



Air fryer

Freidora de Aire

User Manual / Manual de uso



For model /
Para modelo:
FAKM-1200 IN

Thorne Electric, Co.

P.O. BOX 18363,
San Antonio, TX.
78218-0363 U.S.A.
Tel: (210) 590-1226
Fax: (210) 590-1258
1 (800) 548-5741

Koblentz Eléctrica, S.A. de C.V.

Av. Ciencia No. 28,
Parque Industrial Cuamatla
Cuautitlán Izcalli, Edo. de México,
México, C.P. 54730 Tel. (55) 5864-0300



Discover more products: www.koblentz.com

MADE IN CHINA / HECHO EN CHINA

Congratulations!

You have just purchased a Koblentz® Air Fryer. Please read this manual carefully before operating the machine. Model and serial number can be found on the package. You should write down both model and serial numbers and keep them in a safe place for future use. Keep this manual.

Felicidades!

Acaba de adquirir una Freidora de Aire Koblentz®. Favor de leer detenidamente este manual antes de operar esta máquina. Los números de modelo y serie se pueden encontrar en la parte posterior del empaque. Ud. debe anotar ambos números y guardarlos en un lugar seguro para futura referencia. Conserve este manual.

Read all instructions before using this Air Fryer.
Antes de operar este aparato, lea cuidadosamente las instrucciones de uso.

Electrical Rating / Características Eléctricas: 120 V~ 60 Hz 1 200 W

CONTENT

Warning.....	1	Air fryer use.....	3
Polarized outlet.....	2	Cleaning and maintenance.....	6
Components of your air fryer.....	2	Storage.....	6
Operation.....	2	Troubleshooting	7
Panel Function.....	3	Warranty.....	7

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- When using your Air Fryer, the following precautions should be followed:

Read all instructions before using this product. Save these instructions

- This device is for domestic use.
- To reduce the risk of injury or damage, keep these safety precautions in mind when setting up and using this appliance.
- Keep this user manual for future reference.

WARNING

YOUR KOBLENZ AIR FRYER IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

1. Read all instructions carefully.
2. Never touch the inside or other hot surfaces of the appliance during operation. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse or rinse the main unit under the faucet or let other liquids enter the appliance.
4. Use the appliance only on a flat, uniform and stable surfaces.
5. Always place the food in the frying tray to prevent it from coming into direct contact with the heating elements.
6. Do not cover air vents while the appliance is operating.
7. Do not fill the bowl with oil as this may cause a fire hazard.
8. When not in use and before cleaning, turn off and unplug your air fryer from the power outlet and **wait 30 minutes for it to cool down before placing or removing any accessory.**
9. Do not use your air fryer with a damaged cable or plug, or after any damage or malfunction.
10. Do not use outdoors.
11. Do not plug in the appliance or use the control panel with wet hands.
12. To disconnect it first turn off the timer and then unplug it from the power outlet.
13. Do not use the appliance for any use other than that intended.
14. Do not let your air fryer run unattended.
15. Do not clean with a metal scrubber. Small pieces can break off and contact electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Food or oversized metal utensils should not be inserted into the air fryer, as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if the appliance is covered by or touches flammable materials such as curtains, rags, etc. when in operation. Do not place any item on top or touching the air fryer when it's in operation.
18. Leave at least 4 inches of free space around the air fryer.
19. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic or similar.
20. Do not cover any part of this appliance with aluminum foil. This will cause the air fryer to overheat.
21. During the frying process, hot steam is released through the air outlet vents. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and exhaust vents.
22. Be careful with hot steam and air when removing the bowl from the air fryer.
23. Immediately turn off the timer and unplug the air fryer if you see any dark smoke coming from the appliance. Wait for the smoke to stop before removing the bowl from the air fryer.
24. Prevent children from using this appliance. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or due to lack of experience and knowledge, unless they have received supervision or instructions on the use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Supervision is also required when the appliance is used by or near children.
26. This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as: a) By kitchen staff in areas of shops, offices or other work environments b) Country houses c) By customers in hotels or other residential environments d) Bedroom or dining room type environments.
27. Do not use the air fryer for other than intended use.
28. The use of accessories not recommended by the manufacturer may result in injury.
29. Do not allow the cable to hang from the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
30. Do not place your air fryer on or near a gas/electric burner or in a hot oven.
31. Do not use your air fryer in any electrical system other than 120V~/60Hz voltage.
32. Users cannot repair parts of the air fryer by themselves. If the air fryer is faulty during the warranty period, ask the service technicians for help or contact the manufacturer.

