

AIR FRYER OVEN

Instruction Manual

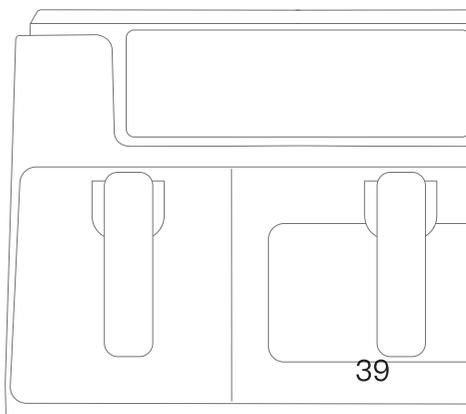
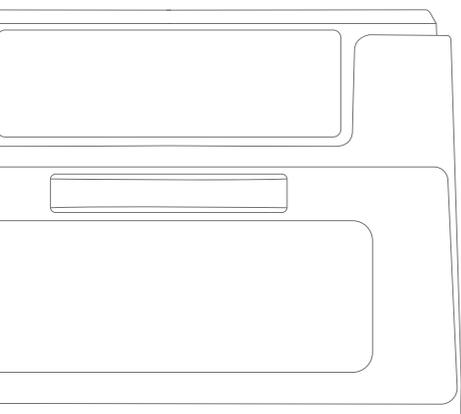
Model No: ZHAF-900AP



-  User Manual (Page 2–12)
-  Gebrauchsanweisung (Seite 14–25)
-  Manuel d'instruction (Page 27–38)
-  Manual de instrucciones (Pagina 40–51)
-  Manuale di istruzioni (Página 53–64)

CONTENIDO

Artículos incluidos	P40
Símbolos	P40
Palabras de advertencia	P40
Uso previsto	P40
Avisos de seguridad	P41
Conozca su horno de aire	P43
Antes del uso inicial	P45
Funciones	P45
Consejos	P46
Configuración y conexión	P46
USAR	P47
Limpieza y almacenamiento	P49
Fehlerbehebung	P49
Garantía y servicio	P51
Datos técnicos	P51



ARTÍCULOS INCLUIDOS

1x Máquina freidora de aire
1x Cajón de 3,5L
1x Cajón de 6L
2x Bastidores
1x Conjuntos de puertas de horno
1x Parrilla
1x Bandeja de goteo

Compruebe que los artículos suministrados estén completos y los componentes en busca de daños durante el transporte. Si encuentra algún daño, no utilice el dispositivo y póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente. Retire del aparato posibles películas, adhesivos o protecciones de transporte. Nunca retire la placa de características y cualquier posible advertencia.

INFORMACIÓN SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar el dispositivo por primera vez, lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento y consérvelas para futuras consultas y para otros usuarios. Forman parte integral del dispositivo. El fabricante y el importador no asumen ninguna responsabilidad si no se cumplen las indicaciones contenidas en estas instrucciones de funcionamiento.

SÍMBOLOS

	Símbolos de peligro: estos símbolos indican posibles peligros. Lea atentamente los avisos de seguridad asociados y sígalos.
	Información suplementaria
	¡Lea las instrucciones de funcionamiento antes de usar!
	Precaución: ¡superficies calientes!
	Apto para uso con alimentos.
	Corriente alterna

PALABRAS DE ADVERTENCIA

Las palabras de advertencia indican peligros si no se siguen los avisos asociados.

PELIGRO – alto riesgo, provoca lesiones graves o la muerte.

ADVERTENCIA – riesgo medio, puede provocar lesiones graves o la muerte.

AVISO – puede generar riesgo de daños al material.

USO PREVISTO

- El dispositivo está diseñado para asar, hornear, descongelar, calentar y deshidratar alimentos.
- El dispositivo funciona exclusivamente con aire caliente. ¡No vierta aceite o grasa en el aparato como lo haría con una freidora convencional!
- El aparato no es adecuado para preparar platos líquidos como sopas, salsas o guisos!

