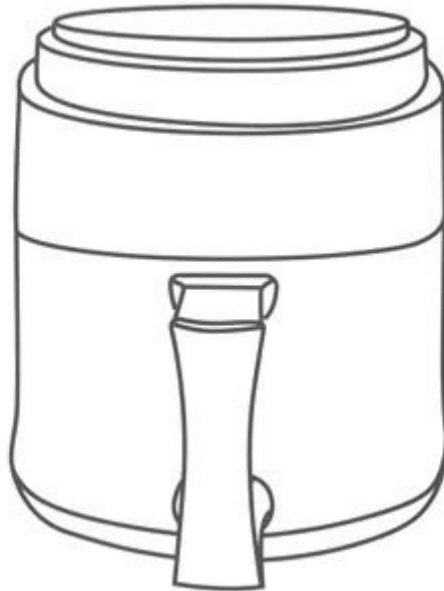


**AV0068 – JD689B**

## **Air Fryer**



- Advertencia: ¡Lea atentamente este manual de usuario antes de utilizar el producto! Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico o similar.

Norma de fabricación:

- Nota: Las imágenes del producto en las instrucciones pueden diferir ligeramente del producto real. Consulte el producto real para mayor precisión.

### **Recordatorio: precauciones para el primer uso**

Algunas partes del producto tienen una capa protectora de aceite en la superficie (inofensiva para el cuerpo humano) y deben limpiarse antes de utilizar la freidora por primera vez.

1. Utilice jabón lavavajillas para limpiar el interior de la freidora y la parrilla, y luego limpie las paredes laterales y la base del aparato con un paño húmedo.
2. Ajuste la freidora a 180 °C y déjela en funcionamiento en vacío durante 15 minutos para que se disuelva el aceite protector; a continuación, enjuáguela con agua.
3. Añada rodajas de limón, cáscara de naranja o cáscara de pomelo y hornee la cáscara a 180 °C durante 15 minutos para eliminar el olor de la freidora.

## Panel de control



## Pasos básicos de funcionamiento

### • Botón de inicio/pausa

Una vez encendido el aparato, pulse una vez el botón de encendido para activarlo. A continuación, pulse el botón de menú para navegar por los cuatro modos de menú. Si desea cocinar sin seleccionar un modo de menú, puede elegir cualquiera de las funciones disponibles y ajustar el tiempo y la temperatura de cocción deseados. Mantenga pulsado el botón de encendido para apagar el aparato. Se encenderá automáticamente 3 segundos después si se pulsa el botón de menú sin realizar ninguna operación ni ajustar la temperatura y el tiempo.

### • Botón de temperatura

1. Pulsa el botón de temperatura una vez para aumentar o disminuir la temperatura. Cada pulsación aumenta la temperatura en 5 °C y el zumbador sonará brevemente.
2. Al mantener pulsado el botón de temperatura, la temperatura aumentará 5 °C cada vez. La temperatura máxima es de 210 °C y la mínima de 80 °C.
3. Este botón es cíclico. Una vez que la temperatura alcanza el máximo para el modo seleccionado, al pulsar de nuevo el botón de temperatura se cambiará automáticamente a la temperatura más baja.

### • Botón del temporizador

1. Al pulsar el botón de tiempo se ajusta el tiempo. Cada pulsación aumenta el tiempo en 1 minuto y el zumbador emite un pitido corto.
2. Al mantener pulsado el botón de tiempo, el tiempo se incrementa en 5 minutos cada vez. El tiempo máximo es de 65 minutos y el mínimo de 5 minutos.

3. Este botón es cíclico. Una vez que la temperatura alcanza el máximo para el modo seleccionado, al pulsar de nuevo el botón del temporizador se cambiará automáticamente al tiempo más bajo.

- **Botón de mantenimiento de calor**

1. Pulse el botón de mantenimiento de calor para activar la función. El tiempo predeterminado es de 2 horas y se mostrará «-bb-». El rango de tiempo máximo es de 5 minutos a 2 horas.

- **Botón de programación**

1. Después de pulsar el botón de función, pulse el botón de programación para establecer la hora deseada. El intervalo de tiempo mínimo es de 30 minutos, y el máximo va de 30 minutos a 24 horas. Para desactivar la función de programación, mantenga pulsado el botón.