GARANTÍA

KOBLENZ ELÉCTRICA, S.A. DE C.V. garantiza este producto por término de dos años en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de entrega y tratándose de productos que requieran de enseñanza o adiestramiento en su manejo de instalación de aditamentos, accesorios, implementos o dispositivos a partir de la fecha en que hubiera quedado operando normalmente después de su instalación en el domicilio que señale el consumidor bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva la garantía, no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto acompañado de la póliza correspondiente debidamente sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió o la factura, recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.
Nota: Si el sello del establecimiento que lo vendió no especifica la fecha en la que el consumidor recibió el producto, el consumidor deberá presentar la factura, recibo o comprobante objeto de la compraventa respectiva.
2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto así como las piezas y componentes defectuosos del mismo sin ningún cargo para el consumidor. Los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento serán cubiertos por el fabricante o importador.
3. El tiempo de reparación en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de recepción del producto en cualquiera de los sitios en donde pueda hacerse efectiva ésta garantía.
4. En cualquiera de los centros de servicio autorizados podrá adquirirse consumibles, refacciones y partes.
5. Este producto es exclusivo para uso doméstico. No es para uso comercial o industrial.

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- a) Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas de las normales.
- b) Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma español proporcionado.
- c) Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por la empresa.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió el producto.

NOTA: En caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que le expida otra póliza de garantía previa presentación de la nota o factura respectiva.

Producto _____ Marca _____
Modelo _____ No. de Serie _____
Nombre del distribuidor _____
Calle y número _____ Colonia o poblado _____
Ciudad / código postal _____ Fecha de entrega _____
Sello y firma _____

Importado por:

Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V.
Av. Ciencia No. 28,
Parque Industrial Cuamatla
Cautitlán Izcalli, Edo. de México,
México, C.P. 54730 Tel. (55) 5864-0300

Visite nuestro sitio de internet:
www.koblenz.com.mx

Modelo: FAKM-1200 IN

CENTROS DE SERVICIO, REFACCIONES Y CONSUMIBLES		
Para mayores informes sobre un Centro de Servicio Autorizado cercano a tu domicilio Visita nuestro sitio web: www.koblenz.com.mx Escríbenos en Whatsapp: 55 7955 2874		
Edo. de México (55)58-64-03-00	Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V. Av. Ciencia No. 28, Parque Industrial Cuamatla, Cautitlán Izcalli; Edo. de México, México C.P. 54730	Encuétranos en:    @KoblenzMexico



Deje enfriar aprox. 30 minutos antes de colocar o remover las piezas.



Siempre limpie el aparato después de cada uso. Retire el cajón para que el aparato se enfríe más rápido.

INTERIOR DE LA FREIDORA

1. Limpie vigorosamente el interior de la freidora de aire.
2. Limpie la parte interna superior, con un cepillo suave de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

¡ IMPORTANTE:

- Antes de limpiar cualquier pieza, asegúrese de que la freidora de aire esté apagada, desenchufada y fría. Es importante que limpie todo el aparato después de cada uso para evitar la acumulación de grasa y evitar olores desagradables.
- NO sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en ningún líquido.

EXTERIOR DE LA FREIDORA

1. Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo o una esponja y secar minuciosamente.

ALMACENAJE

Mantener tu freidora de aire en un lugar fresco, seco y lejos del sol.



PROBLEMAS Y SOLUCIONES

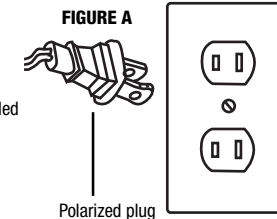
PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona	El aparato no se encuentra enchufado.	Enchufe el aparato al toma corriente.
El temporizador no sonó	El temporizador no se ingresó de manera correcta.	Presione el botón de + o - para seleccionar el tiempo deseado.
Los ingredientes se frieron de manera dispereja en la freidora de aire	Algunos alimentos se deben de voltear o mover a la mitad del ciclo de preparación.	Ingredientes que se encuentran encima o a través de otros (ej.: papas fritas) se tienen que mover a la mitad del ciclo.
Mis alimentos no salieron crujientes al salir de la freidora de aire	No todos los alimentos pueden ser freídos con aire. Algunos deben de ser freídos con aceite para un término crujiente.	Use botanas para hornear o rocíe un poco de aceite sobre las botanas para un resultado más crujiente.
No puedo deslizar el cajón fácilmente al cuerpo de la freidora de aire	El cajón esta muy lleno. El cajón no está colocado correctamente.	No llene la freidora de aire más arriba del borde superior. Empuje el cajón hasta escuchar un clic.
Vapor blanco está saliendo de la freidora de aire	Está preparando alimentos grasosos en la freidora de aire.	Al preparar alimentos grasosos la grasa se escurrirá de la rejilla al fondo del cajón. La grasa produce un vapor blanco y puede calentar el cajón más de lo usual. Esto no afecta el aparato, los alimentos o el resultado final.
Papas frescas se están friendo de manera dispereja	Las papas no eran frescas.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la preparación.
Las papas frescas no están crujientes al salir de la freidora de aire	Lo crujiente de las papas viene de la cantidad de aceite y agua en las papas.	Asegúrese de secar bien las papas antes de ponerles aceite.
		Corte las papas en pedazos más pequeños para un resultado más crujiente.
		Agregue más aceite para un resultado más crujiente.

POLARIZED OUTLET

This appliance is for use on a 120 V~ circuit, and has a polarized plug as shown in figure A. A temporary adapter may be used to connect this plug to non-polarized outlet.

