



FREIDORA DE AIRE

23003117



23003117

FREIDORA DE AIRE

FREIDORA D' AIRE

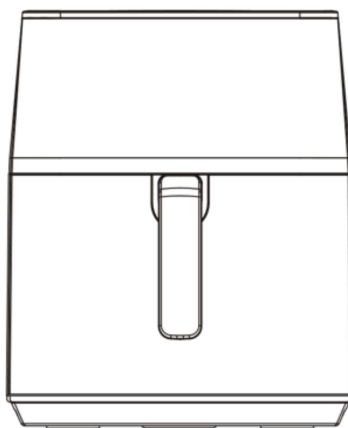
AIR FRYER



Índice / Índex / Contents




Importante / Important / Important Safeguards	4	10	16
Componentes Del Producto / Components Del Producte / Product Components	5	11	17
Parámetros Eléctricos / Paràmetres Elèctrics / Electrical Parameters	5	11	17
Instrucciones De Uso / Instruccions D' Ús / Instructions For Use	5	11	17
Funciones Del Menú / Funcions Del Menú / Menu Functions	6	12	18
Preparación / Preparació / Preparation	7	13	19
Instrucciones / Instruccions / Instructions	7	13	19
Recordatorio / Recordatori / Warm Reminder	8	14	20
Limpieza Y Mantenimiento / Neteja I Manteniment / Cleaning And Maintenance	8	14	20
Medio Ambiente / Medi Ambient / Environment	8	14	20
Declaración De Conformidad / Declaració De Conformitat / Declaration Of Conformity	8	14	20
Garantía / Garantia / Guarantee	9	15	21



NOTA IMPORTANTE: Lea atentamente el manual antes de utilizar su producto. Consérvelo para futuras consultas.

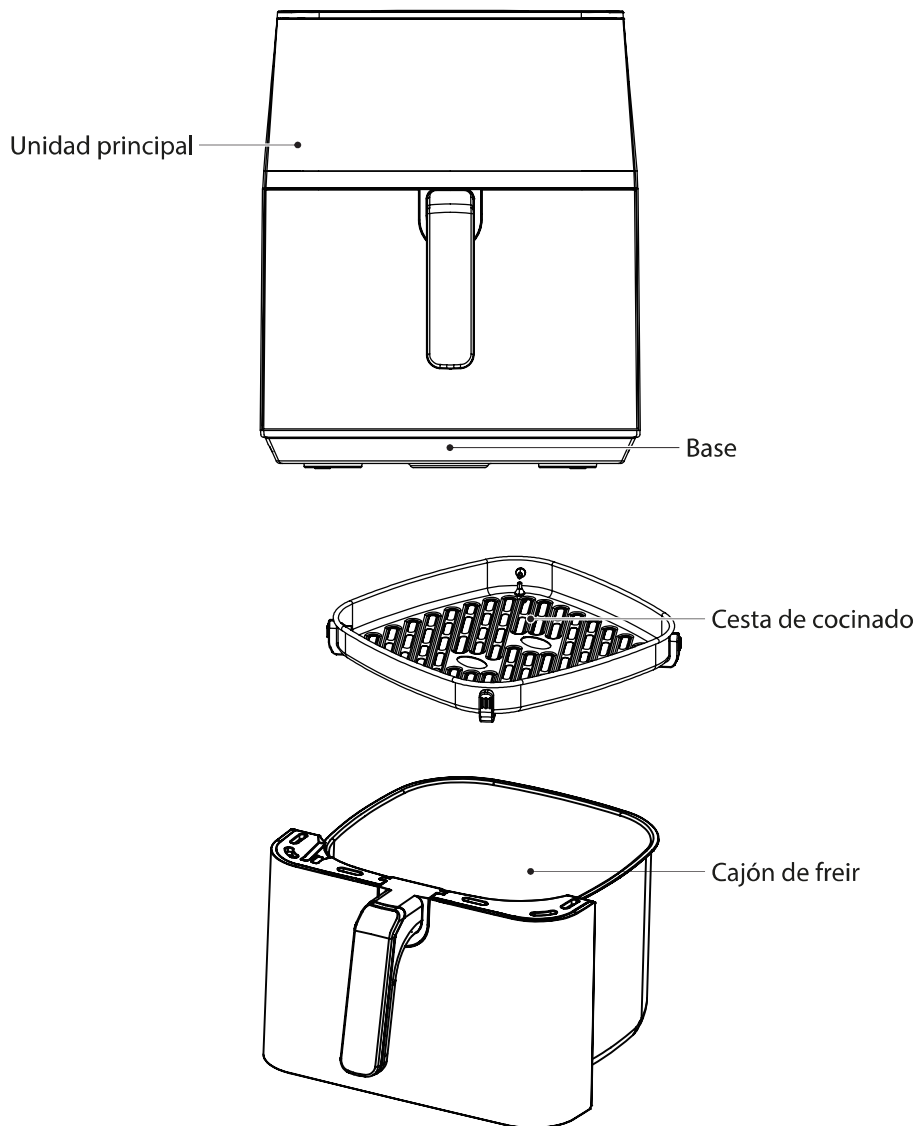
IMPORTANTE

Instrucciones de seguridad

1. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
2. No sumerja ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.
3. Advertencia: Evite derrames en el conector.
4. No lo use al aire libre.
5. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Entornos;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - En ambientes tipo bed and breakfast.
6. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
7. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
8. Advertencia: El mal uso puede causar lesiones potenciales.
9. Los electrodomésticos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
10. ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
11. Coloque siempre los ingredientes a freír en la canasta, para evitar que entre en contacto con los elementos calefactores.
12. No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté funcionando.
13. No llene la sartén con aceite, ya que esto puede causar un peligro de incendio.
14. Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
15. Durante la fritura con aire caliente, el vapor caliente se libera a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la sartén del aparato.
16. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.
17. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
18.  La superficie puede calentarse durante el uso.