Recordatorio: Una vez que el producto haya completado su funcionamiento, el elemento calefactor dejará de funcionar, pero el ventilador seguirá funcionando durante aproximadamente 30 segundos para facilitar el enfriamiento interno del producto.

## **Manual de usuario**

### **Precauciones de seguridad**

Para evitar accidentes como descargas eléctricas, incendios y quemaduras, siga las siguientes instrucciones:

1. Este producto pertenece a la clase I de aparatos eléctricos. Utilice una toma de corriente independiente con una capacidad nominal de 10 A o superior y asegúrese de que la toma disponga de una conexión a tierra eficaz antes de utilizarlo. Compruebe también que la tensión de entrada sea de 110 V/220 V a 50/60 Hz.

2. Este producto es un aparato de alta potencia. Queda estrictamente prohibido utilizar alargadores o compartir la toma de corriente con otros aparatos.

3. Este dispositivo no debe funcionar con un sistema de control remoto independiente.

4. En caso de que el cable de alimentación resulte dañado, para evitar peligros, debe ser sustituido por un profesional del fabricante, su departamento de servicio técnico o personal autorizado similar.

5. No tire del cable, no lo aplaste ni lo deje colgar cerca de objetos afilados o bordes cortantes. Manténgalo alejado de fuentes de calor y humedad. No introduzca objetos extraños, como metal, en los orificios de ventilación o huecos, ya que podría causar daños o riesgos de descarga eléctrica.

6. En caso de que el cable de alimentación o el enchufe estén dañados, o si el producto funciona mal, para evitar peligros es imprescindible dejar de utilizarlo inmediatamente. Lleve el producto a un centro de servicio autorizado, al departamento de servicio del fabricante o a un profesional similar para su reparación o sustitución. Está estrictamente prohibido tirar o dar tirones del cable de alimentación. Antes de mover el producto, desenchufe siempre el cable de alimentación. No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el propio producto en agua o cualquier otro líquido para evitar el riesgo de descarga eléctrica

7. Está estrictamente prohibido colocar cualquier objeto sobre la freidora mientras está en funcionamiento. No cubra ni bloquee las aberturas de ventilación de la freidora para evitar riesgos de incendio.

8. No introduzca recipientes termosellados en la freidora, ya que podrían provocar explosiones.

9. Evite utilizar la freidora cerca de materiales inflamables o fuentes de calor. Mantenga una distancia de seguridad con respecto a cortinas u objetos similares para evitar riesgos de incendio.

10. La freidora debe colocarse en un entorno seco y no debe utilizarse al aire libre.

11. Coloque la freidora sobre una superficie plana resistente al calor y mantenga una distancia de al menos 20 cm alrededor de la freidora.

12. Para evitar daños en los muebles o en el producto causados por los vapores de grasa durante el funcionamiento y el riesgo de incendio, mantenga una cierta distancia entre el producto y las paredes, los armarios y los materiales inflamables.

13. Queda estrictamente prohibido que los niños o las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos pertinentes, utilicen este producto sin supervisión. Si hay niños presentes, se debe tener especial cuidado al utilizar este producto. No coloque el producto al alcance de los niños.

14. No dañe, doble en exceso, estire ni retuerza el cable de alimentación. No coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación ni lo sujete con pinzas.

15. Cuando la freidora no esté en uso o durante largos periodos de tiempo, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente para evitar el riesgo de descarga eléctrica o fugas debido al envejecimiento del aislamiento.
16. Tenga cuidado al mover la freidora durante su funcionamiento para evitar quemaduras por altas temperaturas.
17. Utilice correctamente los accesorios incluidos por el fabricante. No utilice accesorios no proporcionados por el fabricante para evitar el riesgo de incendio o lesiones causadas por un funcionamiento inadecuado.
18. Antes de limpiar, mover o realizar el mantenimiento de la freidora, desenchufe siempre el cable de alimentación y deje que la freidora se enfríe.
19. Limpie regularmente la freidora para evitar que la grasa residual se incendie o produzca olores. No limpie directamente el elemento calefactor con un paño.
20. Durante el proceso de fritura, sale vapor caliente por la salida de aire. Mantenga una distancia de seguridad entre sus manos, su cara y la salida de vapor y aire. Tenga cuidado con el vapor y el aire calientes al retirar la bandeja del producto. Las superficies del producto que se pueden tocar pueden calentarse.
21. Advertencia: Este aparato no debe utilizarse con carbón vegetal ni combustibles similares. No vierta aceite ni ningún otro líquido dentro de la freidora durante su uso.
22. No mueva el aparato cuando haya alimentos dentro de la freidora.
23. Si sale humo negro durante el uso, desenchufe inmediatamente el aparato y espere a que la freidora deje de echar humo antes de retirar la cesta de la unidad principal.
24. El aparato no debe sumergirse en agua.

**Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico. No utilice este producto para ningún otro fin.**

1. Antes de utilizarlo, lea atentamente el manual de instrucciones.
2. Antes de utilizarlo por primera vez, retire todos los accesorios y componentes del interior de la freidora o de la caja de embalaje.
3. Limpie los accesorios del interior de la freidora con agua tibia y pase un paño suave y húmedo por el interior de la freidora. Deje que se sequen completamente antes de usarla.

4. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor de la freidora, manteniendo una distancia de al menos 20 cm entre la superficie de la freidora y otros objetos. No coloque ningún objeto encima de la freidora.

5. Antes de poner en marcha la freidora por primera vez, ajuste la temperatura al máximo y precaliente durante 10-15 minutos para eliminar cualquier residuo de aceite antioxidante de la superficie de los elementos calefactores. Es normal que se produzca un ligero humo durante el primer uso.

### Tabla de parámetros funcionales

Descripción de las funciones del panel de control de 5 teclas:

Función	Rango de duración	Rango de temperatura	Nota
Patatas fritas	5 minutos - 1 hora y 5 minutos	80°C-210°C	El tiempo predeterminado es de 40 minutos y la temperatura
Carne	5 minutos - 1 hora	80°C-210°C	El tiempo predeterminado es de 35 minutos y la temperatura
Frutos secos	5 minutos - 45 minutos	80°C-210°C	El tiempo predeterminado es de 15 minutos y la temperatura
Pastel	5 minutos - 40 minutos	80°C-210°C	El tiempo predeterminado es de 15 minutos y la temperatura
Calentar	5 minutos - 2 horas	60°C	El tiempo predeterminado es de 2 horas y se mostrará como -bb-

Nota: La pantalla mostrará la hora y la temperatura de forma alterna durante unos 5 segundos.

### Receta

#### Manzana seca

#### Ingrediente principal:

Una manzana.

#### Pasos:

1. Corta la manzana en rodajas finas, de entre 2 y 3 mm de grosor.
2. Precalienta la freidora sin aceite durante dos minutos y coloca el protector contra salpicaduras de aceite en su interior. Coloca las rodajas de manzana en la rejilla de cocción incluida en la freidora. Ajusta la temperatura a 170 °C y hornea durante 10 minutos (puedes ajustar el tiempo y la temperatura según la cantidad de comida y tus preferencias personales).

## **Patatas fritas al estilo americano**

### **Ingredientes principales:**

800 gramos de patatas, 1 cucharada de aceite de oliva, 1 cucharada de sal.

### **Pasos:**

1. Ajusta la temperatura de la freidora a 180 °C y precaliéntala durante 5 minutos
2. Lava bien las patatas con agua y córtalas a lo largo en tiras finas de unos 8 mm de grosor. Deja las tiras de patata en remojo en agua durante al menos 20 minutos y, a continuación, escúrrelas
3. En un bol, mezcla el aceite de oliva y la sal hasta que queden bien integrados. Cubre las tiras de patata de manera uniforme con la mezcla
4. Coloca el protector antisalpicaduras dentro de la freidora. Coloca las tiras de patata en la rejilla y métela en la freidora. Ajusta el tiempo de cocción predeterminado a 15 minutos (puedes ajustar la temperatura y el tiempo según tus preferencias) y fríe las tiras de patata hasta que adquieran un color dorado. Durante la fritura, dale la vuelta a las tiras de vez en cuando. Por último, pasa las tiras de patata fritas a un plato.