- El dispositivo es solo para uso personal y no está diseñado para aplicaciones comerciales o domésticas, p. en hoteles, oficinas, cocinas de personal o lugares similares.
- Utilice el dispositivo únicamente para el propósito especificado y como se describe en las instrucciones de funcionamiento. Cualquier otro uso se considerará inadecuado.
- La garantía no cubre fallas causadas por un manejo incorrecto, daños o intentos de reparación. Lo mismo se aplica al desgaste normal.

AVISOS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Tenga en cuenta todos los avisos de seguridad, instrucciones, ilustraciones y datos técnicos proporcionados con este dispositivo. El incumplimiento de los avisos e instrucciones de seguridad puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones.

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimiento si están supervisados o han recibido instrucciones sobre cómo utilizar el dispositivo de forma segura y han comprendido los peligros resultantes del incumplimiento de las precauciones de seguridad pertinentes.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños menores de 8 años y los animales deben mantenerse alejado del dispositivo y del cable de conexión.
- 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 piezas.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los lados y 10 cm de espacio libre encima del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro saliendo del aparato. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.

PRECAUCIÓN: ¡SUPERFICIES CALIENTES!

El dispositivo y los accesorios se calentarán mucho durante usar.

¡No entre en contacto con piezas calientes durante o después de utilizar el dispositivo!
Toque las manijas y el panel de control solo mientras el dispositivo esté en funcionamiento o inmediatamente después de apagarlo. Espere hasta que el dispositivo se haya enfriado por completo antes de transportarlo, limpiarlo o guardarlo. Utilice guantes para horno cuando manipule los accesorios calientes.

- No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Nunca sumerja el dispositivo ni el cable de conexión en.

agua u otros líquidos y asegúrese de que no puedan caer al agua ni mojarse. ¡Existe peligro de descarga eléctrica!

- No vierta ningún líquido (por ejemplo, aceite o agua) directamente en el dispositivo o los cajones o coloque un recipiente lleno de líquido en el dispositivo. Funciona exclusivamente con aire caliente.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- El dispositivo debe estar siempre desconectado de la red eléctrica. alimentación cuando lo deje desatendido y antes de transportar o limpiar el dispositivo.
- No realice ninguna modificación en el dispositivo. Tampoco lo haga reemplace el cable de conexión usted mismo. Si el dispositivo, el cable de conexión o los accesorios del dispositivo están dañados, deben ser reparados o sustituidos por el fabricante, el servicio de atención al cliente o un taller especializado para evitar cualquier peligro.
- El dispositivo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para poder manipularlo o limpiarlo de forma segura.
- Siga las instrucciones del apartado “Limpieza y almacenamiento” ¡capítulo!

PELIGRO-PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Utilice y almacene el dispositivo únicamente en habitaciones cerradas.

- No utilice ni almacene el dispositivo en habitaciones con alta humedad.
- Si el dispositivo cae al agua mientras está conectado a la red eléctrica, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. Sólo después de esto deberá sacar el dispositivo del agua. ¡Nunca intente sacarlo del agua mientras esté conectado a la red eléctrica! Antes de volver a utilizarlo haga que lo revisen el fabricante, el departamento de atención al cliente o un distribuidor autorizado para evitar posibles peligros.
- Nunca toque el dispositivo ni el cable de conexión con las manos mojadas cuando el dispositivo esté conectado a la red eléctrica.

ADVERTENCIA: PELIGRO DE INCENDIO

- No utilice el dispositivo cerca de combustibles sustancias. No coloque ningún material combustible (p. ej. cartón, papel, plástico) sobre o dentro del dispositivo.
- No cubra el dispositivo durante el funcionamiento y mantenga el deje las aberturas de ventilación despejadas para evitar que se incendie.
- En caso de incendio: ¡No apagar con agua! Sofoque las llamas con una manta ignífuga o un extintor adecuado.

ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES

- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de niños y animales. Existe peligro de asfixia.

- Asegúrese de que el cable de conexión esté siempre fuera del alcance al alcance de niños pequeños y animales. Existe peligro de estrangulamiento.
- Durante el funcionamiento y al abrir los cajones puede salir vapor caliente del aparato. Por lo tanto, debe mantener la cabeza y las manos fuera de la zona de peligro. Existe peligro de quemaduras por calor, vapor caliente o condensación.
- El dispositivo no debe moverse durante el funcionamiento. Existe peligro de quemaduras.

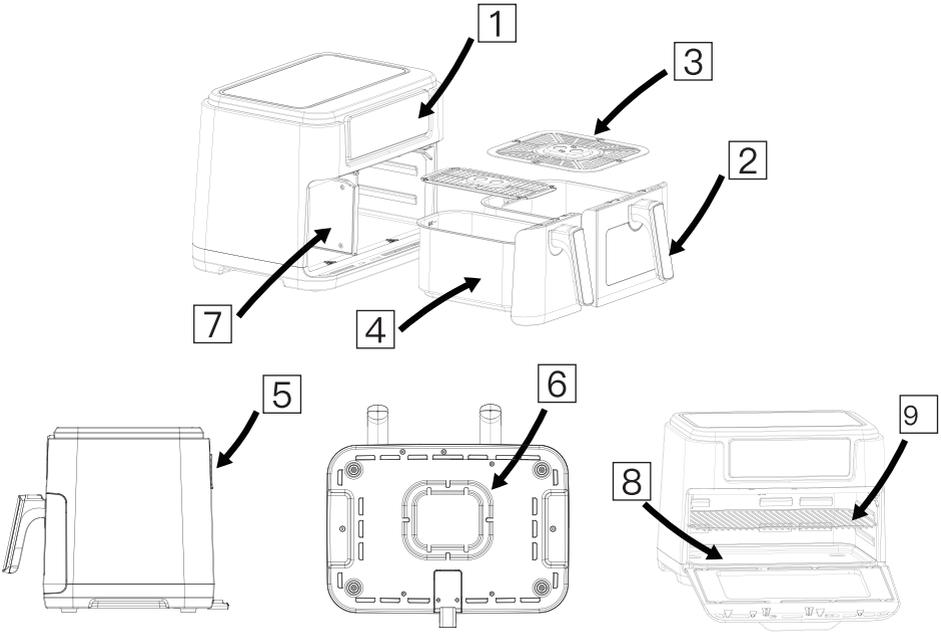
AVISO: RIESGO DE DAÑOS AL MATERIAL Y A LA PROPIEDAD

- Coloque siempre los ingredientes a freír sobre la rejilla de la sartén, para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de que el vapor que emerge no llegue en contacto directo con dispositivos eléctricos y equipos que contengan componentes eléctricos.
- Si se produce un fallo durante el funcionamiento, desconecte el enchufe de red. De lo contrario, apague siempre el aparato antes de desenchufarlo.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de tormenta o cuando hay un corte de energía.
- Al desconectar el dispositivo de la red eléctrica, tire siempre del enchufe y nunca del cable de red.
- No tire ni transporte el dispositivo por el cable de conexión.
- Proteja el dispositivo de otras fuentes de calor, llamas, humedad persistente, luz solar directa o impactos.
- Mantenga el dispositivo en un lugar seco a temperaturas entre 0 y 40°C.
- Nunca coloque objetos sobre el dispositivo o el cable de conexión.
- Utilice únicamente accesorios originales del fabricante para garantizar que no haya interferencias que puedan impedir el funcionamiento del dispositivo y evitar posibles daños.
- No utilice utensilios de cocina metálicos ni otros objetos con bordes afilados. Objetos para voltear y retirar la comida. Podrían dañar el revestimiento de los cajones y estantes.

