

necci

5.8 Quart Digital Air Fryer

MODEL: NAF5821CA



**For technical assistance or troubleshooting
please call 1-855-976-5276 or visit www.sibrands.com**

IMPORTANT

CAUTION

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or any part of the main body of the appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 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.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Save these instructions.
- Polarization instruction: 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.

DANGER

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried on the grill rack in the pan, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air vents while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Always allow the appliance to cool down for at least 30 minutes before attempting to clean any of the parts.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Professionals, a service center

authorized by the seller or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance should not be used by children under the age of 15, or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children younger than 15 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 4 inches of free space on the back and sides and 4 inches of free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

CAUTION

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other commercial environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and the manufacturer and seller refuse any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorized by sellers for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the warranty becomes invalid.
- Always unplug the appliance after each use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 356°F (to minimize the production of acrylamide).

AUTOMATIC SHUT-OFF

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance switches off automatically and enters standby mode. To turn the appliance off completely, simply unplug the power cord from the wall outlet.

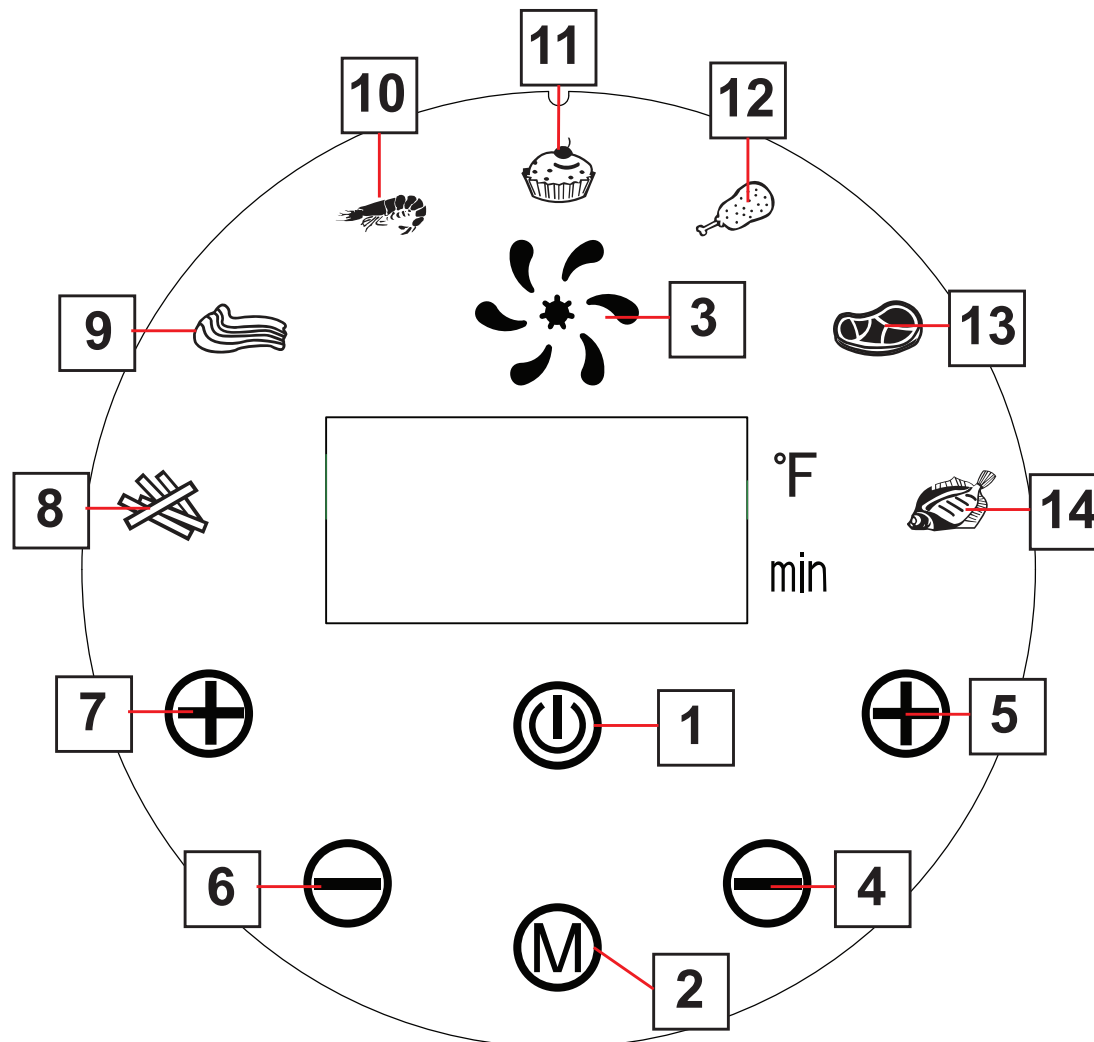
- Note: if the Pan is removed from the main unit during use the air fryer will automatically stop the cooking process.

OVERHEATING PROTECTION

This air fryer is equipped with a safety mechanism designed to prevent overheating. If the temperature inside the air fryer gets too hot the unit will automatically shut down to allow the air fryer to cool.

If this happens during use, immediately unplug the power cord from the wall outlet and let the air fryer cool down completely.