Temporary adapter should be used only until a properly polarized outlet can be installed by a qualified electrician.

NOTE: In Canada, the use of a temporary adapter is not permitted by the Canadian Electrical Code.



COMPONENTS OF YOUR AIR FRYER

1. Main unit
2. Non-stick coated bowl
3. Non-stick coated frying tray
4. Touch control panel
5. Air intake
6. Air outlet (back)



OPERATION

FOR FIRST USE

1. Remove all accessories from their packaging.
2. Wash by hand the bowl and the frying tray with soap and a soft sponge.
3. Do not use any abrasive sponge or chemical.
4. Slide the bowl into the main unit until it snaps into place. The appliance will not work unless the bowl is inserted correctly.
5. Place your air fryer on a stable, level and heat-resistant surface.
6. When using your air fryer for the first time, you may notice light smoke or a slight smell during the first few minutes of cooking. This is normal. Make sure the room is well ventilated.
7. Leave at least 4 inches of free space around the appliance.
8. Keep oven gloves (or a dry cloth) close, use heat-resistant tweezers and a heat-resistant dish to rest the bowl on.



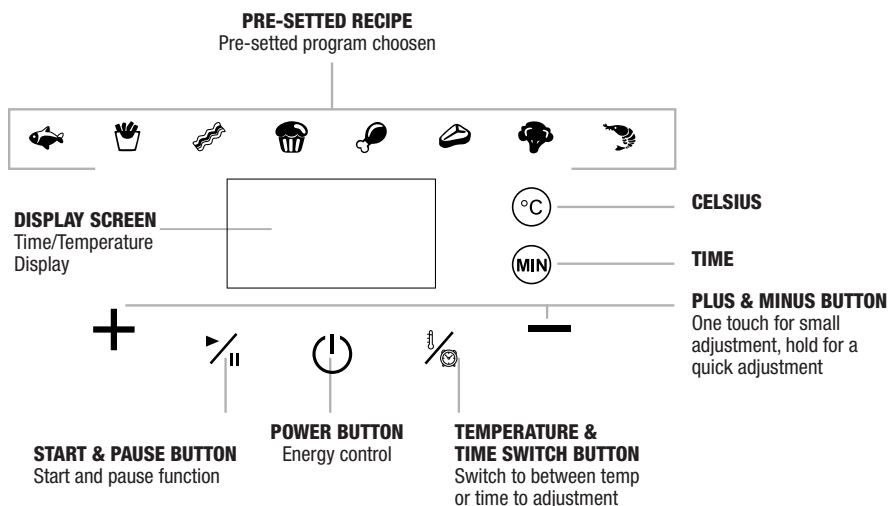
9. To remove the bowl from the main unit:

- a. Hold from the upper part of the main unit.
- b. Grab the handle of the bowl with your other hand.
- c. Slide the bowl out of the main unit.
- d. Rest the bowl on a heat-resistant plate.

10. To remove the tray from the bowl:

- a. Use the center holes in the tray to remove it by hand (make sure the tray is cold before removing)
10. To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature of the air fryer by 10°C/18°F. Check the food frequently to avoid overcooking.

PANEL FUCTION



1. TIME CONTROL

When the operation starts, the timer will start to count down. The numbers on the screen are the time remaining, when it shows zero the air fryer will stop. When the temperature is above 100°C / 212°F the fan will continue to operate for 20 seconds after operation stops. Once the operation has completely stopped, the air fryer will emit 5 beeps to notify that it is turned off.

2. TEMPERATURE CONTROL

Once it reaches the established temperature the air fryer will stop heating. When the air fryer does not reach the set temperature, it will try to maintain the temperature at around 5°C/9°F of the established temperature.

3. PROTECTION AGAINST OVERHEATING

When the temperature inside the air fryer is above 260°C/496°F it will stop heating and the "E04" message will appear on the screen along with 10 beeps. The fan will continue to work for 20 seconds to cool the air fryer down.

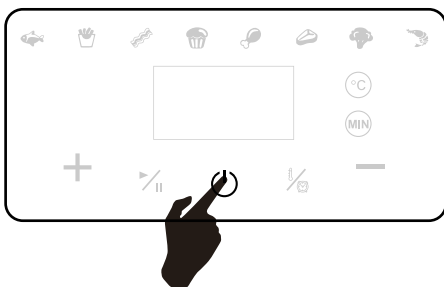
4. FORCED SHUTDOWN FUNCTION

Press and hold the power button to turn off the air fryer, all the light will turn off and the power button will turn red.

5. AUTO POWER OFF FUNCTION

It is an automatic memory function. Once you take the bowl out of the air fryer the power will be cut, when the bowl is put back in it will resume.

AIR FRYER USE



1. The air fryer will beep with every touch.

2. Once plugged in the **Power button** will light up in red, press once until you hear a beep and the machine will start up, the Power button will turn white and the recipe buttons will light up.

TABLA PARA SELECCIONAR LA CONFIGURACIÓN BÁSICA DE INGREDIENTES.