COMPONENTES DEL PRODUCTO

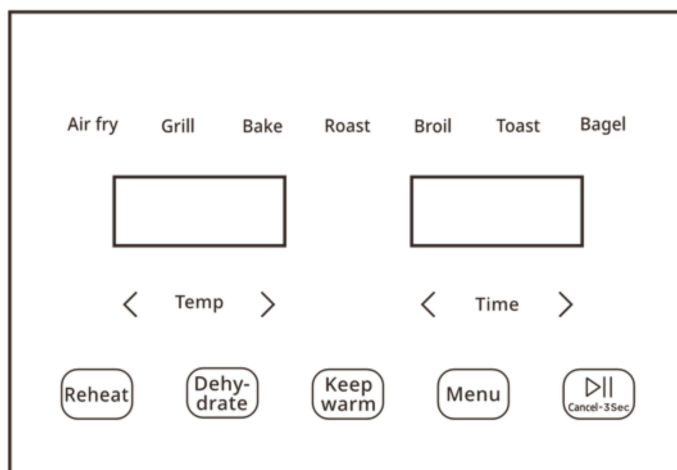
El producto está sujeto a la configuración reales



PARÁMETROS ELÉCTRICOS

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
70FR	220-240V~	50/60 Hz	1500-1800W

INSTRUCCIONES DE USO



Proceso de funcionamiento del panel: Encienda la máquina, toque el botón "Menu" (la máquina entra en el estado de modo de selección de funciones) - toque el botón "Menu" para seleccionar funciones (después del menú de selección, toque "Temp" botón para seleccionar si ingresa la configuración de tiempo o temperatura, presione la tecla "< / >" para el tiempo y la temperatura deseado) - toque el botón "Start/Stop", el producto entra en el estado de funcionamiento - toque el botón "Start/Stop" nuevamente, el producto deja de funcionar.

Nota:

Selección de menú

- La pantalla muestra alternativamente la hora y la temperatura predeterminadas del menú actual (la frecuencia de conmutación de la pantalla es de dos segundos cada vez).
- La luz indicadora del menú de funciones seleccionado parpadea, la luz indicadora del menú de funciones no seleccionada permanece encendida, la luz del indicador del botón "Start/Stop" parpadea, la luz indicadora del botón MENU permanece encendida, la luz indicadora del botón TIME/TEMP permanece encendida y otras luces indicadoras se apagan.
- Haga clic en la tecla MENÚ para seleccionar el menú en secuencia, haga clic en el botón TIME/TEMP para ingresar a la selección de parámetros del menú y haga clic en el menú push-to-talk (Reheat: Recalentar, Dehydrate: Deshidratar, Keep warm: mantener caliente) para seleccionar el menú push-to-talk correspondiente.
- Espere 2 minutos sin presionar el botón y la interfaz volverá a la pantalla de espera.

Estado de funcionamiento: La luz indicadora de función seleccionada está encendida, mientras que otras luces de función están apagadas. El indicador de botones se ilumina. El tubo digital muestra la cuenta regresiva.

FUNCIONES DEL MENÚ

Función de menú	Temperatura (°C)		Tiempo (min)		Giro	Recalentar
	Predeterminado	Rango de ajuste	Predeterminado	Rango de ajuste		
Air fry (Freír)	200	40-200	12	1-60/1-720	NO	NO
Grill (Gratinar)	200	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO
Bake (Hornear)	170	40-200	13	1-60/1-720	NO	NO
Roast (Asar)	200	40-200	14	1-60/1-720	NO	NO
Broil (Dorar)	180	40-200	12	1-60/1-720	NO	NO
Toast (Tostar)	190	40-200	9	1-60/1-720	NO	NO
Bagel	180	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO

PREPARACIÓN

1. El producto debe colocarse de manera estable sobre una mesa plana (Figura 1), de modo que el cable de alimentación tenga una longitud suficiente para enchufarse a la toma de corriente, y el aire alrededor del producto debe mantenerse en circulación y no debe estar cerca de artículos inflamables.

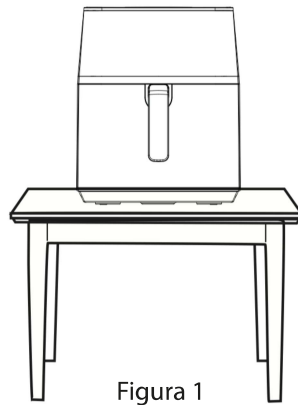


Figura 1

2. De acuerdo con las diferentes configuraciones, instale la bandeja (Figura 2), luego empújelo en la unidad principal (Figura 3).



Figura 2

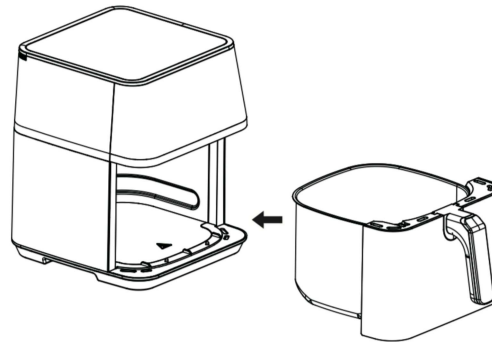


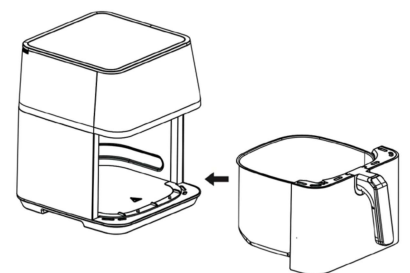
Figura 3

3. Antes de colocar los ingredientes, precaliente la máquina durante 3-5 minutos, el efecto de cocción será mejor.

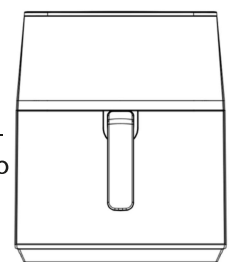
Consejos: Es mejor girar la comida a la mitad del cocinado.

INSTRUCCIONES

1. Encienda la freidora, toque el botón "Menu" para escoger la función deseada y toque el botón "▶▶ (Cook-Start)" para que la máquina empiece el precalentado.
2. Después de completado el precalentamiento, la máquina emitirá un pitido y mostrará "Fin", sostenga la parte superior de la máquina con una mano y saque el cañón sosteniendo el mango del cajón con la otra mano. El cajón debe colocarse sobre una mesa estable.
3. Coloque los ingredientes en la cesta de cocinado.
4. Introduzca el cajón para freír en la máquina, después de que la máquina se encienda, continuará funcionando y la interfaz muestra el tiempo establecido o el programado a través del panel de control para establecer la temperatura y el tiempo determinados, luego toque el botón "▶▶ (Cook-Start)" para comenzar. Luego, la máquina entra en el estado de trabajo de calentamiento, cocinando y calentando los alimentos.