CONTROL PANEL OVERVIEW



1. POWER / START Button	8. FRIES/POTATOES COOKING MODE
2. COOKING MODE Button	9. PORK COOKING MODE
3. FAN INDICATOR Light	10. SHRIMP COOKING MODE
4. DECREASE TEMPERATURE Button	11. CAKE COOKING MODE
5. INCREASE TEMPERATURE Button	12. CHICKEN COOKING MODE
6. DECREASE COOKING TIME Button	13. STEAK/BEEF COOKING MODE
7. INCREASE COOKING TIME Button	14. FISH COOKING MODE

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or tape from the appliance.
3. Thoroughly clean the Frying Basket and the Pan with warm water, some mild soap and a non-abrasive sponge or cloth.
4. Place the air fryer on a stable, horizontal and level surface. Make sure the surface is heat resistant.
 - **Never use the air fryer on a non-heat resistant surface.**

This is an air fryer that cooks using hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

OPERATING INSTRUCTIONS

POWER

- Plug the power cord into a working power outlet. The Power/Start button (1) will blink a few times and then will remain solid indicating the air fryer is in standby mode.
- To turn the air fryer ON, press and hold the Power/Start button (1) for 3 seconds to turn the air fryer on and unlock the control panel.
- To turn the air fryer OFF, press and hold the Power/Start button (1) continuously until the lights on the control panel display turn OFF and only the Power/Start button is shown. The air fryer will now be in standby mode.
 - **NOTE:** it is recommended to unplug the air fryer when not in use.

PREHEATING (OPTIONAL)

This air fryer can begin cooking food immediately once a cooking program has been started. However it will take the air fryer a few minutes to heat to the selected temperature of your cooking program.

An optional step is to preheat the air fryer with no food inside the basket.

To preheat simply turn the air fryer ON, set your desired cooking temperature using the

Decrease Temperature (4) or Increase Temperature (5) buttons, and set a cooking time of 3 minutes using the Decrease Cooking Time (6) or Increase Cooking Time (7) buttons. Once you have set the time and temperature press the Power/Start button (1). The air fryer will begin coming up to the correct temperature immediately. After the 3 minutes have completed, the air fryer will beep 5 times and will return to standby mode. The air fryer will now be preheated and you can begin cooking food using the methods described later in this manual.

NOTE: if you do not wish to preheat, it is recommended to add 3 minutes to the cooking time specified for your ingredients/recipe.

COOKING USING THE PRESET COOKING MODES

This air fryer includes seven preset cooking modes that can be used as guides for cooking various types of dishes. To cook food using one of these modes follow the instructions below.

- **NOTE:** keep in mind that these cooking modes are general suggestions. As ingredients vary in size, shape, brand, etc. we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- 1. Gently pull the handle of the air fryer towards you to remove the pan from the body of the air fryer.
- 2. Add the food you wish to cook to the frying basket. Do not overfill the frying basket.
- 3. Gently slide the pan back into the air fryer.
- 4. Turn the air fryer ON according to the instructions in the “POWER” section of this manual.
- 5. Press the Cooking Mode button (2) repeatedly to cycle through the seven different cooking modes. The indicator light of the currently selected cooking mode will blink, and the preset Time and Temperature values will be displayed on the control panel.
- **NOTE:** Each cooking mode has a default cooking time and temperature.
 - If you need to change the Cooking Time use the Decrease Cooking Time (6) or Increase Cooking Time (7) buttons to make your desired adjustment.
 - If you need to adjust the Cooking Temperature use the Decrease Temperature (4) or Increase Temperature (5) buttons to make your desired adjustment.
- 6. To begin cooking press the Power/Start button (1). The air fryer will automatically begin the cooking process.
 - The Fan Indicator Light (3) will turn on and off during the cooking process as the temperature is regulated inside the air fryer.
 - The timer will begin counting down from your selected time setting.
 - During the cooking process some excess oil from the ingredients will be collected on the bottom of the Pan and you may see some white smoke. This is normal.
- 7. Some ingredients require shaking halfway through the cooking time to help cook evenly (see section “Settings”). To shake the ingredients, gently pull the pan out

of the appliance by the handle. The air fryer will automatically stop when the pan is removed. Gently shake the pan from side to side to reposition the ingredients. After shaking, slide the pan back into the air fryer. The air fryer will automatically resume cooking.

- **Tip:** If you set the timer to half of the desired preparation time, you will hear the timer beep when you need to shake the ingredients. However, this means that you will need to reset the cooking mode, time, and temperature for the remaining preparation time after shaking.
- 8. When the set cooking time has completed, the air fryer will beep 5 times and automatically turn off and enter standby mode.
- 9. Using the handle gently pull the pan out of the air fryer and place the pan on a heat-resistant surface.
 - **CAUTION:** after hot air frying the pan and the ingredients are hot, and steam may escape from the pan when it is removed from the air fryer. Do not touch the metal parts of the pan or frying basket, and keep your face and other body parts at a safe distance when removing the pan from the air fryer.
- 10. Check if the food is cooked to your desired level. If the food is not ready yet, simply re-insert the pan into the air fryer and follow steps 4-10 again to cook the food until it is fully cooked.
- 11. Once the food is fully cooked, use a pair of tongs or other kitchen utensil to transfer the food from the pan to a serving dish.
 - **NOTE:** do not turn the pan upside down to remove the cooked food, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will pour out.

After the first batch of food has completed cooking, the air fryer is instantly ready for preparing another batch of food as it is already heated. To cook another batch of food simply repeat the previous steps again.

PRESET COOKING MODES DEFAULT SETTINGS

PRESET COOKING MODES CHART		
Quick Menus	TEMPERATURE	TIME
Fries / Potatoes	400°F	15 min
Pork	370°F	25 min
Shrimp	330°F	20 min
Cake	330°F	30 min
Chicken	400°F	20 min
Steak / Beef	370°F	20 min
Fish	330°F	20 min

COOKING WITH MANUAL SETTINGS

Once you are familiar with the air fryer, you may want to experiment with your own recipes. When you wish to cook using manual settings you do not need to select a preset cooking mode. Simply choose the cooking time and temperature settings that work best for your dish.