### **Receta**

## **Muslo de pollo picante**

### **Ingredientes principales:**

500 gramos de muslos de pollo, 1 diente de ajo picado, 2 cucharadas de vino para cocinar, 1 cucharadita de chile rojo en polvo, 10 gramos de cebolleta, 1 cucharada de aceite de oliva, 2 cucharadas de salsa de soja y 3 rodajas de jengibre.

### **Pasos:**

1. Ajusta la temperatura de la freidora sin aceite a 180 grados centígrados y precalienta durante 5 minutos.
2. Mezcla el ajo picado con el vino de cocina, la salsa de soja, el jengibre y la cebolleta. Sazona con una pizca de sal y añade aceite de oliva. Mezcla bien.
3. Cubre bien los muslos de pollo con el adobo y déjalos marinar entre 20 y 50 minutos.
4. Coloca la bandeja recoge grasa en la freidora. Pon los muslos de pollo en la rejilla y colócala dentro de la freidora. Ajusta el tiempo de cocción predeterminado a 30 minutos (según tus preferencias de tiempo y temperatura).
5. Cocina hasta que los muslos de pollo se doren.

**Nota: Se pueden utilizar diversas especias para ajustar el sabor de los muslos de pollo fritos.**

## **Pez de cinturón frito crujiente**

### **Ingredientes principales:**

500 gramos de pez cinturón, 1 cucharada de sal, un chorrito de limón, 2 cucharadas de aceite de oliva, 5 rodajas de jengibre, un poco de caldo de pollo, un chorrito de vino de arroz, pimienta negra molida, un chorrito de vinagre y 10 gramos de cebolleta.

### **Pasos:**

1. Ajusta la temperatura de la freidora sin aceite a 160 grados centígrados y precalienta durante 5 minutos.
2. Limpia el pez cinta, quítale las escamas y las vísceras y sécalo con palmaditas. Haz cortes diagonales en la superficie, separados unos 1 centímetro entre sí, sin llegar a atravesarlo. Coloca el pez cinta limpio en un plato y déjalo reposar entre 30 y 50 minutos.
3. Coloca la bandeja recoge grasa en la freidora. Pon el pez cinta en la rejilla y mételo en la freidora. El tiempo de cocción predeterminado es de 12 minutos (puedes ajustar la temperatura y el tiempo según tus preferencias).
4. Cocina el pez cinta hasta que se dore.

**Nota: Puedes utilizar diversas especias para ajustar el sabor del pez cinturón.**

## **Gambas picantes**

### **Ingredientes principales:**

10 gambas grandes (congeladas), descongeladas; 1 cucharada de aceite vegetal; 1 cucharada de ajo picado; pimienta negra fresca picante; chile en polvo.

### **Pasos:**

1. Ajusta la temperatura de la freidora sin aceite a 160 grados centígrados y precaliéntala durante 5 minutos.
2. Corta la parte posterior de las gambas grandes y enjuágalas bien.
3. Cubre completamente las gambas con el adobo y déjalas marinar durante 20 minutos.
4. Coloca la bandeja recoge grasa en la freidora. Pon las gambas en la rejilla y colócala dentro de la freidora. El tiempo de cocción predeterminado es de 12 minutos (puedes ajustar la temperatura y el tiempo según tus preferencias). Cocina las gambas hasta que estén crujientes y en su punto.