RECETA	RECETAS PREDETERMINADAS		CONGELADO	
	FRESCO			
	Tiempo (min)	Temperatura (C°)	Tiempo (min)	Temperatura (C°)
PESCADO	15	180	20	200
PAPAS FRITAS	25	200	10	200
TOCINO	5	180	10	180
HORNEAR	15	180		
POLLO	20	180	25	180
CARNE	12	180	25	200
VEGETALES	20	180	20	180
CAMARÓN	12	160	15	180
MÁS ALIMENTOS PARA PROBAR				
NUGGETS			12	200
ALITAS DE POLLO	12	200	15	200
AROS DE CEBOLLA	10	200		
ALBÓNDIGAS	8	190	10	195
COSTILLAS	20	195	30	195
CHULETAS	8	200	20	200
PIZZA	7	195	8	195

NOTA: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones generales. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, puede variar la configuración de sus ingredientes. La tecnología de su freidora de aire recalienta el aire dentro del aparato instantáneamente, si retira el cajón del aparato durante el proceso de freír con aire caliente, interrumpe el tiempo y/o proceso de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Deje enfriar aprox. 30 minutos antes de colocar o remover las piezas.

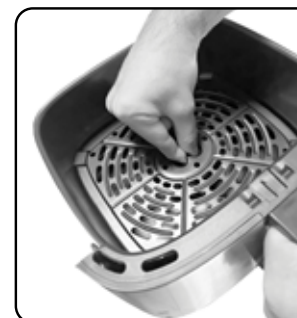


Siempre limpie el aparato después de cada uso. Retire el cajón para que el aparato se enfríe más rápido.

CAJÓN Y REJILLA FREIDORA

1. Cuando el dispositivo esté lo suficientemente frío como para tocarlo con seguridad, agarre el mango del cajón en la parte delantera de la freidora de aire y sáquelo del cuerpo.
2. Retire la rejilla freidora del cajón.
3. Deseche las migajas y limpie tanto el cajón como la rejilla freidora con un paño húmedo antes de lavarlos a mano con agua tibia o caliente con jabón. Si algún alimento está atascado en la rejilla freidora, sumérjala en agua jabonosa tibia o caliente durante 1 hora antes de limpiar. Use una esponja o cepillo suave para eliminar las manchas. Enjuague y seque bien.
4. Secar bien antes de volver a colocarlos en el cuerpo de la freidora de aire.

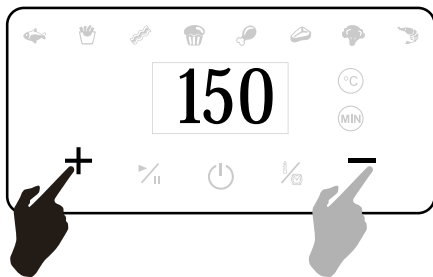
La rejilla freidora y el cajón son aptos para lavavajillas.



¡IMPORTANTE!

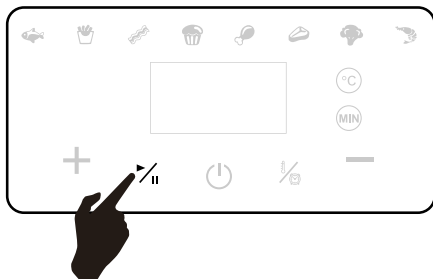
- No utilice ningún material abrasivo ni utensilios afilados para limpiar la freidora de aire o cualquiera de sus partes.
- Deje que todas las piezas y superficies se sequen completamente antes de volver a utilizar el aparato.



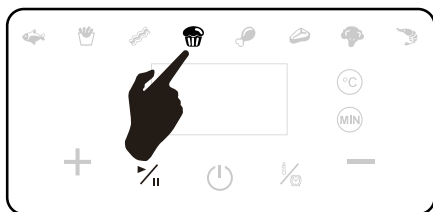


3. Presione el **botón de temperatura** para el ajuste de tiempo o temperatura. Una vez presionado el botón la pantalla brillará 5 veces y la freidora de aire empezará a trabajar, presione + o – para cambiar el tiempo o la temperatura en múltiplos de 5°C. Una vez ajustado el tiempo y temperatura la pantalla brillará 5 veces y automáticamente comenzará a trabajar.

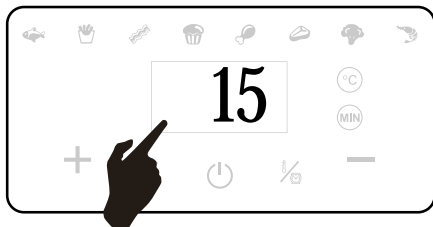
4. Mantenga presionado el botón + o – para ajuste rápido (sin pitido). La temperatura máxima es de 200°C con tiempo máximo de 60 minutos; la temperatura mínima es de 80°C por mínimo 1 minuto.