1. Gently pull the handle of the air fryer towards you to remove the pan from the body of the air fryer.
2. Add the food you wish to cook to the frying basket. Do not overfill the frying basket.
3. Gently slide the pan back into the air fryer.
4. Turn the air fryer ON according to the instructions in the “POWER” section of this manual.
5. Use the Decrease Cooking Time (6) or Increase Cooking Time (7) buttons to make your desired adjustment for the cooking time setting.
 - **NOTE:** remember to add 3 minutes to the cooking time if you do not wish to preheat the air fryer.
6. Use the Decrease Temperature (4) or Increase Temperature (5) buttons to make your desired adjustment for the cooking temperature setting.
7. To begin cooking press the Power/Start button (1). The air fryer will automatically begin the cooking process using your selected settings.
 - The Fan Indicator Light (3) will turn on and off during the cooking process as the temperature is regulated inside the air fryer.
 - The timer will begin counting down from your selected time setting.
 - During the cooking process some excess oil from the ingredients will be collected on the bottom of the Pan and you may see some white smoke. This is normal.
8. Some ingredients require shaking halfway through the cooking time to help cook evenly (see section “Settings”). To shake the ingredients, gently pull the pan out of the appliance by the handle. The air fryer will automatically stop when the pan is removed. Gently shake the pan from side to side to reposition the ingredients. After shaking, slide the pan back into the air fryer. The air fryer will automatically resume cooking.
 - **Tip:** If you set the timer to half of the desired preparation time, you will hear the timer beep when you need to shake the ingredients. However, this means that you will need to reset the cooking mode, time, and temperature for the remaining preparation time after shaking.
9. When the set cooking time has completed, the air fryer will beep 5 times and automatically turn off and enter standby mode.
10. Using the handle gently pull the pan out of the air fryer and place the pan on a heat-resistant surface.
 - **CAUTION:** after hot air frying the pan and the ingredients are hot, and steam may escape from the pan when it is removed from the air fryer. Do not touch the metal parts of the pan or frying basket, and keep your face and other body parts at a safe distance when removing the pan from the air fryer.
11. Check if the food is cooked to your desired level. If the food is not ready yet,

simply re-insert the pan into the air fryer and follow steps 4-10 again to cook the food until it is fully cooked.

12. Once the food is fully cooked, use a pair of tongs or other kitchen utensil to transfer the food from the pan to a serving dish.

- **NOTE:** do not turn the pan upside down to remove the cooked food, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will pour out.

After the first batch of food has completed cooking, the air fryer is instantly ready for preparing another batch of food as it is already heated. To cook another batch of food simply repeat the previous steps again.

SETTINGS

The table on the next page helps you to select the basic settings for some ingredients you may want to prepare. It will also indicate foods that cook better when they are shaken half way through the cooking process.

Note: Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape, as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation 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 through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Brush some cooking oil on fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is about 16 ounces.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 320°F for up to 10 minutes.

	MIN-MAX AMOUNT (OZ.)	TIME (MIN.)	TEMPERATURE (°F)	SHAKE	ADDITIONAL INFORMATION
<u>POTATOES & FRIES</u>					
Thin Frozen Fries	10-24	9-16	400°F	Shake	
Thick Frozen Fries	10-24	11-20	400°F	Shake	
Homemade Fries	10-28	16-20	400°F	Shake	Add ½ tbsp. of cooking oil
Homemade Potato Wedges	10-28	18-22	350°F	Shake	Add ½ tbsp. of cooking oil
Homemade Potato Cubes	10-26	12-18	400°F	Shake	Add ½ tbsp. of cooking oil
Potato Gratin	12-17	15-18	400°F	Shake	
<u>MEAT & POULTRY</u>					
Steak	4-16	8-12	350°F		
Pork Chops	4-16	10-14	350°F		
Hamburger	4-16	7-14	350°F		
Sausage Roll	4-16	13-15	400°F		
Drumsticks	4-16	18-22	350°F		
Chicken Breast	4-16	10-15	400°F		
<u>SNACKS</u>					
Spring Rolls	4-14	8-10	400°F	Shake	Use oven-ready Spring Rolls
Frozen Chicken Nuggets	4-16	6-10	400°F	Shake	Use oven-ready Chicken Nuggets
Frozen Fish Sticks	4-14	6-10	400°F		Use oven-ready Fish Sticks
Frozen Cheese Sticks	4-14	8-10	350°F		Use oven-ready Cheese Sticks
Stuffed Vegetables	4-14	10	320°F		
<u>BAKING</u>					
Cake	8-11	20-25	320°F		Use baking tray/oven dish
Quiche	10-14	20-22	350°F		Use baking tray/oven dish
Muffins	8-11	15-18	400°F		Use baking tray/oven dish

Note: If you do not preheat the air fryer before beginning the cooking process, Add 3 minutes to the preparation time for best results.

MAKING HOMEMADE FRIES

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make homemade fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with a paper towel.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the frying basket using your hands or a kitchen utensil.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the frying basket all at once, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in the table above.

CLEANING

Clean the Frying Basket and Pan after each use.

The Frying Basket and Pan have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Always clean these parts using hot water, some mild soap, and a non-abrasive sponge or cloth.

Note: the Frying Basket & Pan are also dishwasher safe.

Separating the Frying Basket & Pan

To thoroughly clean the appliance it is recommended to separate the Frying Basket and the Pan. The Frying Basket and Pan are equipped with a button guard. To separate the two pieces, first set the pan (with attached basket) on a level surface. Then simply slide the button guard to expose the button, then press the separation button and lift the Frying Basket out of the Pan.

Caution: Never press the separation button when food is in the Frying Basket.

Doing so can cause the basket and pan to separate and spill food, grease, oil, etc.

Cleaning the Air Fryer

1. Remove the power plug from the wall socket and let the appliance cool down for at least 30 minutes.

Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Separate the Frying Basket and Pan using the method described previously.
4. Clean the Pan and Frying Basket using hot water, some mild soap and a non-abrasive sponge or cloth.

Tip: If excess food is stuck to the Frying Basket or the bottom of the Pan, fill the Pan with hot water with some mild soap. Put the Frying Basket in the Pan and let the Pan and the Frying Basket soak for approximately 10 minutes.