Nota: Cuando el cajón no se empuja completamente, el micro interruptor no se activa; La interfaz muestra "OPEN" y no funcionará. En ese momento, sólo tienes que empujar totalmente la cesta de freír dentro de la máquina. La máquina tiene la función de 10 minutos de memoria de apagado. Después de sacar el cajón de freír y remover los alimentos en el proceso de cocción de los alimentos, empuje completamente el cajón de freír dentro de la máquina y la máquina restablece el estado de funcionamiento cuando no se saca el cajón de freír y continúa cocinando y calentando los alimentos.



5. La máquina emite un pitido después de cocinar, desenchufe de la corriente y , colóquelo en una superficie de forma plana, saque los alimentos cocinados con la herramienta auxiliar (como palillos y pinza).
6. Puede seleccionar el menú en modo de espera y mantener pulsado “Reheat + Dehy-drate” para cambiar la manera en que aparece la temperatura de °C o °F.
7. Después de seleccionar el menú en modo de espera, mantenga presionado el botón “ Keep war+ Dehy-drate” para seleccionar el modo de sonido: silencioso o no silencioso.
8. Memoria automática del último uso del usuario del tiempo de cocción del menú correspondiente, la temperatura y otros parámetros (si el tiempo establecido es mayor o igual a 5 minutos se puede memorizar), cuando el usuario el próximo uso, prioridad para recomendar el tiempo del menú, la temperatura al usuario.

Después de seleccionar el menú, mantenga presionada la tecla “Menú” para restaurar el tiempo y la temperatura del menú a los parámetros recomendados predeterminados de fábrica, y el zumbador sonará dos veces para informar.

 Por favor, sáquelo con cuidado. Colóquelo en la mesa de forma plana para evitar que se queme con el vapor o se derramen los alimentos, para así evitar quemaduras por el aceite o alimentos a alta temperatura. Además, se sugiere el uso de las herramientas auxiliares (como los palillos) en el proceso de sacar los alimentos.

RECORDATORIO

- Se recomienda para el primer uso 10 minutos sin alimentos. Esto provocará un poco de humo blanco y/o olor; lo cuál es normal. No se alarme.
- Antes de poner la freidora en funcionamiento , por favor asegúrese que la cesta está colocada correctamente para evitar un mal funcionamiento.
- Si usted percibe que la freidora está funcionando de manera incorrecta, por favor deje de utilizarla y contacte con su punto de venta.
- Por favor utilice la cesta de cocinado y el cajón de freír juntos y evite utilizarlos por separado.
- Después de utilizar la freidora, desenchufe y permita que la freidora se enfríe completamente antes de moverla

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Después de utilizarla, limpie la cesta y el cajón inmediatamente para evitar daños por los residuos de alimentos.
- No utilice productos limpiadores abrasivos para prevenir el daño de la freidora y su propia salud.
- Utilice un paño de tela suave, para limpiar la freidora. No utilice un paño muy húmedo para prevenir que entre agua en el cuerpo de la freidora que pueda causar un corto circuito y fuego.
- Por favor no utilice otro equipo de limpieza como lavavajillas para limpiar la freidora, ya que podría provocar daños y afectar el uso.
- Utilice detergente neutro o simplemente un paño húmedo para limpiar las partes interiores.
- Por favor no utilice accesorios duros u objetos afilados para evitar arañazos

MEDIO AMBIENTE



En base a la Directiva Europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos inservibles, éstos deben acumularse por separado para ser sometidos a un reciclaje ecológico. Deposite los materiales en el contenedor adecuado o diríjase a los puntos de recogida habilitados de su localidad

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2014/30/EU y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2014/35/EU). Cumple con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligro-sas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

GARANTÍA

IMPORTANTE: lea antes las instrucciones de utilización, mantenimiento, seguridad y advertencias específicas del presente documento.

NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA SL garantiza este producto AMBIT contra cualquier defecto de fabricación por un periodo de 3 años desde la fecha de venta del producto (fecha factura o tiquete de compra).



NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA SL

C/ Rosalind Franklin, 30 (Pol. Ind. Los Gavilanes)

28906 Getafe (Madrid)

N.I.F.: B10898260

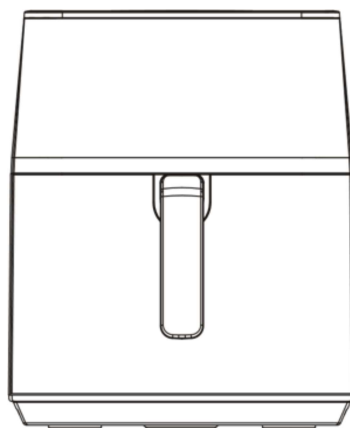
Excepciones de la garantía

Quedan excluidos de dicha garantía de forma expresa los siguientes casos:

- En caso de que el usuario haga uso de la maquinaria en alguna tarea para la que ésta no fue diseñada
- En caso de que no se respeten las normas de utilización, mantenimiento, seguridad y advertencias específicas del presente documento
- Esta maquinaria está diseñada para uso no profesional, por lo que el uso para tal fin no queda cubierto por la presente garantía
- Esta garantía no cubre consumibles ni accesorios
- El presente documento no es válido sin el tique de caja o factura de compra como justificante de garantía

Ejecución de la garantía

La garantía será atendida de forma exclusiva por el establecimiento de compra o en su defecto, en un punto de venta de NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA, que actuará como Servicio Técnico de NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA



NOTA IMPORTANT: Llegiu atentament el manual abans d'utilitzar el seu producte. Conservem-ho per a futures consultes