5. Botón de inicio y pausa estará encendido durante la operación.



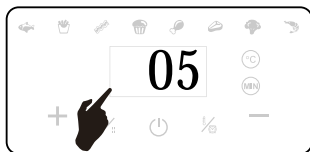
6. Presione cualquier botón de receta predeterminada y la máquina funcionará automáticamente después de presionar el botón de inicio. Puede volver a presionar el mismo botón mientras parpadea para cancelar la selección.



7. El tiempo de cocción y la temperatura se mostrarán alternadamente por 5 y 5 segundos respectivamente durante todo el ciclo.

PRECALENTADO

1. Conecte el enchufe en una toma de corriente de 120 V~.
2. Ajuste la freidora de aire a la temperatura de cocción deseada con los botones + o –



3. Ajuste el tiempo de cocción a 5 minutos. En la pantalla se mostrará 05 MIN.

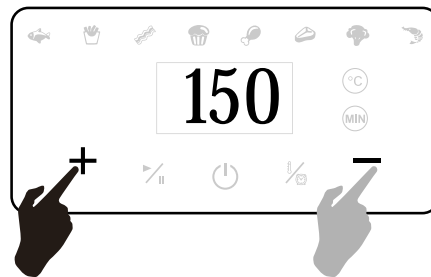


4. Presione el botón de inicio para comenzar el proceso de precalentado de la freidora de aire.



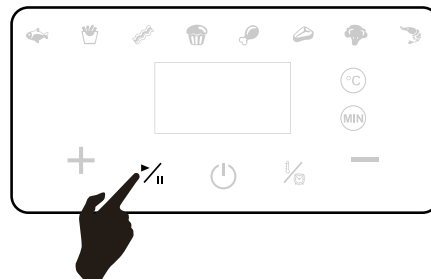
5. El tiempo de cocción y la temperatura se mostrarán alternadamente por 5 y 5 segundos respectivamente durante el ciclo de precalentamiento.

6. Cuando el temporizador llegue a cero la freidora de aire emitirá 5 veces un pitido y se apagará automáticamente.

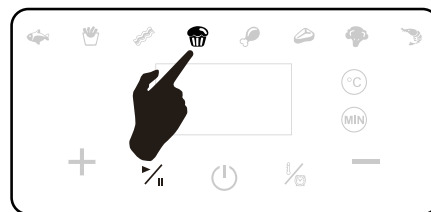


3. Press the temperature button for time or temperature adjustment. Once the button is pressed the screen will flash 5 times and the air fryer will start working, press + or – to change the time or temperature by 5°C / 9°F. Once the time and temperature are adjusted the screen will flash 5 times and automatically start working.

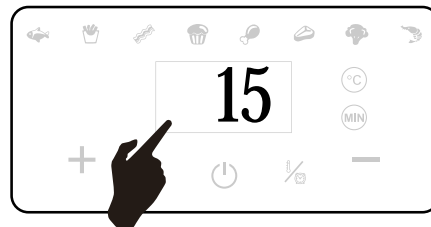
4. Press and hold the + or – button for quick adjustment (no beep). The maximum temperature is 200° C / 392°F with a maximum time of 60 minutes; the minimum temperature is 80°C / 176°F for at least 1 minute.



5. Start and pause button will be on during operation.



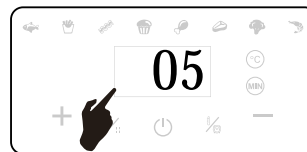
6. Press any default recipe button and the machine will start after press the start button. You can press the same button again while flashing to cancel the selection.



7. The cooking time and temperature will be displayed alternately for 5 and 5 seconds respectively during the entire cycle.

PREHEATING

1. Plug the air fryer into a power outlet.
2. Set the air fryer to the desired cooking temperature with the + or – buttons.



3. Set the cooking time to 5 minutes. 05 MIN will be displayed on the screen.



4. Press the start button to start preheating the air fryer.



5. The cooking time and temperature will be displayed in turns for 5 and 5 seconds respectively during the preheating cycle.