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

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Place the appliance in a clean, dry place for storage until the next use.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the power cord into a grounded wall outlet.
	The pan is not put into the appliance properly	Slide the pan into the appliance.
	The overheating protection is turned on	Use a pointed object to press the RESET button at the bottom of the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too large.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature setting to the required temperature (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
	The handle of the frying basket is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air	You did not soak the potato sticks properly before you fried	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out

fryer.	them.	and dry them with paper towels.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

We warrant this product to be free from defects in material and workmanship under normal use for a one-year period from the original date of purchase from an authorized NECCI dealer. We will repair or replace the unit free of charge should it become defective under this warranty, providing you, the original purchaser, submit proof of purchase (sales slip) along with the product and all accessories.

Should you be missing any of the included accessories or other components (screws, pieces, etc.), please contact the Customer Support Center to secure a replacement. It is not necessary to bring the unit back to the store. When calling, please reference the parts list found in the Instruction Manual to help us accurately identify the missing parts and promptly provide replacements.

During the one-year period from the original purchase date, we will service or exchange the product, at no charge. To obtain warranty service or replacement within the duration of the one-year warranty, please return the product and all accessories to the original place of purchase.

For technical support, visit our website www.sibrands.com or call the NECCI Technical Support Center for technical assistance or troubleshooting at 1-855-976-5276, Monday to Saturday, 10:00AM to 7:00PM EST.

There are no consumer serviceable parts contained in this product and any attempt by the owner to service or repair the unit will immediately void all warranty coverage.

This warranty does not cover any product which has been subject to damage due to an act of nature, misuse, neglect, accident, abuse, outdoor use, commercial use, or modification of, or to, any part of the product. Damage to any external devices such as countertops, cabinets, and/or tables or other platforms are not covered nor is the cost incurred in shipping the unit for warranty repair. Under no circumstances shall NECCI be liable for any loss (direct, indirect, incidental, foreseen, unforeseen, special or consequential) or for any damage arising out of, or in connection with, the use of this product.

UNDER NO CIRCUMSTANCES WILL NECCI BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty does not cover re-manufactured units, or product sold 'As Is'.

This warranty is valid only to the original purchaser of the Product in the United States and Canada and grants specific legal rights.

necci

Freidora de aire digital de 5.8 cuartos
MODELO: NAF5821CA



**Para asistencia técnica o solución de problemas
por favor llame 1-855-976-5276 o visite www.sibrands.com**

IMPORTANTE

PRECAUCIÓN

- Lee todas las instrucciones.
- No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o cualquier parte del cuerpo principal del aparato en agua u otro líquido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya fallado o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No utilizar en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- No toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier control a "Off", luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
- Guarda estas instrucciones.
- Instrucción de polarización: 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 encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

PELIGRO

- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos de calefacción, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Pon siempre los ingredientes a freír en la rejilla de la parrilla en la sartén, para evitar que entre en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las rejillas de ventilación mientras el aparato esté funcionando.
- No llene la sartén con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está funcionando.
- Siempre permita que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de intentar limpiar cualquiera de las piezas.

ADVERTENCIA

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato corresponde a la tensión de alimentación local antes de conectar el aparato.

- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por Profesionales, un centro de servicio autorizado por el vendedor o personas con calificaciones similares para evitar un peligro.
- Este dispositivo no debe ser usado por niños menores de 15 años, o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 15 años cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni haga funcionar el panel de control con las manos mojadas.
- Siempre asegúrese de que el enchufe esté insertado en la toma de pared correctamente.
- Este aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como un mantel o una cortina.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje por lo menos 4 pulgadas de espacio libre en la parte posterior y los lados y 4 pulgadas de espacio libre sobre el aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante la fritura de aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la bandeja del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa humo oscuro saliendo del mismo. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.

PRECAUCIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos como el personal de cocinas de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros entornos comerciales.
- Si el aparato se usa de manera inadecuada o con fines profesionales o semiprofesionales o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía quedará invalidada y el fabricante y el vendedor rechazarán cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Siempre devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado por los vendedores para su examen o reparación. No intente reparar el aparato usted mismo, de lo contrario, la garantía quedará invalidada.
- Siempre desenchufe el aparato después de cada uso.
- Dejar enfriar el aparato durante aprox. 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tengan un color amarillo dorado en lugar de marrón oscuro. Retire los restos quemados. No freír papas frescas a una temperatura superior a 356 ° F (para minimizar la producción de acrilamida).

CIERRE AUTOMÁTICO

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador ha descendido a 0, el aparato se apaga automáticamente y entra en modo de espera. Para apagar el aparato por completo, simplemente desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