CONOZCA SU HORNO DE AIRE

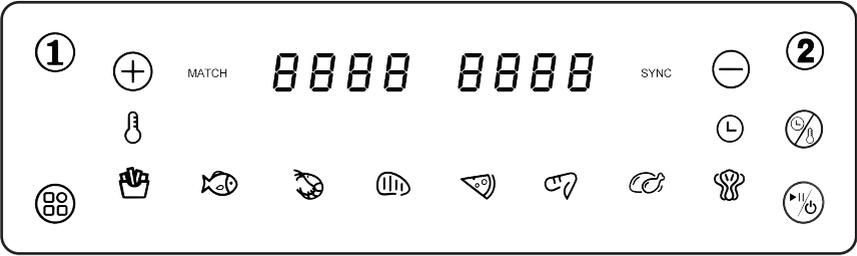
Su Air Fryer utiliza tecnología de circulación de aire rápida de 360° para cocinar con poco o nada de aceite, para obtener alimentos rápidos, crujientes y deliciosos. Con controles fáciles de usar de un solo toque y un diseño intuitivo y seguro, la Air Fryer es la estrella de su cocina.

DIAGRAMA



- 1. Panel de control 2. Manejar 3. Estante 4. Cajón 5. Salida de aire
- 6. Almacenamiento del cable en la base 7. Placa aislante 8. Bandeja de goteo
- 9. parrilla

PANEL DE CONTROL



- ⏻ Botón de encendido ① Área 1 ② Área 2 MATCH MATCH SYNC SYNC
- ⊕ Ajustamiento + ⊖ Ajustamiento - 🌡 Indicador de temperatura
- 🕒 Indicador de tiempo ⌘ Botón de ajuste de temperatura/tiempo
- ☰ Botón de menú

ANTES DEL USO INICIAL

1. Limpie el exterior del dispositivo con un paño limpio y húmedo. Limpia el cajón y la rejilla con detergente y agua tibia o en el lavavajillas.
2. El dispositivo debe usarse por primera vez sin alimentos, ya que puede producir humo u olores debido a los residuos del recubrimiento. Para hacer esto, siga las instrucciones de los capítulos “Configuración y conexión” y “Uso” . Deje que el aparato se caliente a la temperatura más alta durante aprox. 5 minutos sin comida.
3. Luego límpielo nuevamente.

FUNCIONES

La máquina viene con dos freidoras con capacidades de 3,5L y 6L. Puedes elegir diferentes programas para cocinar. La temperatura y el tiempo de cocción de cada freidora se pueden ajustar según sea necesario. Hay 8 programas en total. Además, se pueden sincronizar las freidoras para que todos los ajustes de temperatura y tiempo de cocción sean iguales para ambas freidoras (función MATCH) o solo se puede sincronizar el final del tiempo de cocción (función SYNC) para que se puedan servir diferentes alimentos al mismo tiempo. Mismo tiempo. Sin embargo, las freidoras también pueden funcionar de forma independiente sin sincronización. Además, es posible utilizar sólo una freidora para cocinar pequeñas cantidades de alimentos.

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica.

	Cantidad mínima y máxima (g)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Agitar	Observación
Camarón	400–500	18–22	150–170	agitar	
Bife	200–400	20–21	170–180	agitar	
Baquetas	600–800	25–28	180–200	agitar	
Pez	500–600	20–22	180–200	agitar	
Alitas De Pollo	500–600	21–23	180–200	agitar	
Papas Fritas Congeladas	500–600	26–28	180–200	agitar	
Galletas	140–160	14–16	160–180		
Magdalena	120–160	12–14	160–180		

NOTA:

1. Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire caliente aún está fría;
2. También puedes recalentar los ingredientes en una freidora. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C y caliente durante 10 minutos.
3. Puede ajustar la temperatura o el tiempo de acuerdo con el efecto de cocción real cuando usa la freidora.