6. When the timer reaches zero the air fryer will beep 5 times indicating pre heating is done.

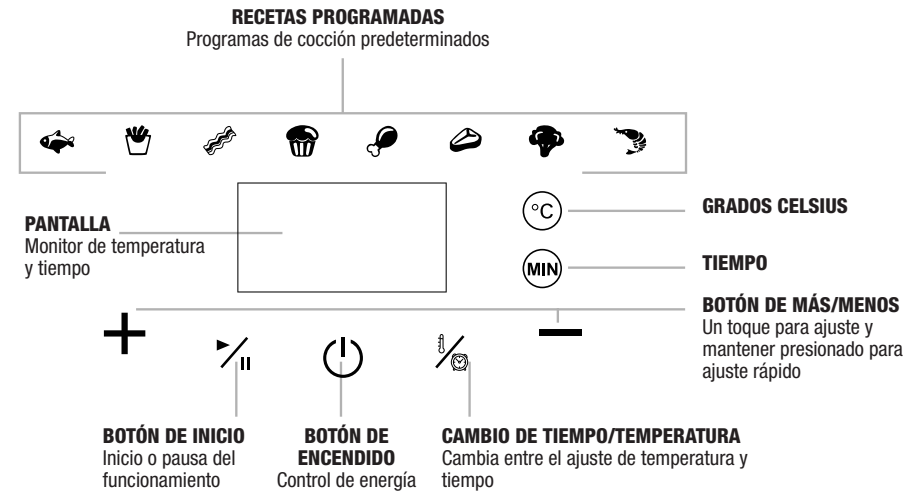
PRE-SETTED RECIPE					
RECIPE	FRESH		FROZEN		
	Time (min)	Temperature	Time (min)	Temperature	
FISH	15	180°C 356°F	20	200°C	356°F
FRENCH FRIES	25	200°C 392°F	10	200°C	392°F
BACON	5	180°C 356°F	10	180°C	356°F
TO BAKE	15	180°C 356°F			
CHICKEN	20	180°C 356°F	25	180°C	356°F
STEAK	12	180°C 356°F	25	200°C	356°F
VEGETABLES	20	180°C 356°F	20	180°C	392°F
SHRIMP	12	160°C 320°F	15	180°C	374°F
MORE FOODS TO TRY					
NUGGETS			12	200°C	392°F
CHICKEN WINGS	12	200°C 392°F	15	200°C	392°F
ONION RINGS	10	200°C 392°F			
MEATBALLS	8	190°C 374°F	10	195°C	374°F
RIBS	20	195°C 383°F	30	195°C	383°F
PORK CHOPS	8	200°C 392°F	20	200°C	392°F
PIZZA	7	195°C 383°F	8	195°C	383°F

NOTE: Please note that these settings are general guidelines. Because ingredients differ in origin, size, shape, and brand, your ingredient configuration may vary. The technology in your air fryer reheats the air inside the appliance instantly, if you remove the bowl from the appliance during hot air frying, it interrupts the cooking time and/or process.

CONVERSION TABLE

°C	°F	°C	°F
0	32°	105°	221°
5°	41°	110°	230°
10°	50°	115°	239°
15°	59°	120°	248°
20°	68°	125°	257°
25°	77°	130°	266°
30°	86°	135°	275°
35°	95°	140°	284°
40°	104°	145°	293°
45°	113°	150°	302°
50°	122°	155°	311°
55°	131°	160°	320°
60°	140°	165°	329°
65°	149°	170°	338°
70°	158°	175°	347°
75°	167°	180°	356°
80°	176°	185°	365°
85°	185°	190°	374°
90°	194°	195°	383°
95°	203°	200°	392°
100°	212°	205°	401°

FUNCIÓN DEL PANEL



1. CONTROL DE TIEMPO

Al iniciar el funcionamiento el temporizador comenzará a contar hacia atrás, los números en la pantalla son el tiempo restante. Cuando muestre cero la freidora de aire se detendrá. Cuando la temperatura sea superior a 100°C el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos después de acabada la operación. Una vez detenida, la freidora de aire emitirá 5 pitidos para notificar que esta apagada.

2. CONTROL DE TEMPERATURA

Una vez alcanzada la temperatura establecida, la freidora de aire dejará de calentarse. Cuando la freidora de aire no alcance la temperatura establecida, esta trabajara para mantener la temperatura alrededor de 5°C de la temperatura establecida.

3. PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

Quando la temperatura dentro de la freidora de aire sea superior a 260°C esta dejará de calentarse y aparecerá el mensaje "E04" en la pantalla junto con 10 pitidos. El ventilador seguirá trabajando durante 20 segundos para enfriar la freidora de aire.

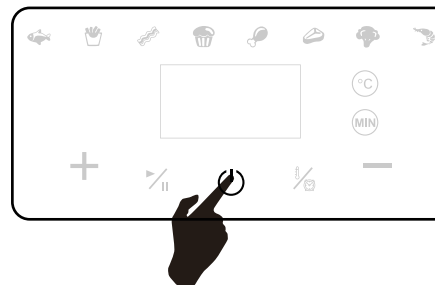
4. FUNCIÓN DE APAGADO FORZADO

Mantenga presionado el botón de encendido para apagar la freidora de aire, toda la luz se apagará y el Botón de encendido se volverá rojo.

5. FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

Es una función de memoria automática. Una vez que saque el cajón de la freidora de aire se cortará la energía, vuelva a meter el cajón y volverá a funcionar.

USO DE LA FREIDORA DE AIRE



1. La freidora de aire emitirá un pitido después de cada toque.

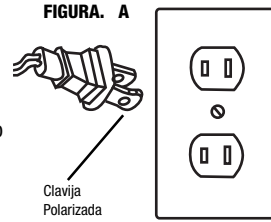
2. El **botón de encendido** se encenderá emitirá una luz de color rojo cuando se enchufe, presione una vez hasta escuchar un pitido y la freidora de aire encenderá, el botón de encendido se volverá blanco y los botones de receta se iluminarán.

MODELO CON CONEXIÓN POLARIZADA

Esta máquina está diseñada para utilizarse en un circuito nominal de 120 V- y tiene una clavija polarizada como se ilustra en la Figura A.