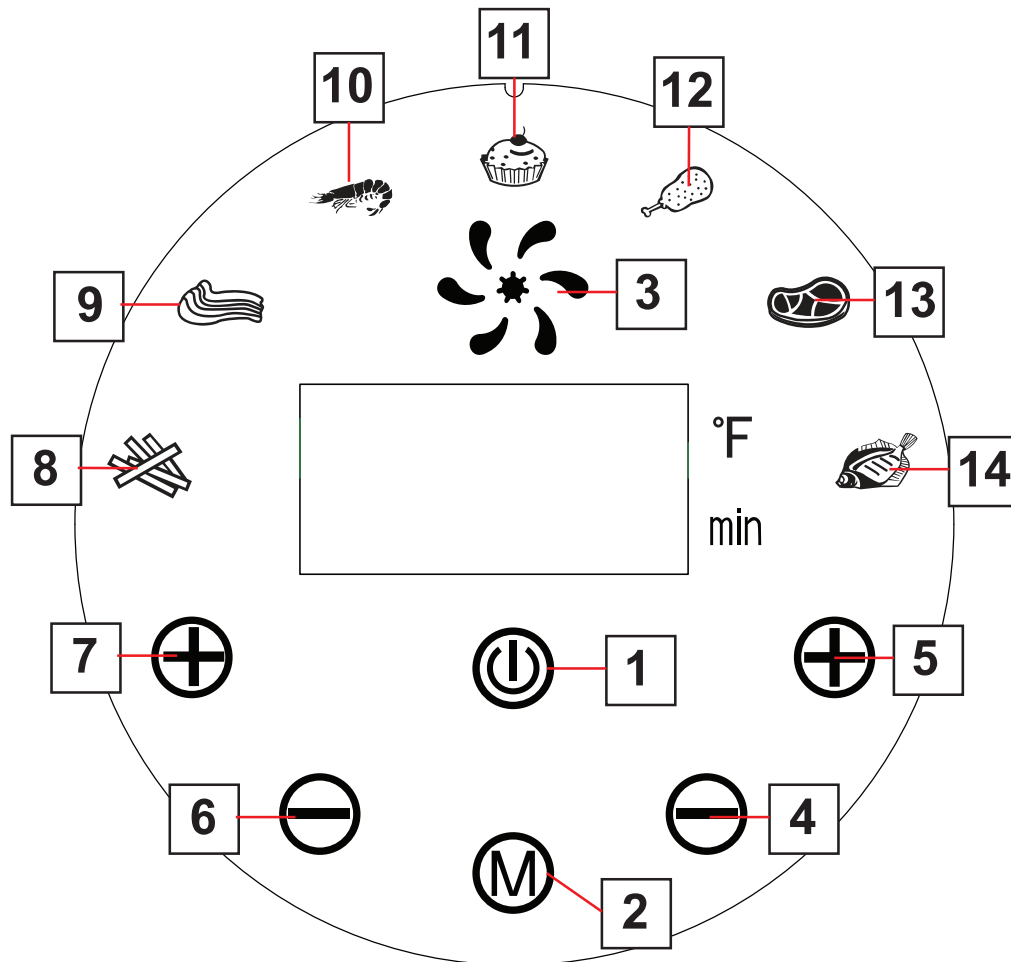
- Nota: si la cacerola se retira de la unidad principal durante el uso, la freidora de aire detendrá automáticamente el proceso de cocción.

PROTECCIÓN EXCESIVA

Esta freidora de aire está equipada con un mecanismo de seguridad diseñado para evitar el sobrecalentamiento. Si la temperatura del interior de la freidora se calienta demasiado, la unidad se apagará automáticamente para permitir que la freidora se enfríe.

Si esto sucede durante el uso, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente y deje que la freidora se enfríe completamente.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL



1. Botón de ENCENDIDO / APAGADO / INICIO	8. MODO DE COCCIÓN FRITAS / PAPAS
2. Botón MODO DE COCCIÓN	9. MODO DE COCCIÓN PORQUE
3. Luz Indicadora de FAN	10. MODO DE COCCIÓN DE CAMARONES
4. Botón de REDUCCIÓN DE LA TEMPERATURA	11. MODO DE COCCIÓN DE LA TORTA
5. Botón de AUMENTAR LA TEMPERATURA	12. MODO DE COCCIÓN DE POLLO
6. Botón de DISMINUIR EL TIEMPO DE COCCIÓN	13. MODO DE COCCIÓN DE BISTEC / CARNE
7. Botón de AUMENTAR EL TIEMPO DE COCCIÓN	14. MODO DE COCCIÓN DE PECES

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire cualquier etiqueta o cinta adhesiva del aparato.
3. Limpie a fondo la cesta de freír y la sartén con agua tibia, un poco de jabón suave y una esponja o paño no abrasivo.
4. Coloque la freidora en una superficie estable, horizontal y nivelada. Asegúrese de que la superficie sea resistente al calor.
 - **Nunca use la freidora en una superficie que no sea resistente al calor.**

Esta es una freidora de aire que cocina con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ENCENDIDO / APAGADO

- Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente que funcione. El botón de Encendido / Apagado / Inicio (1) parpadeará varias veces y luego permanecerá fijo, lo que indica que la freidora de aire está en modo de espera.
- Para encender la freidora, mantenga presionado el botón de Encendido / Apagado / Inicio (1) durante 3 segundos para encender la freidora y desbloquear el panel de control.
- Para apagar la freidora, presione y mantenga presionado el botón de Encendido / Apagado / Inicio (1) continuamente hasta que las luces en la pantalla del panel de control se apaguen y solo se muestre el botón de Encendido / Inicio. La freidora de aire ahora estará en modo de espera.
 - **NOTA:** Se recomienda desenchufar la freidora cuando no esté en uso.

PRECALENTAMIENTO (OPCIONAL)

Esta freidora puede comenzar a cocinar alimentos inmediatamente una vez que se haya iniciado un programa de cocción. Sin embargo, la freidora de aire tardará unos minutos en calentar a la temperatura seleccionada de su programa de cocción.

Un paso opcional es precalentar la freidora sin alimentos dentro de la canasta.

Para precalentar, simplemente encienda la freidora, ajuste la temperatura de cocción deseada con los botones Reducir temperatura (4) o Aumentar temperatura (5), y establezca un tiempo de cocción de 3 minutos utilizando Reducir el tiempo de cocción (6) o Aumentar el tiempo de cocción (7) botones. Una vez que haya configurado la hora y la temperatura, presione el botón de Encendido / Apagado / Inicio (1). La freidora de aire comenzará a subir a la temperatura correcta de inmediato. Una vez que se hayan completado los 3 minutos, la freidora emitirá un pitido 5 veces y volverá al modo de espera. La freidora por aire ahora estará precalentada y podrá comenzar a cocinar los alimentos utilizando los métodos que se describen más adelante en este manual.

NOTA: Si no desea precalentar, se recomienda agregar 3 minutos al tiempo de cocción especificado para sus ingredientes / receta.

COCCIÓN UTILIZANDO LOS MODOS DE COCCIÓN PRESET

Esta freidora de aire incluye siete modos de cocción predefinidos que se pueden usar como guías para cocinar varios tipos de platos. Para cocinar alimentos utilizando uno de estos modos, siga las instrucciones a continuación.