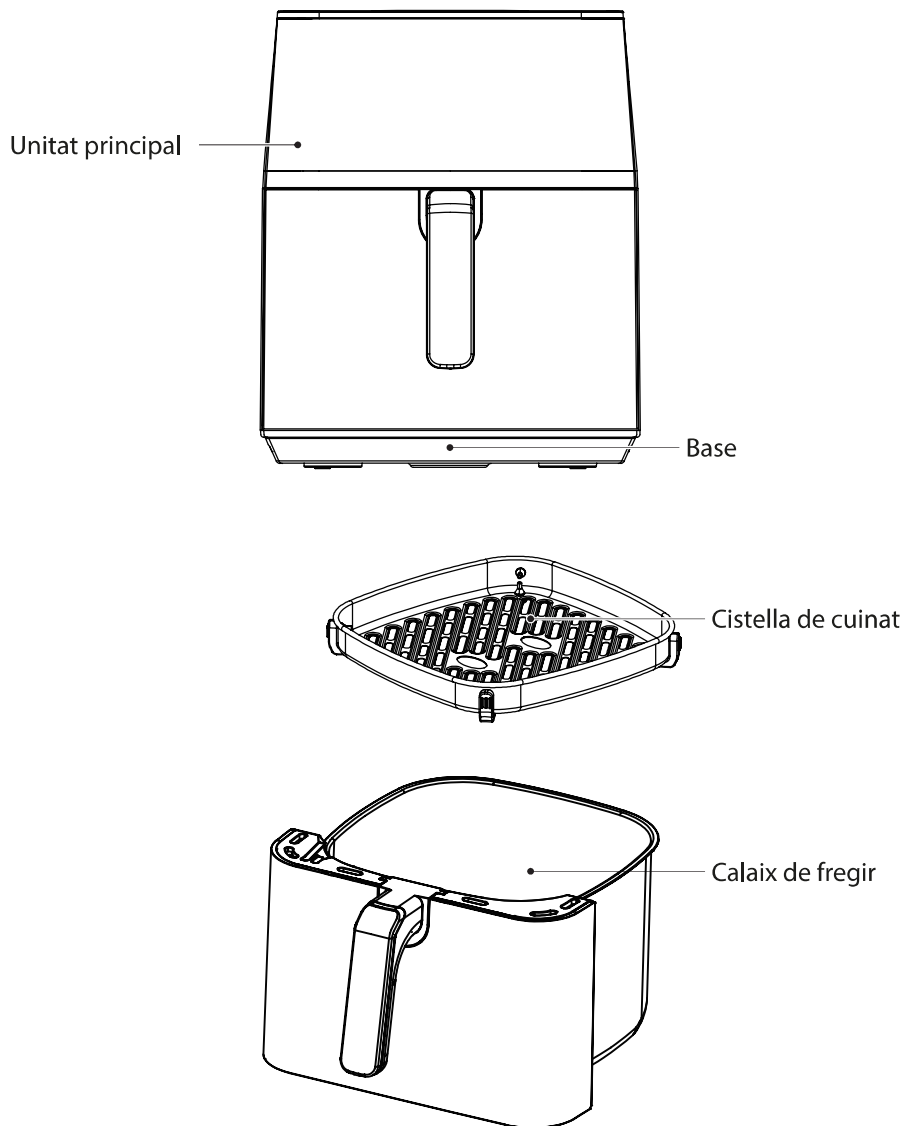
IMPORTANT

Instruccions de seguretat

1. Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser reemplaçat pel fabricant, el seu agent de servei o persones qualificades de manera similar per evitar un perill.
2. No submergeixi cap part de l'aparell en aigua o un altre líquid.
3. Advertència: Eviteu vessaments en el connector.
4. No utilitzar-la l'aire lliure.
5. Aquest aparell està dissenyat per ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars, com ara:
 - Entorns;
 - cases de camp;
 - per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;
 - En ambients tipus bed and breakfast.
6. Aquest aparell pot ser utilitzat per infants a partir de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills involucrats. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser realitzats per infants llevat que siguin majors de 8 anys i estiguin supervisats. Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels infants menors de 8 anys.
7. Els nens han de ser supervisats per assegurar-se que no juguin amb l'aparell. Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels infants.
8. Advertència: El mal ús pot causar lesions potencials.
9. Els electrodomèstics no estan dissenyats per ser operats per mitjà d'un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.
10. ADVERTÈNCIA: Si la superfície està esquerpada, apagni l'aparell per evitar la possibilitat d'una descàrrega elèctrica.
11. Col·loqui sempre els ingredients a fregir a la cistella, per evitar que entri en contacte amb els elements calefactors.
12. No cobreixi les obertures d'entrada i sortida d'aire mentre l'aparell estigui funcionant.
13. No ompli la paella amb oli, ja que això pot causar un perill d'incendi.
14. Mai toqui l'interior de l'aparell mentre estigui en funcionament.
15. Durant la fregida amb aire calent, el vapor calent s'allibera a través de les obertures de sortida d'aire. Mantingui les mans i la cara a una distància segura del vapor i de les obertures de sortida d'aire. També tingui cura del vapor i l'aire calent quan retiri la paella de l'aparell.
16. Desendolla immediatament l'aparell si veu que surt fum fosc de l'aparell. Esperí que s'aturi l'emissió de fum abans de retirar la paella de l'aparell.
17. Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels infants menors de 8 anys.
18. La superfície es pot escalfar durant l'ús.

COMPONENTS DEL PRODUCTE

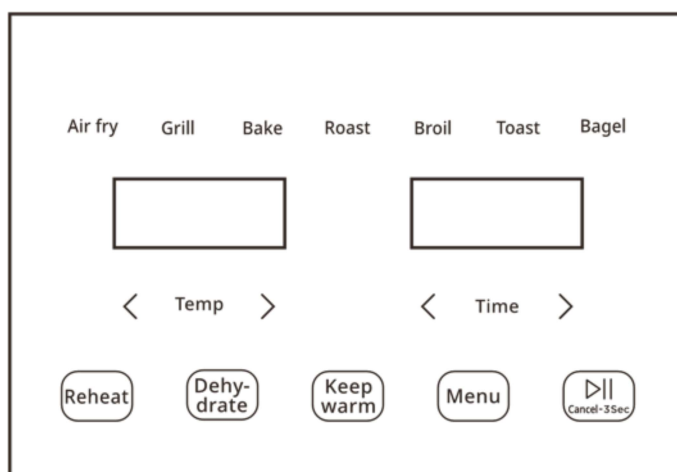
El producte està subjecte a la configuració reals



PARÀMETRES ELÈCTRICS

Model	Voltatge	Freqüència	Potència
70FR	220-240V~	50/60 Hz	1500-1800W

INSTRUCCIONS D'ÚS



Procés de funcionament del panell: Encengui la màquina, toqui el botó "Menu" (la màquina entra a l'estat de mode de selecció de funcions) - toqui el botó "Menu" per seleccionar funcions (després del menú de selecció, toc "Temp" botó per seleccionar si ingressa la configuració de temps o temperatura, pressioni la tecla "</>" per al temps i la temperatura desitjat) - toqui el botó "Dill", el producte entra en l'estat de funcionament - toqui el botó "Dill" novament, el producte deixa de funcionar.