CONSEJOS

- Generalmente no se requiere aceite o sólo una pequeña cantidad (2 a 3 cucharaditas) para preparar los alimentos.
- Los trozos de comida muy ligeros podrían girar debido al aire circulante. Si es necesario, recomendamos pegarlos con palillos o algún objeto similar.
- El tiempo de cocción depende del tamaño y cantidad de los alimentos y de la temperatura. Sin embargo, en general el tiempo de cocción es más corto que en un horno convencional. Comience con un tiempo de cocción más corto y aumente gradualmente si es necesario.
- Mezcle los alimentos de vez en cuando o gírelos con unas pinzas de plástico o de madera para obtener un resultado de cocción uniforme.
- Compruebe el estado de los alimentos entre tiempos y, si están cocidos, apague el aparato, incluso si el programa aún no ha finalizado.

CONFIGURACIÓN Y CONEXIÓN

¡Tenga en cuenta!

- Compruebe cada vez que el aparato y el cable de conexión estén dañados antes de ponerlo en funcionamiento. Utilice el dispositivo sólo si no está dañado y en buen estado de funcionamiento.
 - Nunca coloque el dispositivo sobre una superficie blanda. Las aberturas de ventilación situadas en la parte inferior del aparato no deben taparse.
 - Asegúrese de que haya suficiente espacio libre en todos los lados. No coloque el dispositivo debajo de muebles altos de cocina o armarios similares. ¡El vapor ascendente podría causarles daños!
 - Conecte el dispositivo únicamente a una toma de corriente que esté correctamente instalada y que coincida con los datos técnicos del dispositivo. Además, una vez conectado, el enchufe debe quedar fácilmente accesible para poder desconectar rápidamente la conexión a la red eléctrica.
 - No utilice ningún cable de extensión.
 - No conecte el dispositivo junto con otros consumidores (de alto vataje) a una toma múltiple para evitar sobrecargas y un posible cortocircuito (incendio).
 - Asegúrese de que el cable de conexión no represente un riesgo de tropiezo. No debe colgar de la superficie sobre la que se coloca el dispositivo para evitar que el dispositivo sea arrastrado hacia abajo.
 - Asegúrese de que el cable de conexión no quede aplastado, doblado, colocado sobre bordes afilados y que no entre en contacto con superficies calientes (p. ej., del dispositivo).
1. Coloque el aparato sobre el mueble de la cocina o sobre otra superficie de trabajo seca, limpia, plana y resistente al calor. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre en todos los lados (al menos 20 cm hacia los lados y 50 cm hacia arriba).
 2. Desenrolle completamente el cable de conexión y enchufe el enchufe de red en una toma de corriente.

USAR

En general, puedes utilizar este dispositivo para preparar todos los platos que también se pueden preparar en un horno ventilador convencional. Para obtener buenos resultados, lea el capítulo “CONSEJOS”.

¡TENGA EN CUENTA!

- Antes de utilizar el dispositivo, asegúrese de que el dispositivo y el exterior del cajón estén limpios y secos.
- No utilice el dispositivo durante más de 4 horas seguidas.
- No deje el dispositivo encendido cuando esté vacío (aparte de “quemarse” antes del primer uso).
- No coloque en el dispositivo alimentos que todavía estén envueltos en film transparente o bolsas de plástico.
- Asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con los elementos calefactores.
- No llene demasiado el cajón para que el aire caliente pueda circular de forma óptima dentro de la cámara de cocción. Llénelo no más de 1/3 de su capacidad.
- Asegúrese de que los alimentos que contienen aceites y grasas no se sobrecalienten. Podrían encenderse.
- Coloque siempre los cajones calientes sobre una superficie resistente al calor después de su uso.

Nota: No es necesario precalentar el dispositivo.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO DE COCCIÓN

Después de haber elegido un programa, presione primero el botón “Ajuste de temperatura/tiempo”. Luego presione el botón “+ / -” para cambiar la configuración predeterminada.