- **NOTA:** Tenga en cuenta que estos modos de cocción son sugerencias generales. Como los ingredientes varían en tamaño, forma, marca, etc., no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.
- 1. Tire suavemente del asa de la freidora hacia usted para retirar la bandeja del cuerpo de la freidora.
- 2. Agregue la comida que desea cocinar a la cesta de freír. No llene en exceso la cesta de freír.
- 3. Deslice suavemente la bandeja de nuevo en la freidora de aire.
- 4. Encienda la freidora de aire de acuerdo con las instrucciones de la sección "ENCENDIDO / APAGADO" de este manual.
- 5. Presione el botón Modo de cocción (2) repetidamente para pasar por los siete modos de cocción diferentes. La luz indicadora del modo de cocción actualmente seleccionado parpadeará, y los valores predeterminados de Tiempo y Temperatura se mostrarán en el panel de control.
- **NOTA:** Cada modo de cocción tiene un tiempo y una temperatura de cocción predeterminados.
 - Si necesita cambiar el tiempo de cocción, use los botones para disminuir el tiempo de cocción (6) o para aumentar el tiempo de cocción (7) para realizar el ajuste deseado.
 - Si necesita ajustar la temperatura de cocción, use los botones Disminuir temperatura (4) o Aumentar temperatura (5) para realizar el ajuste deseado.
- 6. Para comenzar a cocinar, presione el botón de Encendido / Apagado / Inicio (1). La freidora comenzará automáticamente el proceso de cocción.
 - La luz indicadora de FAN (3) se encenderá y apagará durante el proceso de cocción, ya que la temperatura se regula dentro de la freidora.

- El temporizador comenzará la cuenta regresiva desde la configuración de tiempo seleccionada.
 - Durante el proceso de cocción, se recogerá un exceso de aceite de los ingredientes en la parte inferior de la sartén y es posible que vea algo de humo blanco. Esto es normal.
7. Algunos ingredientes requieren agitarse a la mitad del tiempo de cocción para ayudar a cocinar uniformemente (consulte la sección "Configuración"). Para agitar los ingredientes, tire suavemente de la sartén para sacarla del aparato por el asa. La freidora se detendrá automáticamente cuando se retire la sartén. Agite suavemente la sartén de lado a lado para volver a colocar los ingredientes. Después de agitar, deslice la bandeja de nuevo en la freidora de aire. La freidora de aire reanudará automáticamente la cocción.
 - **Consejo:** Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación deseado, escuchará el pitido del temporizador cuando necesite agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tendrá que configurar el modo de cocción, el tiempo y la temperatura para el tiempo de preparación restante después de agitar.
 8. Cuando se haya completado el tiempo de cocción establecido, la freidora de aire emitirá un pitido 5 veces y se apagará automáticamente y entrará en el modo de espera.
 9. Con el asa, tire suavemente de la sartén para sacarla de la freidora y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
 - **PRECAUCIÓN:** después del aire caliente, la sartén y los ingredientes se calientan, y el vapor puede escapar de la sartén cuando se retira de la freidora. No toque las partes metálicas de la sartén ni la cesta para freír, y mantenga la cara y otras partes del cuerpo a una distancia segura cuando retire la sartén de la freidora.
 10. Compruebe si la comida está cocinada al nivel deseado. Si la comida aún no está lista, simplemente vuelva a insertar la sartén en la freidora y siga los pasos 4-10 nuevamente para cocinar la comida hasta que esté completamente cocida.
 11. Una vez que los alimentos estén completamente cocidos, use un par de pinzas u otro utensilio de cocina para transferir los alimentos de la sartén a un plato para servir.
 - **NOTA:** No dé vuelta la sartén para retirar los alimentos cocidos, ya que se derramará cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la sartén.

Después de que la primera hornada de alimentos haya terminado de cocinarse, la freidora por aire está lista instantáneamente para preparar otra hornada de alimentos ya que ya está caliente. Para cocinar otro lote de comida simplemente repita los pasos anteriores nuevamente.

AJUSTES DE COCCIÓN PREAJUSTADOS AJUSTES POR DEFECTO

TABLA DE MODOS DE COCCIÓN PRESET		
Menús rápidos	TEMPERATURA	HORA
Papas Fritas / Patatas	400°F	15 min
Cerdo	370°F	25 min
Camarón	330°F	20 min
Pastel	330°F	30 min
Pollo	400°F	20 min
Bistec / Carne	370°F	20 min
Pescado	330°F	20 min

COCINAR CON AJUSTES MANUALES

Una vez que esté familiarizado con la freidora por aire, es posible que desee experimentar con sus propias recetas. Cuando desee cocinar utilizando la configuración manual, no necesita seleccionar un modo de cocción predefinido. Simplemente elija la configuración de tiempo y temperatura de cocción que mejor se adapte a su plato.

1. Tire suavemente del asa de la freidora hacia usted para retirar la bandeja del cuerpo de la freidora.
2. Agregue la comida que desea cocinar a la cesta de freír. No llene en exceso la cesta de freír.
3. Deslice suavemente la bandeja de nuevo en la freidora de aire.
4. Encienda la freidora de aire de acuerdo con las instrucciones de la sección "ENCENDIDO / APAGADO" de este manual.
5. Use los botones Reducir el tiempo de cocción (6) o Aumentar el tiempo de cocción (7) para realizar el ajuste deseado para el ajuste del tiempo de cocción.
 - **NOTA:** recuerde agregar 3 minutos al tiempo de cocción si no desea precalentar la freidora con aire.
6. Use los botones Reducir temperatura (4) o Aumentar temperatura (5) para realizar el ajuste deseado para el ajuste de temperatura de cocción.
7. Para comenzar a cocinar, presione el botón de de Encendido / Apagado / Inicio (1). La freidora de aire comenzará automáticamente el proceso de cocción utilizando la configuración seleccionada.
 - La luz indicadora de FAN (3) se encenderá y apagará durante el proceso de cocción, ya que la temperatura se regula dentro de la freidora.
 - El temporizador comenzará la cuenta regresiva desde la configuración de tiempo seleccionada.
 - Durante el proceso de cocción, se recolectará un exceso de aceite de los ingredientes en el fondo de la olla y es posible que vea algo de humo blanco. Esto es normal.