Nota:

Selecció de menú

- La pantalla mostra alternativament l'hora i la temperatura predeterminades del menú actual (la freqüència de commutació de la pantalla és de dos segons cada vegada).
- La llum indicadora del menú de funcions seleccionat parpellejar, la llum indicadora del menú de funcions no seleccionada roman encesa, la llum de l'indicador del botó "Dill" parpellejar, la llum indicadora del botó MENU roman encesa, la llum indicadora del botó TIME/TEMP roman encesa i altres llums indicadors s'apaguen.
- Faci clic a la tecla MENÚ per seleccionar el menú en seqüència, faci clic al botó TIME/TEMP per ingressar a la selecció de paràmetres del menú i faci clic al menú push-to-talk (Reheat: Recalentar, Dehydrate: Deshidratar, Keep warm: mantenir calent) per seleccionar el menú push-to-talk corresponent.
- Esperi 2 minuts sense pressionar el botó i la interfície tornarà a la pantalla d'espera.

Estat de funcionament: La llum indicadora de funció seleccionada està encesa, mentre que altres llums de funció estan apagades. L'indicador de botons s'il·lumina. El tub digital mostra el compte regressiu

FUNCIONS DEL MENÚ

Funció de menú	Temperatura (°C)		Temps (min)		Gir	Reescalfar
	Predeterminat	Rang d'ajust	Predeterminat	Rang d'ajust		
Air fry (Fregir)	200	40-200	12	1-60/1-720	NO	NO
Grill (Gratinar)	200	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO
Bake (Fornejar)	170	40-200	13	1-60/1-720	NO	NO
Roast (Rostir)	200	40-200	14	1-60/1-720	NO	NO
Broil (Daurar)	180	40-200	12	1-60/1-720	NO	NO
Toast (Torrar)	190	40-200	9	1-60/1-720	NO	NO
Bagel	180	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO

PREPARACIÓ

1. El producte s'ha de col·locar de manera estable sobre una taula plana (Figura 1), de manera que el cable d'alimentació tingui una longitud suficient per endolcir-se a la presa de corrent, i l'aire al voltant del producte s'ha de mantenir en circulació i no ha d'estar a prop d'articles inflamables.

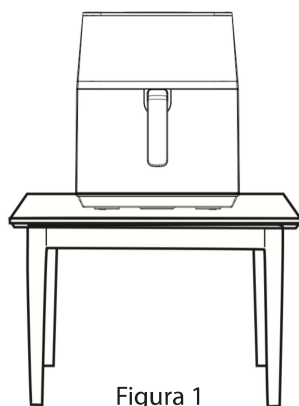


Figura 1

2. D'acord amb les diferents configuracions, instal·li la safata (Figura 2), després de la unitat principal (Figura 3).



Figura 2

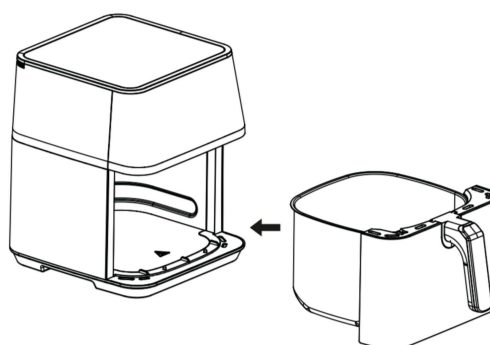


Figura 3

3. Abans de col·locar els ingredients, pre escalfa la màquina durant 3-5 minuts, l'efecte de cocció serà millor.

Consells: És millor girar el menjar a la meitat del cuinat.

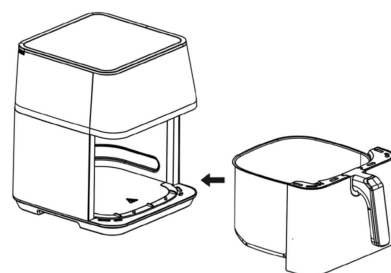
INSTRUCCIONS

1. Encengui la fregidora, toqui el botó "Menu" per escollir la funció desitjada i toqui el botó "▶▶▶" perquè la màquina comenci el preescalfat.

2. Després de completat el preescalfament, la màquina emetrà un soroll i mostrarà "Fin", sostingui la part superior de la màquina amb una mà i tregui el canó sostenint el mànec del calaix amb l'altra mà. El calaix s'ha de col·locar sobre una taula estable.

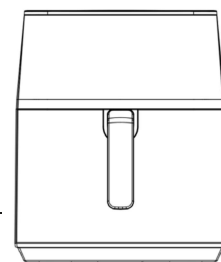
3. Col·loqueu els ingredients a la cistella de cuinat.

4. Introdueixi el calaix per fregir a la màquina, després que la màquina s'encengui, continuarà funcionant i la interfície mostra el temps establert o el programat a través del panell de control per establir la temperatura i el temps determinats, després toqui el botó "▶▶▶" per començar. Després, la màquina entra en l'estat de treball d'escalfament, cuinant i escalfant els aliments




Nota: Quan el calaix no s'empeny completament, el micro- interruptor no s'activa; La interfície mostra "OPEN" i no funcionarà. En aquell moment, només has d'empenyer totalment la cistella de fregir dins la màquina. La màquina té la funció de 10 minuts de memòria d'apagat. Després de treure el calaix de fregir i remoure els aliments en el procés de cocció dels aliments, empeny completament el calaix de fregir dins la màquina i la màquina restableix l'estat de funcionament quan no es treu el calaix de fregir i continua cuinant i escalfant els aliments

5. La màquina emet un soroll després de cuinar, desendolla del corrent i , col·loqueu-lo en una superfície de forma plana, tregui els aliments cuinats amb l'eina auxiliar (com palets i pinça).