- Función MATCH: ideal para cantidades más grandes de alimentos o los mismos ajustes de temperatura y tiempo de cocción para diferentes tipos de alimentos. Después de encender la máquina, configure la temperatura del menú y el tiempo de una freidora, luego presione el botón “MATCH”, la luz indicadora siempre está encendida y se configurará otra freidora de forma sincronizada, luego presione el botón de encendido, las dos ollas comenzarán a funcionar con las mismas configuraciones; después de comenzar a funcionar, la tecla “MATCH” ya no se puede operar y el indicador luz apagada;
- Función SYNC – Cuando dos freidoras tienen diferentes tiempos de cocción, presione la tecla “SYNC” y luego presione la tecla de inicio, la olla con mayor tiempo de cocción comenzará a funcionar primero, la pantalla de la olla con menor tiempo de cocción muestra “HOLD” y no comience a trabajar hasta que el tiempo restante de la olla que comenzó a trabajar primero sea el mismo que el de esta olla, entonces ambas ollas comenzarán a trabajar juntas. Después de comenzar a funcionar, la tecla “SYNC” no se puede volver a operar, la luz indicadora se apaga;

NOTA: Cuando el aparato esté en funcionamiento, es posible que las zonas de cocción no se sincronicen posteriormente.

PAUSA MANUAL DEL PROCESO DE COCCIÓN

Cuando la máquina esté en funcionamiento, si necesita hacer una pausa para realizar ajustes, presione el botón “ENCENDIDO”, el soplador se detendrá después de un retraso de 20 segundos y ambas bandejas se pausarán al mismo tiempo; para pausar la freidora ①, debe presionar “①” primero y luego presione el botón “ENCENDIDO”, la freidora① se puede ajustar cuando está en pausa, para pausar la freidora② es de la misma manera.

APAGAR

Utilice el botón “ENCENDIDO” y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Si desea apagar el área de cocción individualmente, seleccione ① o ② correspondiente, luego presione prolongadamente el botón “ENCENDIDO” durante 2 segundos, la olla correspondiente dejará de funcionar y la pantalla mostrará “OFF”.

LUZ INDICADORA DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

La luz indicadora del botón ① y su luz indicadora de menú correspondiente parpadean una vez/6 segundos al mismo tiempo, tiempo de apagado <0,5 segundos; después de 3 segundos

El indicador del botón ② y su indicador de menú correspondiente; parpadean una vez/6 segundos al mismo tiempo, tiempo de apagado <0,5 segundos;

La izquierda y la derecha parpadean alternativamente, el intervalo de tiempo hacia la izquierda y la derecha es de 3 segundos.

MEMORIA DE FALLO DE ALIMENTACIÓN

Si se produce un corte de energía accidental mientras la máquina está en uso, la máquina se restaurará al estado anterior al corte de energía siempre que se vuelva a encender dentro de los 30 minutos.

ERROR

La pantalla de anomalía del sensor debe corresponder con la visualización del código, E1: circuito abierto del sensor E2: cortocircuito del sensor

PROCEDIMIENTO DE USO

1. Prepare la comida para cocinar.
2. Conecte el cable de alimentación al enchufe. Un pitido indica que la freidora está recibiendo energía. Después de brillar durante 1 segundo, toda la pantalla entrará en estado de espera. En el estado de espera, la luz del botón “ENCENDIDO” parpadeará.
NOTA: En este momento, sólo el botón “ENCENDIDO” puede funcionar
3. Presione el botón “ENCENDIDO” para ingresar al estado de configuración de inicio. De forma predeterminada, los botones del área ①② parpadean y la pantalla muestra “----”.
4. Presione la freidora ① para configurarla, luego presione el botón “MENÚ” para seleccionar el menú. Después de seleccionar la función de menú correspondiente, presione el botón “Ajuste de temperatura y tiempo” y luego presione el botón “+ –” para cambiar la temperatura y el tiempo predeterminados. La configuración de la freidora① está completa.

NOTA: Si la configuración de la freidora② es la misma que la de la freidora①, presione primero la freidora ② y luego presione el botón “MATCH” para que coincida con la freidora①. En este momento, se completa la configuración de la freidora②. Presione el botón “ENCENDIDO” para comenzar.