8. Algunos ingredientes requieren agitarse a la mitad del tiempo de cocción para ayudar a cocinar uniformemente (consulte la sección "Configuración"). Para agitar los ingredientes, tire suavemente de la sartén para sacarla del aparato por el asa. La freidora se detendrá automáticamente cuando se retire la sartén. Agite suavemente la sartén de lado a lado para volver a colocar los ingredientes. Después de agitar, deslice la bandeja de nuevo en la freidora de aire. La freidora de aire reanudará automáticamente la cocción.
 - **Consejo:** Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación deseado, escuchará el pitido del temporizador cuando necesite agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tendrá que configurar el modo de cocción, el tiempo y la temperatura para el tiempo de preparación restante después de agitar.
9. Cuando se haya completado el tiempo de cocción establecido, la freidora de aire emitirá un pitido 5 veces y se apagará automáticamente y entrará en el modo de espera.
10. Usando el asa, tire suavemente de la sartén para sacarla de la freidora y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
 - **PRECAUCIÓN:** después del aire caliente, la sartén y los ingredientes se calientan, y el vapor puede escapar de la sartén cuando se retira de la freidora. No toque las partes metálicas de la sartén ni la cesta para freír, y mantenga la cara y otras partes del cuerpo a una distancia segura cuando retire la sartén de la freidora.
11. Compruebe si la comida está cocinada al nivel deseado. Si la comida aún no está lista, simplemente vuelva a insertar la sartén en la freidora y siga los pasos 4-10 nuevamente para cocinar la comida hasta que esté completamente cocida.
12. Una vez que los alimentos estén completamente cocidos, use un par de pinzas u otro utensilio de cocina para transferir los alimentos de la sartén a un plato para servir.
 - **NOTA:** No dé vuelta la sartén para retirar los alimentos cocidos, ya que se derramará cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la sartén.

Después de que la primera hornada de alimentos haya terminado de cocinarse, la freidora por aire está lista instantáneamente para preparar otra hornada de alimentos ya que ya está caliente. Para cocinar otro lote de comida simplemente repita los pasos anteriores nuevamente.

CONFIGURACIÓN

La tabla de la página siguiente le ayuda a seleccionar la configuración básica de algunos ingredientes que puede preparar. También indicará los alimentos que se cocinan mejor cuando se agitan a la mitad del proceso de cocción.

Nota: Tenga en cuenta que estas configuraciones son sugerencias. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo. Una cantidad más pequeña de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir los ingredientes fritos de manera desigual.
- Cepille un poco de aceite de cocina en las papas frescas para un resultado crujiente. Freír los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber agregado el aceite.
- No prepare ingredientes muy grasosos como salchichas en la freidora.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de aproximadamente 16 onzas.
- Use masa pre-hecha para preparar bocadillos rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 320 ° F por hasta 10 minutos.

	CANTIDAD MIN-MAX (OZ.)	TIEMPO (MIN.)	TEMP (°F)	AGITAR	INFORMACIÓN ADICIONAL
POTATOES & FRIES					
Fritas congeladas finas	10-24	9-16	400°F	Agitar	
Patatas Fritas Congeladas Gruesas	10-24	11-20	400°F	Agitar	
Papas fritas caseras	10-28	16-20	400°F	Agitar	Añadir ½ cucharada. de aceite de cocina
Cuñas de papa caseras	10-28	18-22	350°F	Agitar	Añadir ½ cucharada. de aceite de cocina
Cubos De Patata Caseros	10-26	12-18	400°F	Agitar	Añadir ½ cucharada. de aceite de cocina
Gratinado de Patatas	12-17	15-18	400°F	Agitar	

CARNE Y AVE

Bistec	4-16	8-12	350°F
Chuletas De Cerdo	4-16	10-14	350°F
Hamburguesa	4-16	7-14	350°F
Rollo de salchicha	4-16	13-15	400°F
Muslo de pollo	4-16	18-22	350°F
Pechuga de pollo	4-16	10-15	400°F

APERITIVOS

Rollitos de primavera	4-14	8-10	400°F	Agitar	Use rollos de primavera listos para el horno
Nuggets De Pollo Congelados	4-16	6-10	400°F	Agitar	Use nuggets de pollo listos para el horno
Palitos De Pescado Congelados	4-14	6-10	400°F		Use palitos de pescado listos para el horno
Palitos de queso congelado	4-14	8-10	350°F		Use palitos de queso listos para el horno
Verduras Rellenas	4-14	10	320°F		

HORNEANDO

Pastel	8-11	20-25	320°F		Use una bandeja para hornear / plato de horno
Quiche	10-14	20-22	350°F		Use una bandeja para hornear / plato de horno
Magdalenas	8-11	15-18	400°F		Use una bandeja para hornear / plato de horno

Nota: Si no precalienta la freidora antes de comenzar el proceso de cocción, agregue 3 minutos al tiempo de preparación para obtener mejores resultados.

HACIENDO PATATAS FRITAS CASERAS

Para obtener los mejores resultados, le recomendamos que utilice papas fritas precocidas (por ejemplo, congeladas). Si quieres hacer papas fritas caseras, sigue los pasos a continuación.