6. Pot seleccionar el menú en mode d'espera i mantenir pulsat "Reheat + Dehy-drated" per canviar la manera com apareix la temperatura de °C o °F.
7. Després de seleccionar el menú en mode d'espera, mantingui pressionat el botó "Keep war+ Dehy-drated" per seleccionar el mode de so: silenciós o no silenciós.
8. Memòria automàtica de l'últim ús de l'usuari del temps de cocció del menú corresponent, la temperatura i altres paràmetres (si el temps establert és major o igual a 5 minuts es pot memoritzar), quan l'usuari el proper ús, prioritat per recomanar el temps del menú, la temperatura a l'usuari.

Després de seleccionar el menú, mantingui pressionada la tecla "Menú" per restaurar el temps i la temperatura del menú als paràmetres recomanats de fàbrica, i el bronzidor sona dues vegades per informar.

 Si un plau, treu-lo amb cura. Col·loqui'l a la taula de forma plana per evitar que es cremi amb el vapor o es vessin els aliments, per així evitar cremades per l'oli o aliments a alta temperatura. A més, es suggereix l'ús de les eines auxiliars (com els palets) en el procés de treure els aliments.

RECORDATORI

- Es recomana per al primer ús 10 minuts sense aliments. Això provocarà una mica de fum blanc i/o olor; la qual cosa és normal. No s'allargui.
- Abans de posar la fregidora en funcionament, si us plau asseguri's que la cistella està col·locada correctament per evitar un mal funcionament.
- Si vostè percep que la fregidora està funcionant de manera incorrecta, si us plau deixi d'utilitzar-la i contacti amb el seu punt de venda.
- Si us plau utilitzi la cistella de cuinat i el calaix de fregir junts i eviti utilitzar-los per separat.
- Després d'utilitzar la fregidora, desendolla i permeti que la fregidora es refredi completament abans de moure-la.

NETEJA I MANTENIMENT

- Si us plau netegi la fregidora per prevenir que es cremi.
- Després d'utilitzar-la, netegi la cistella i el calaix immediatament per evitar danys pels residus d'aliments.
- No utilitzi productes netejadors abrasius per prevenir el dany de la fregidora i la seva pròpia salut.
- Utilitzi un drap de tela suau, per netejar la fregidora. No utilitzi un drap molt humit per prevenir que entri aigua al cos de la fregidora que pugui causar un curt circuit i foc.
- Si us plau no utilitzi un altre equip de neteja com rentaplats per netejar la fregidora, ja que podria provocar danys i afectar-ne l'ús.
- Utilitzi detergent neutre o simplement un drap humit per netejar les parts interiors.
- Si us plau no utilitzi accessoris durs o objectes afilats per evitar esgarrapades

MEDI AMBIENT



En base a la Directiva Europea 2012/19/EU sobre aparells elèctrics i electrònics inservibles, aquests s'han d'acumular per separat per ser sotmesos a un reciclatge ecològic. Dipositeu els materials en el contenidor adequat o diríeu als punts de recollida habilitats de la seva localitat.

DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest aparell compleix amb les normes de Compatibilitat Electromagnètica (CEM) establertes per la Directiva Europea 2014/30/EU i les Regulacions per a Baix Voltatge (2014/35/EU). Compleix amb la Directiva 2011/65/EU sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i electrònics i amb la Directiva 2009/125/EC sobre els requisits de disseny ecològic aplicable als productes relacionats amb l'energia.

GARANTIA

IMPORTANT: Ilegeixi abans les instruccions d'ús, utilització, manteniment, seguretat i advertències específiques del document present.

NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA SL garanteix aquest producte AMBIT contra qualsevol defecte de fabricació per un període de 3 anys des de la data de venda del producte (data de factura o tiquet de compra).



NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA SL

C/ Rosalind Franklin, 30 (Pol. Ind. Los Gavilanes)

28906 Getafe (Madrid)

N.I.F.: B10898260

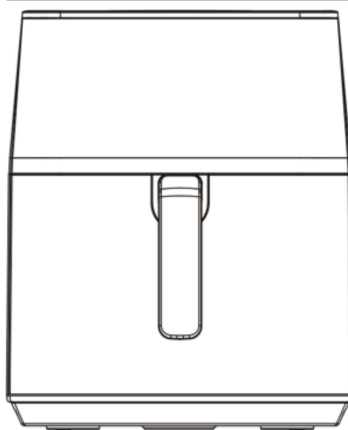
Excepcions de la garantia

Queden exclosos de la citada garantia de forma expressa els següents casos:

- En cas que l'usuari faci ús de la màquina en alguna tasca per la que aquesta no va ser dissenyada
- En cas que no es respectin les normes d'utilització, manteniment, seguretat i advertències específiques del present document
- Aquesta màquina està dissenyada per un ús no professional, per tant l'ús per aquesta finalitat no queda cobert per la present garantia
- Aquesta garantia no cobreix consumibles ni accessoris
- El present document no és vàlid sense el tiquet de caixa o factura de compra com justificant de garantia

Execució de la garantia

La garantia serà atesa de forma exclusiva per l'establiment de compra o en el seu defecte, en un punt de venda de NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA, que actuarà com Servei Tècnic NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA



IMPORTANT NOTE: Please read the manual carefully before operating your product. Retain it for future reference