5. Si necesita configurar la freidora② por separado, siga el paso 4.

NOTA 1: Si el tiempo de cocción de ambas freidoras necesita finalizar al mismo tiempo, presione el botón “SYNC”. En esta función, la freidora con el tiempo de cocción más largo comienza a funcionar primero. Después de la configuración, presione el botón “ENCENDIDO” para comenzar.

NOTA2: Durante la operación, saque el cajón, el calentador, el motor dejarán de funcionar, la pantalla LED y el icono del menú desaparecerán. La cuenta regresiva se detiene y el tiempo de trabajo restante puede continuar después de cerrar el cajón (NOTA: Después de sacar el cajón, es efectivo volver a insertarlo en la freidora dentro de 1 hora; más allá de 1 hora, es necesario restablecer el programa)

6. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el calentador dejará de calentar, la pantalla LED mostrará “OFF” con destellos y “BEEP” 5 veces cortas para recordar.

7. Saque el cajón y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. **¡No se pare sobre el dispositivo!**

8. Apague el dispositivo con el botón “ENCENDIDO” y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

9. Retire la comida del cajón.

10. Deje que el cajón y la rejilla se enfríen. Luego límpielos (consulte el capítulo “Limpieza y almacenamiento”).

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

No utilice agentes de limpieza ni almohadillas de limpieza afilados o abrasivos para limpiar el dispositivo. Estos pueden dañar las superficies.

1. Limpie el cajón y la rejilla con detergente y agua tibia o en el lavavajillas. Para mantener la calidad de las piezas el mayor tiempo posible, es preferible enjuagarlas a mano. En caso de suciedad persistente, remojar previamente en agua tibia y detergente.

2. Si es necesario, limpie el exterior del dispositivo, las cámaras y los elementos calefactores con un paño limpio y seco.

3. Deje que todas las piezas se sequen por completo o séquelas.

4. Guarde el dispositivo en un lugar limpio y seco que esté fuera del alcance de los niños y los animales cuando no lo utilice durante un período prolongado.

FEHLERBEHEBUNG

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Introduzca el enchufe de red en una toma de corriente con toma de tierra.
	No has configurado el cronómetro.	Configure la tecla del temporizador en el tiempo de preparación requerido para encender el aparato.

Los ingredientes fritos con la freidora no están cocidos.	La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiado grande.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la rejilla. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Configure la tecla de temperatura en el ajuste de temperatura.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Configure el cronómetro al tiempo de preparación requerido
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro (p. ej., las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado 'Configuración' en el capítulo 'Uso del aparato'.
Los bocadillos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	Usaste un tipo de bocadillos destinados a prepararse en una freidora tradicional.	Utilice bocadillos para horno o unte ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo introducir correctamente la sartén en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la canasta.	No llene la olla más allá de la indicación MAX.
	La rejilla no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la rejilla completamente hacia abajo dentro de la olla.
Del aparato sale humo blanco.	Estás preparando ingredientes grasosos.	Cuando fries ingredientes grasosos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite a la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La olla todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se produce cuando la grasa se calienta en la sartén. Asegúrate de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de manera desigual en la freidora.	No usaste el tipo de papa correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de papa para eliminar el almidón del exterior de los palitos.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	El sabor crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite.
		Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene algún problema, comuníquese con su centro de servicio autorizado local.

DESECHO



Deseche el material de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente para que pueda reciclarse.



Este dispositivo se rige por la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). No deseche este dispositivo como residuo doméstico normal, sino de forma respetuosa con el medio ambiente a través de una empresa de eliminación de residuos autorizada oficialmente.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje	220–240V~
Frecuencia	50–60Hz
Fuerza	2400W
Temporizador	1–60 minutos
Rango de temperatura	60–200°C
Capacidad	3.5L, 6L, 12L