1. Pelar las papas y cortarlas en palitos.
2. Remoje los palitos de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, sáquelos y séquelos con una toalla de papel.
3. Vierta $\frac{1}{2}$ cucharada de aceite de oliva en un recipiente, ponga los palitos encima y mezcle hasta que los palitos estén cubiertos con aceite.
4. Retire los palos del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede atrás en el tazón. Ponga los palitos en la cesta de freír con las manos o un utensilio de cocina.

Nota: No incline el recipiente para colocar todos los palitos en la cesta de freír de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en el fondo de la sartén.

5. Freír los palitos de patata de acuerdo con las instrucciones de la tabla anterior.

LIMPIEZA

Limpie la cesta de freír y la sartén después de cada uso.

La cesta y la sartén para freír tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente. Siempre limpie estas piezas con agua caliente, un poco de jabón suave y una esponja o paño no abrasivo.

Nota: La cesta y la sartén también se pueden lavar en el lavavajillas.

Separando la cesta de freír y la sartén

Para limpiar a fondo el aparato, se recomienda separar la cesta de freír y la bandeja. La cesta de freír y la sartén están equipadas con un protector de botón. Para separar las dos piezas, primero coloque la bandeja (con la cesta adjunta) en una superficie nivelada. Luego simplemente deslice el protector del botón para exponer el botón, luego presione el botón de separación y levante la Cesta de freír para extraerla.

PRECAUCIÓN: Nunca presione el botón de separación cuando haya comida en la

Cesta de freír. Si lo hace, puede hacer que la cesta y la sartén se separen y derramen alimentos, grasa, aceite, etc.

Limpieza de la freidora de aire

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos.

Nota: Retire la sartén para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Separe la cesta de freír y la sartén con el método descrito anteriormente.
4. Limpie la sartén y la cesta de freír con agua caliente, un poco de jabón suave y una esponja o paño no abrasivo.

Consejo: Si el exceso de comida está pegado a la cesta de freír o al fondo de la sartén, llene la sartén con agua caliente con un poco de jabón suave. Coloque la cesta de freír en la sartén y deje que la bandeja y la cesta de freír se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

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

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrate de que todas las partes estén limpias y secas.
3. Coloque el aparato en un lugar limpio y seco para almacenarlo hasta el próximo uso.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	El aparato no es conectado.	Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente de pared con conexión a tierra.
	La sartén no se coloca correctamente en el aparato	Deslice la bandeja en el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están hechos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Poner lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el ajuste de temperatura a la temperatura requerida (consulte la sección 'Configuración').
	El tiempo de preparación es muy corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'Configuración').
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno encima del otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección 'Configuración'.
Los bocadillos fritos no son crujientes cuando salen de la freidora.	Usaste un tipo de bocadillos para preparar en una freidora tradicional.	Use bocadillos para horno o aplique un poco de aceite en los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la bandeja en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no se coloca correctamente en la bandeja.	Empuje la cesta hacia abajo en la sartén hasta que escuche un clic.
	El asa de la cesta de freír está obstruyendo la sartén.	Empuje la manija a una posición horizontal, para que no sobresalga en la parte superior de la canasta.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Cuando se fríen los ingredientes grasientos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la sartén. El aceite produce humo

		blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La bandeja todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrate de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las papas fritas se fríen de manera desigual en la freidora	No empapaste bien los palitos de papa antes de freírlos.	Remoja los palitos de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, sáquelos y séquelos con toallas de papel.
	No usaste el tipo de papa correcto.	Use papas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la fritura.
Las papas fritas frescas no son crujientes cuando salen de la freidora.	El sabor crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite.
		Corta los palitos de papa más pequeños para un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para un resultado más crujiente.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Garantizamos que este producto está libre de defectos en el material y la mano de obra en condiciones normales de uso durante un período de un año a partir de la fecha original de compra en un distribuidor autorizado de NECCI. Repararemos o reemplazaremos la unidad de forma gratuita si se vuelve defectuosa conforme a esta garantía, proporcionándole a usted, el comprador original, un comprobante de compra (recibo de venta) junto con el producto y todos los accesorios.

En caso de que falte alguno de los accesorios u otros componentes incluidos (tornillos, piezas, etc.), comuníquese con el Centro de Atención al Cliente para asegurar un reemplazo. No es necesario devolver la unidad a la tienda. Al llamar, consulte la lista de piezas que se encuentra en el Manual de instrucciones para ayudarnos a identificar con precisión las piezas faltantes y proporcionar reemplazos rápidamente.

Durante el período de un año a partir de la fecha de compra original, le daremos servicio o cambiaremos el producto, sin costo alguno. Para obtener el servicio de garantía o el reemplazo dentro de la duración de la garantía de un año, devuelva el producto y todos los accesorios al lugar de compra original.

Para obtener asistencia técnica, visite nuestro sitio web www.sibrands.com o llame al Centro de asistencia técnica de NECCI para obtener asistencia técnica o solución de problemas al 1-855-976-5276, de lunes a sábado, de 10:00 a.m. a 7:00 p.m. EST.

No hay partes reparables por el consumidor en este producto y cualquier intento por parte del propietario de reparar o reparar la unidad anulará de inmediato toda la cobertura de la garantía.

Esta garantía no cubre ningún producto que haya estado sujeto a daños debidos a un acto de la naturaleza, mal uso, negligencia, accidente, abuso, uso en exteriores, uso comercial o modificación de, o a, cualquier parte del producto. El daño a cualquier dispositivo externo, como mostradores, gabinetes y / o mesas u otras plataformas, no está cubierto ni el costo incurrido en el envío de la unidad para la reparación en garantía. Bajo ninguna circunstancia, NECCI será responsable por cualquier pérdida (directa, indirecta, incidental, prevista, imprevista, especial o consecuente) o por cualquier daño que surja de, o en relación con, el uso de este producto.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA NECCI SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE.

Esta garantía no cubre las unidades remanufacturadas o el producto vendido 'Tal como está'.

Esta garantía es válida solo para el comprador original del producto en los Estados Unidos y Canadá y otorga derechos legales específicos.