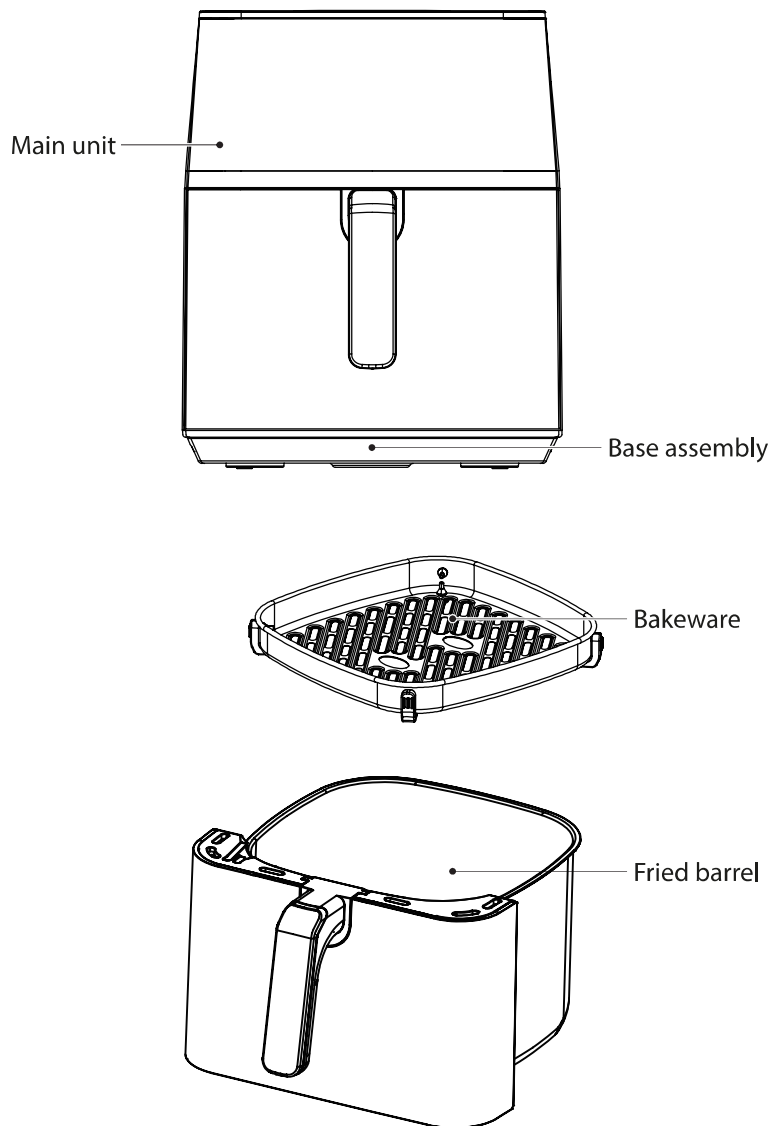
IMPORTANT SAFEGUARDS

Safety Instructions

1. 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.
2. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
3. Warning: Avoid spillage on the connector.
4. Do not use outdoors.
5. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Environments.
 - farm houses.
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - In bed and breakfast type environments.
6. 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 aged less than 8 years.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
8. Warning: Misuse may cause potential injury.
9. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
10. WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
11. Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
12. Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
13. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
14. Never touch the inside of the appliance while it is operating.
15. 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.
16. 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.
17. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
18. ⚠ The surface are liable to get hot during use.

PRODUCT COMPONENTS

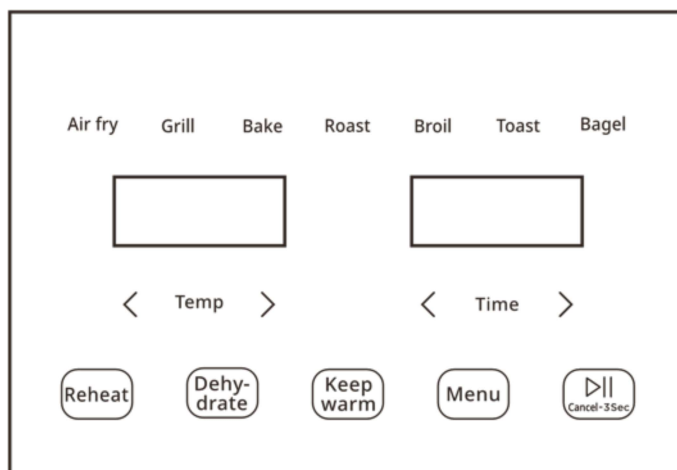
The product is subject to the actual product and configuration







ELECTRICAL PARAMETERS

Model	Voltage	Frequency	Power
70FR	220-240V~	50/60 Hz	1500-1800W


INSTRUCTIONS FOR USE



Operation process of the panel: power on the machine, touch “” (button (the machine enters the state of function selection mode) – touch “” button to select functions (after select menu, touch “Temp” button to select if enter time or temperature setting, press the “< / >” key to DIY time and temperature) - touch “”, button, the product go into the working state - touch the “” button again, the product stop working.

Note:

Menu selection

- The Nixie tube alternately displays the default time and temperature of the current menu (the display switching frequency is two seconds each time).
- The selected function menu indicator light flashes, the unselected function menu indicator light remains on, the “” button indicator light flashes, the MENU button indicator light remains on, the TIME/TEMP button indicator light remains on, and other indicator lights turn off
- Click on the MENU key to select the menu in sequence, click on the TIME/TEMP keys to enter the menu parameter selection, and click on the push-to-talk menu to select the corresponding push-to-talk menu.
- Wait for 2Min without button operation, and the interface will return to standby display.

Working status: The selected function indicator light is on, while other function lights are off. The buttons indicator lights up. Digital tube displays countdown

MENU FUNCTIONS

Menu function	Temperature (°C)		Time (min)		Turn	Reheat
	Default	Adjustment range	Default	Adjustment range		
Air fry	200	40-200	12	1-60/1-720	NO	NO
Grill	200	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO
Bake	170	40-200	13	1-60/1-720	NO	NO
Roast	200	40-200	14	1-60/1-720	NO	NO
Broil	180	40-200	12	1-60/1-720	NO	NO
Toast	190	40-200	9	1-60/1-720	NO	NO
Bagel	180	40-200	10	1-60/1-720	NO	NO

PREPARATION

1. The product should be stably placed on a flat table (Figure 1), so that the power cord has a sufficient length to be plugged into the socket, and the air around the product should be kept in circulation, and should not be close to flammable items.

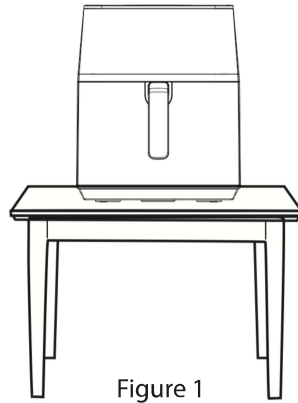


Figure 1

2. According to different configurations install the barrel assembly (Figure 2), then push it into the Main unit (Figure 3).



