking time, then the appliance able to connect with power.
Food is rare when time out	Too much food in the pot	Fry food in turns
	Temperature set is too low	Set to an appropriate temperature, re-fry food.
	Cooking time is short	Set an appropriate cooking time, re-fry food.
Did not fry food evenly	Certain foods need to be shaken in the middle of cooking.	In the middle of cooking process, pull the pot out and shake it to separate the overlapped food material, then push the pot back to continue.

ENGLISH

Fried food is not crisp	Some food materials have to be fried with oil	Add a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry them.
Can not smoothly push the pot back to appliance	The pot with too many food materials is too heavy	The food material in the pot can not exceed the max. line.
	Handle bar stuck	Place the handle bar in horizontal position.
Smoking	Frying oily food	Normal phenomenon
	Fryer contain oil- from last use	Please clean the pot and tray after use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer	You did not use the right potato type.	Use fresh potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

	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 and the oil.

6. Technical specifications

Model: V0179

Voltage: 220 - 240V

Rated frequency: 50/60Hz

Power: 2800W

Fry capacity: 8L

7. Disposal of old electrical and electronic appliances



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or cells must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. Technical support and warranty

EVVO shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs are carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official EVVO Technical Support Service:

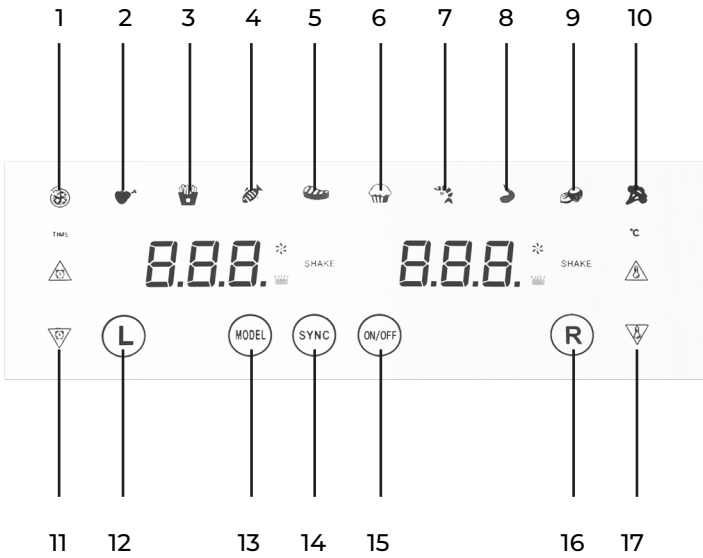
910 200 422 - TELEPHONE ATTENTION

633 525 883 - WHATSAPP ATTENTION

9. Copyright

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to EVVO HOME EUROPE S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of EVVO HOME EUROPE, S.L.

Fig. 1



The logo for Evo Home Europe S.L. features the word "evo" in a lowercase, rounded, sans-serif font. The letters "e" and "v" are connected. The "o" is a simple circle. To the right of "evo" are two slanted, parallel lines, followed by a larger, bold, uppercase "VO".

evohome.com

Evo Home Europe S.L.
Crta. Madrid 9
37900 Santa Marta de Tormes
(Salamanca) SPAIN
CIF: B-37556842