**Nota: Puedes utilizar diversas especias para ajustar el sabor de las gambas.**

**Tabla de análisis de resolución de problemas**

<b>Síntoma de avería</b>	<b>Motivos</b>	<b>Métodos de resolución de problemas</b>
<b>La pantalla táctil no se ilumina.</b>	Corte de corriente: es posible que la pantalla táctil no se ilumine debido a un corte de corriente	Revisar y mantener los equipos de suministro eléctrico
	La toma de corriente no suministra energía o hay un mal contacto. Es posible que la toma de corriente no esté suministrando energía al dispositivo o que haya un mal contacto eléctrico.	
	Tensión de alimentación incorrecta. Es posible que la tensión de alimentación no sea compatible con la tensión nominal de los productos.	
	Fallo en la placa de circuitos. Es posible que haya un fallo en la placa de circuitos.	Póngase en contacto con el servicio técnico designado para las reparaciones.
<b>La comida está poco hecha o quemada</b>	La temperatura o el tiempo de cocción seleccionados son incorrectos.	Basado en una combinación de recetas y experiencia personal. Ajusta la temperatura y el tiempo de horneado.
	La cesta de la freidora sin aceite contiene demasiada comida	Para conseguir un calentamiento más uniforme, divida los ingredientes en pequeñas raciones y colóquelas en la cesta de la freidora sin aceite. Ajuste el botón de control de temperatura a la temperatura deseada y programe el tiempo de cocción deseado. De esta forma, se asegurará de que los alimentos se cocinen de manera uniforme y alcancen el punto de cocción deseado.
	La temperatura de horneado está ajustada demasiado baja.	
	El tiempo de horneado es demasiado corto	
<b>Humo emitido durante el primer uso</b>	Restos de aceite antioxidante en la resistencia de la freidora sin aceite.	Ajusta la temperatura al máximo y precalienta durante 10-15 minutos para eliminar el aceite antioxidante del elemento calefactor de la freidora sin aceite.
<b>Se percibe un mal olor</b>	Hay residuos extraños en la bandeja del horno o en la resistencia.	Elimina completamente las sustancias extrañas.
<b>La pantalla táctil no responde a los comandos táctiles.</b>	¿Hay manchas de grasa o de agua en la pantalla?	Por favor, utiliza un paño para limpiarte las manos y la pantalla táctil.
	¿Tienes las manos o la pantalla táctil manchadas de grasa o agua?	

**Nota: Si el problema persiste tras analizar los fenómenos descritos anteriormente, póngase en contacto con el centro de reparaciones de nuestra empresa o con un distribuidor autorizado. Queda estrictamente prohibido que personas no profesionales desmonten el aparato por su cuenta.**

## Síntomas y solución del fallo

Si la freidora sin aceite no funciona correctamente, el consumidor puede identificar el problema y solucionarlo siguiendo las instrucciones que figuran en el formulario.

Fallo	Indicación	Causa del fallo	Solución
No se puede encender después de enchufarlo	-----	La cesta no se ha cerrado correctamente	Comprueba que la cesta esté cerrada
No aparece ningún menú en la pantalla		La máquina está en modo de espera	Debes pulsar el botón de encendido y, a continuación, el dispositivo entrará en el estado de arranque normal.
La máquina está encendida, pero no funciona.	<b>1111</b>	Si el cable térmico está defectuoso, cámbielo	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para gestionar la devolución o la tramitación de la garantía
La máquina está enchufada, pero no funciona	<b>2222</b>	Si la placa de circuito está defectuosa, sustitúyela	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para gestionar la devolución o la tramitación de la garantía
La máquina está enchufada, pero no funciona	<b>3333</b>	El tubo de calor está roto; sustitúyelo.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para gestionar la devolución o la tramitación de la garantía
Sin visualización en pantalla	Sin Visualización	No se ha podido conectar a la fuente de alimentación	Comprueba que el enchufe esté bien conectado
El dissipador de calor está echando humo por primera vez	Visualización normal	El tubo calefactor sale de fábrica con un aceite protector, por lo que es normal que se perciba un ligero olor a quemado y salga un poco de humo durante los primeros 10s al utilizarlo la primera vez.	Una vez recibida la nueva freidora, la primera vez hay que añadir rodajas de limón. A 320 °C / 410 °F, hornear durante 15 minutos y, a continuación, utilizarla con normalidad.
Primera vez que lo uso, huele a plástico quemado	Visualización normal	El tubo calefactor sale de fábrica con un aceite protector, por lo que es normal que se perciba un ligero olor a quemado y salga un poco de humo durante los primeros 10s al utilizarlo la primera vez.	Una vez recibido el nuevo folleto, añada rodajas de limón por primera vez. 320 grados Celsius / 410 grados Fahrenheit. Hornea durante 15 minutos y, a continuación, utilízalo como de costumbre.
Primera vez que lo uso, sale mucho humo	Sin pantalla	El voltaje es demasiado alto y se ha fundido el fusible	Comprueba si has comprado un enchufe para otro país

Si tiene alguna pregunta, duda o necesita asistencia técnica, póngase en contacto con nosotros en: [service@emprendimientosurbanos.es](mailto:service@emprendimientosurbanos.es)