Figure 2

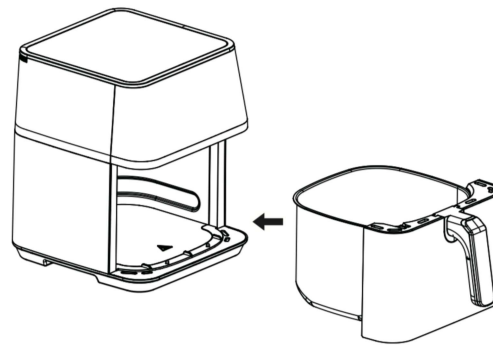


Figure 3

3. Before placing ingredients, preheat the machine for 3-5 minutes, the cooking effect will be better.

Tips: Turning food halfway is better.

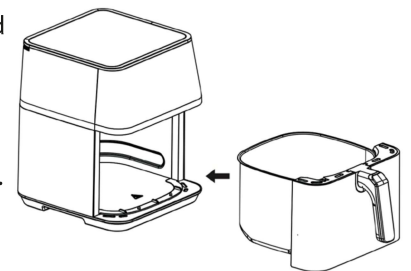
INSTRUCTIONS

1. Turn on the power, then touch "Menu" button to select the corresponding function and touch "Start" button to let the machine run for preheating.

2. After the preheating is completed, the machine will beep and display shows "End", hold the top of the machine with one hand, and pull the barrel out by holding the handle of the barrel with the other hand. The barrel must be placed on a stable table.

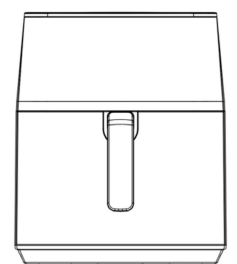
3. Put the ingredients on the bakeware in the fried barrel.

4. Push the frying barrel into the machine, after the machine is powered on, it will continue to work and the interface shows the set time or DIY through the control panel to set the certain temperature and time, then touch "Start" button to start. Then the machine enters the heating work state, cooks and heats the food material.




Note: When the frying barrel is not thoroughly pushed in the micro switch is not triggered; Interface display "OPEN" and it won't work. At that time, you only need to totally push the frying barrel into the machine. The machine has the function of 10 minutes power off memory. After taking out of the frying barrel and stirring the food in the process of food cooking, fully push the frying barrel into the machine and the machine restores the working state when the frying barrel is not taken out, and continues to cook and heat the food materials.

5. The machine beeps after cooked, unplug the power plug. Unplug the socket put it on the desk flatwise and take out the cooked food with the auxiliary tool (such as chopsticks and clamp).



6. You can select the menu in standby mode and hold down the “Reheat + Dehydrate” key to switch between the current temperature display unit in Celsius or Fahrenheit.
7. After selecting the menu in standby mode, hold down the “Keep warm + Dehydrate” key and select the buzzer in silent mode or non-silent mode.
8. Automatic memory of the user’s last use of the corresponding menu cooking time, temperature and other parameters (set time is greater than or equal to 5Min can be memorized), when the user next use, priority to recommend the menu time, temperature to the user

After selecting the menu, long press the “ Menu ” key to restore the menu time and temperature to the factory default recommended parameters, and the buzzer will sound twice to prompt.

 Please carefully take it out. Do not put it on the desk flatwise so as to avoid being scalded by steam or tipping over the frying barrel which may lead to scalding by oil or high temperature food. In addition, the auxiliary tools (such as chopsticks) are suggested to be used in the process of taking out food..

WARM REMINDER

- The first use requires 10 minutes of dry burning. A small amount of white smoke or odor may appear during the dry burning process, which is normal. Do not panic.
- Before the product works, please check whether the bakeware is in place to avoid malfunction.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact our service department immediately.
- Please use the bakeware and fried barrel together in the whole machine, and avoid using them separately.
- After using, unplug the power plug and allow the air fryer to cool completely before moving.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Please clean the air fryer to prevent it from being burned.
- After using, please clean the bakeware and fried barrel in time to avoid the damage of the coating due to the erosion of food residue oil.
- Do not use strong abrasive cleaners to prevent damage to the machine and your health.
- Use a soft, clean cloth to wipe the air fryer. Please do not use an over-wet cloth to clean the air fryer, to prevent water from entering the air fryer, which may cause short circuit and fire.
- Please do not use other cleaning equipment such as a dishwasher to clean the air fryer, otherwise it may cause damage and affect the use.
- Use neutral detergent or clean water to clean the frying pans and drums.
- Please do not use hard and sharp items (such as wire balls, blades, etc) to clean the bakeware and fried barrel to prevent scratching.

ENVIRONMENT



Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product: This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
points designated by the local authorities

DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with the Electromagnetic Compatibility (EMC) standards established by the European Directive 2014/30/EU and the Low Voltage Regulations (2014/35/EU). It complies with Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on ecodesign requirements for energy-related products.

GUARANTEE

IMPORTANT: firstly, carefully read the general instructions, for use, maintenance, security and specific warnings of following document.

NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA SL guarantee this AMBIT product against any manufacturing defect for a period of 3 years from the sales date (invoice date or purchase ticket).



NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA SL

C/ Rosalind Franklin, 30 (Pol. Ind. Los Gavilanes)

28906 Getafe (Madrid)

N.I.F.: B10898260

Guarantee exceptions

Following cases are excluded from this guarantee:

- In case that the user uses the machine for tasks that it was not designed
- In case that have not been respected the instructions for use, maintenance, security and warnings as present document
- This machine was not designed for professional use, so the professional use is not cover by this guarantee
- This guarantee does not cover neither spares nor accessories
- This document is not valid without the purchase ticket or the invoice as proof of guarantee

Guarantee execution

The guarantee will be executed exclusively by the purchase establishment of the product or in any establishment member of NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA, which will perform as a Technical Service of NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA



NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERÍA, S. L.
C/ Rosalind Franklin, Nº30
28906 Getafe. Madrid
NIF: B10898260
REF: 23003117/MF-CN70L2



Lote/Lot/Batch: EXP-0206 Año/Any/Year: 2024