Cuide su máquina de altos y bajos voltajes

Un adaptador puede utilizarse temporalmente para conectar la clavija a un contacto no polarizado. El adaptador temporal solo podrá utilizarse mientras un electricista calificado instala un contacto polarizado como el que se ilustra en la Figura A.



ADVERTENCIA

Una conexión inapropiada puede provocar riesgo de choque eléctrico, revise por medio de un electricista capacitado que el contacto que se utilizará esté debidamente polarizado. No modifique la clavija de la máquina, si la clavija no ajusta en el contacto, instale uno llamando a un electricista capacitado.

COMPONENTES DE LA FREIDORA DE AIRE

1. Cuerpo de la freidora de aire
2. Cajón con asa y revestimiento de anti adherente
3. Rejilla freidora con revestimiento de anti adherente
4. Panel de control táctil
5. Entrada de aire
6. Salida de aire (atrás)



OPERACIÓN

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los accesorios de su embalaje.
2. Lave a mano el cajón con asa y la rejilla freidora con jabón y una esponja suave.
3. No usar ninguna esponja abrasiva o químicos.
4. Deslice el cajón en la máquina hasta que encaje en su lugar. El aparato no funcionará a menos que el cajón esté insertado correctamente.
5. Coloque su freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
6. Al usar su freidora de aire por primera vez, puede notar ligero humo o un ligero olor durante los primeros minutos de cocción. Esto es normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.
7. Deje un espacio de al menos 10 cm alrededor del aparato.
8. Tenga guantes de horno (o un trapo seco de cocina) a la mano, use pinzas resistentes al calor y un plato resistente al calor para descansar el cajón.



9. Para retirar el cajón del cuerpo de la freidora de aire:

- a. Sostenga de la parte superior del cuerpo de la freidora de aire.
- b. Agarre el mango del cajón con la otra mano.
- c. Deslice el cajón fuera del cuerpo.
- d. Apoye el cajón sobre un plato resistente al calor.

10. Para retirar la rejilla del cajón:

- a. Utilice los agujeros en la rejilla para quitarla a mano (asegúrese de que la rejilla esté fría antes de retirarla)
11. Para convertir recetas de horno convencional a freidora de aire rebaje 10°C la temperatura de esta. Vigile la comida con frecuencia para que esta no se pase de cocción.

CLEANING AND MAINTENANCE

30 MIN Wait 30 minutes for it to cool down before placing or removing any accessory.

Always clean the appliance after each use. Remove the bowl from the main unit to cool down faster.

BOWL AND FRYING TRAY

1. When the device is cool enough to touch safely, grab the handle of the bowl in the front of the air fryer and remove it from the main unit.
2. Remove the tray from the bowl.
3. Dump the crumbs and wipe both the bowl and tray with a damp cloth before washing them by hand with warm soapy water. If there is any food stuck in the tray submerge in hot or warm soapy water for 1 hour before cleaning use a sponge or a soft brush.
4. Dry thoroughly before placing them back in the main unit of the air fryer.

The tray and bowl are dishwasher safe.



IMPORTANT:

- Do not use any abrasive material or sharp utensils to clean the air fryer or any of its parts.
- Allow all parts and surfaces to dry completely before using the appliance again.

30 MIN Wait 30 minutes for it to cool down before placing or removing any accessory.

Always clean the appliance after each use. Remove the bowl from the main unit to cool down faster.

AIR FRYER INTERIOR

1. Vigorously clean the inside of the air fryer.
2. Clean the top inside with a soft cleaning brush to remove any crumbs or debris.

IMPORTANT:

- Before cleaning any part, make sure the air fryer is turned off, unplugged and cooled off. It's important to clean the entire appliance after each use to prevent the accumulation of grease and avoid unpleasant odors.
- Do not submerge the appliance, plug or power cord in any liquid.

AIR FRYER EXTERIOR

1. Wipe the exterior with a damp cloth or sponge and dry thoroughly.

STORAGE

Keep your air fryer in a fresh, dry place away from the sun.



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance into the power outlet.
The Timer didn't go off	The Timer was not entered correctly.	Press the + or - button to select the desired time
The ingredients were fried unevenly in the air fryer	Certain types of foods should be flipped or moved halfway through the preparation cycle	Ingredients that lie on top of, or through others (e.g., fries) have to be moved mid-cycle.
My food didn't come out crispy as it came out of the air fryer	Not all foods can be air fried. Some should be fried with oil for a crispy finish.	Use oven snacks or brush some oil over snacks for a crispier result.
I can't slide the bowl easily into the main unit	The bowl is overfilled.	Do not fill the bowl higher than the top of the bowl.
	The bowl is not placed correctly.	Push the bowl until you hear a click.
White steam is coming out of the air fryer	You are preparing greasy foods in the air fryer.	When preparing greasy foods, the oil will drain from the tray to the bottom of the bowl. The oil produces a white steam and can heat the bowl more than usual. This does not affect the device or the final result.
Fresh fries are being fried unevenly	The fries were not fresh.	Use fresh fries and make sure that they stay firm during preparation.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer	The crispiness of potatoes comes from the amount of oil and water in the fries.	Make sure to dry the potatoes properly before adding the oil.
		Cut the potatoes into smaller pieces for a crispier result.
		Add more oil for a crispier result

WARRANTY

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

This product is warranted against malfunctions and defects in material and workmanship for a period of one year for domestic use.

THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY

To any products or parts there of which have been damaged by tampering, misuse or abuse or which have been altered or repaired by an unauthorized person or service center.

THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY

To brushes or accessories since their life depends upon the amount of use.

FOR REPAIR

The inoperative machine must be delivered with shipping and delivery charges prepaid together with satisfactory evidence of the purchase date to the dealer from whom it was purchased or an authorized service center. Koblenz will either repair or replace, at its election, all defective machines during the warranty period.

The foregoing obligations are in lieu of all other obligations and liabilities including negligence and state Koblenz's entire and exclusive liability and purchaser's exclusive remedy. Koblenz will in no event be liable for any direct, indirect, special, incidental or consequential damages or losses whatsoever.

Koblenz's liability under no circumstances will exceed the contract price for the goods or parts for which liability is claimed.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply for you.

CONTENIDO

Advertencias.....	8	Uso de la freidora de aire.....	10
Modelo con conexión polarizada.....	9	Limpieza y mantenimiento.....	12
Componentes de la freidora de aire.....	9	Almacenaje.....	13
Operación.....	9	Problemas y soluciones.....	13
Función del panel.....	10	Garantía.....	14

INDICACIONES GENERALES

Al utilizar su Freidora de aire, se deben seguir las siguientes precauciones:

- Antes de operar este aparato lea cuidadosamente las instrucciones de uso.
- Para reducir el riesgo de lesiones o daños, tenga en cuenta estas precauciones de seguridad al configurar y usar este aparato.
- Guarde las instrucciones de seguridad para futuras referencias.

ADVERTENCIAS

Su freidora de aire Koblenz es únicamente para uso doméstico.

1. Lea atentamente todas las instrucciones.
2. Nunca toque el interior del aparato u otras superficies calientes durante el funcionamiento. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, nunca sumerja o enjuague la carcasa bajo el grifo ni deje que otros líquidos entren en el aparato.
4. Utilice el aparato únicamente sobre una superficie plana, uniforme y estable.
5. Coloque siempre los alimentos a freír en la rejilla freidora para evitar que entren en contacto directo con los elementos calefactores.
6. No cubra las ventilas de aire mientras el aparato esté funcionando.
7. No llene el cajón con aceite, ya que esto causa un riesgo de incendio.
8. Cuando no esté en uso y antes de limpiar su freidora de aire apague la unidad y desenchúfela del toma corriente.
- Deje enfriar aprox. 30 minutos antes de colocar o remover las piezas.**
9. No utilice la freidora de aire con un cable o enchufe dañado, o después de algún daño o malfuncionamiento.
10. No usar al aire libre.
11. No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
12. Para desconectarlo primero apague el temporizador y después desenchúfelo del toma corriente.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
14. No deje que su freidora de aire funcione sin supervisión.
15. No limpie con esponjas metálicas. Pequeñas piezas se pueden desprender y tocar partes eléctricas, creando riesgo de descarga eléctrica.
16. Alimentos o utensilios metálicos de gran tamaño no deben insertarse en la freidora de aire, ya que pueden crear un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
17. Puede producirse un incendio si el aparato está cubierto o toca materiales inflamables como cortinas, trapos y similares cuando está en funcionamiento. No guarde ningún artículo encima o tocando la freidora de aire cuando esté en funcionamiento.
18. Deje al menos 10 cm de espacio libre alrededor de la freidora de aire.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico y similares.
20. No cubra ninguna parte de este aparato con papel de aluminio. Esto causará el sobrecalentamiento de su freidora de aire.
21. Durante el proceso de freír, el vapor caliente se libera a través de las ventilas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las ventilas de salida de aire.
22. Tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire el cajón de la freidora de aire.
23. Apague inmediatamente el temporizador y desenchufe la freidora de aire si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que el humo se detenga antes de retirar el cajón de la freidora de aire.
24. Evite que los niños utilicen este aparato. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
25. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato. También se requiere supervisión cuando el aparato es utilizado cerca de niños.
26. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes: a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo b) Casas de campo c) Por clientes en hoteles y otros entornos de tipo residencial d) Entornos tipo dormitorio o comedor.
27. No utilice la freidora de aire en usos distintos a los indicados.
28. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
29. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
30. No coloque su freidora de aire sobre, ni cerca de una hornilla de gas y/o eléctrica y/o en un horno caliente.
31. No utilice su freidora de aire en cualquier sistema eléctrico que no sea de tensión 120V~/60Hz.
32. Los usuarios no pueden reparar las piezas de la freidora de aire por sí mismos. Si la freidora de aire tiene un fallo durante el período de garantía, pida ayuda a los técnicos de servicio o póngase en contacto con el fabricante.