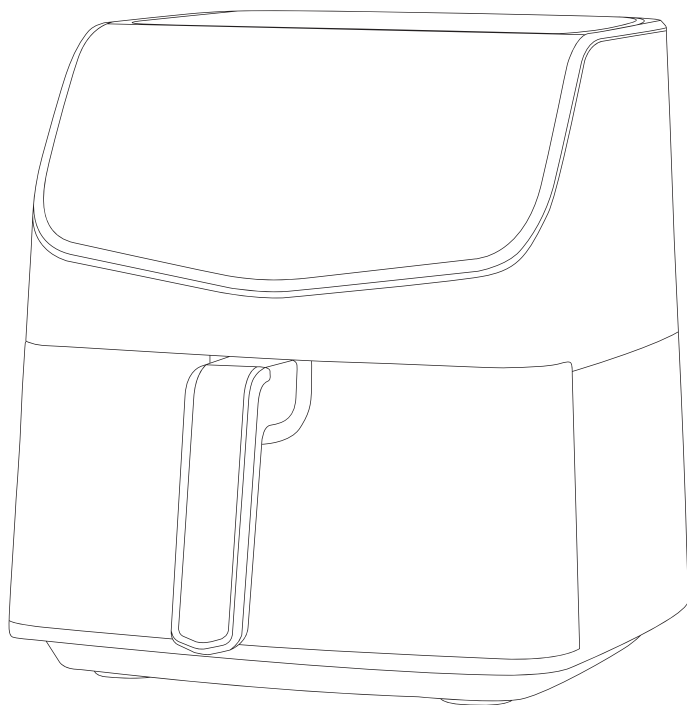


yoevu

USER MANUAL
MANUAL DE USUARIO



ECOFRY

1600W 5.5L

FREIDORA DE AIRE | AIR FRYER

ESPAÑOL

ÍNDICE

ECOFRY

2	_____ ADVERTENCIAS
3	_____ PRECAUCIÓN
	_____ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES
4	_____ PANEL DE MANDOS
5	_____ ANTES DEL PRIMER USO
6	_____ MODO DE USO
7	_____ TABLA DE COCINADO
8	_____ CONFIGURACIÓN
10	_____ LIMPIEZA
	_____ RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
11	_____ GARANTÍA

yoevu

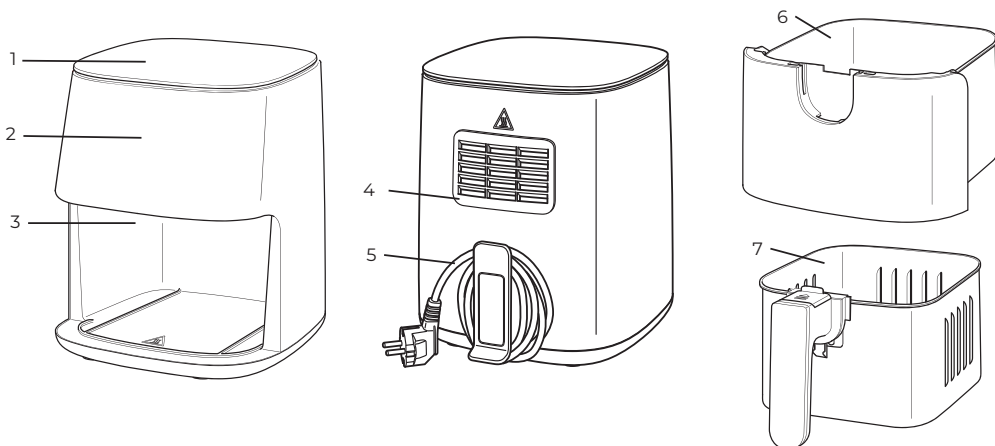
ADVERTENCIAS

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, servicio técnico o personas igualmente calificadas para evitar un peligro”.
- Nunca sumerjas la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua ni la enjuagues bajo el grifo.
- No permitas que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Pon siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubras las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llenes la bandeja para freír con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- Nunca toques el interior del aparato mientras está funcionando.
- Comprueba si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de red local de tu país antes de conectar el aparato.
- No utilices el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo para evitar riesgos.
- Este aparato no es adecuado para niños ni para personas con discapacidades físicas o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos. Si deseas que otra persona use el aparato, esa persona debe ser debidamente guiada sobre su uso.
- Mantén el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantén el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufes el aparato ni operes el panel de control con las manos mojadas.
- Conecta el aparato únicamente a un enchufe de pared con conexión a tierra. Asegúrate siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de pared.
- Nunca conectes este aparato a un temporizador externo.
- No coloques el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- No coloques el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los lados y 10 cm de espacio libre encima del aparato. No coloques nada encima del aparato.
- No utilices el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No permitas que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de escape de aire. Mantén las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de escape de aire. También ten cuidado con el vapor caliente y el aire caliente cuando retires la bandeja para freír del aparato.
- La superficie bajo el aparato puede calentarse durante el uso.
- Desenchufa inmediatamente el aparato si ves que sale humo oscuro del mismo. Espera a que cese la emisión de humo antes de retirar la bandeja para freír del aparato.

PRECAUCIÓN

- Coloca el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas profesionales, oficinas, talleres u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles u otros entornos similares.
- Si el aparato se usa incorrectamente o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía pierde su validez y el vendedor rechaza cualquier responsabilidad por los daños que pueda causar.
- Desenchufa siempre el aparato después de su uso.
- Deja que el aparato se enfríe durante aprox. 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Retira los restos de comida quemada si los hubiese.

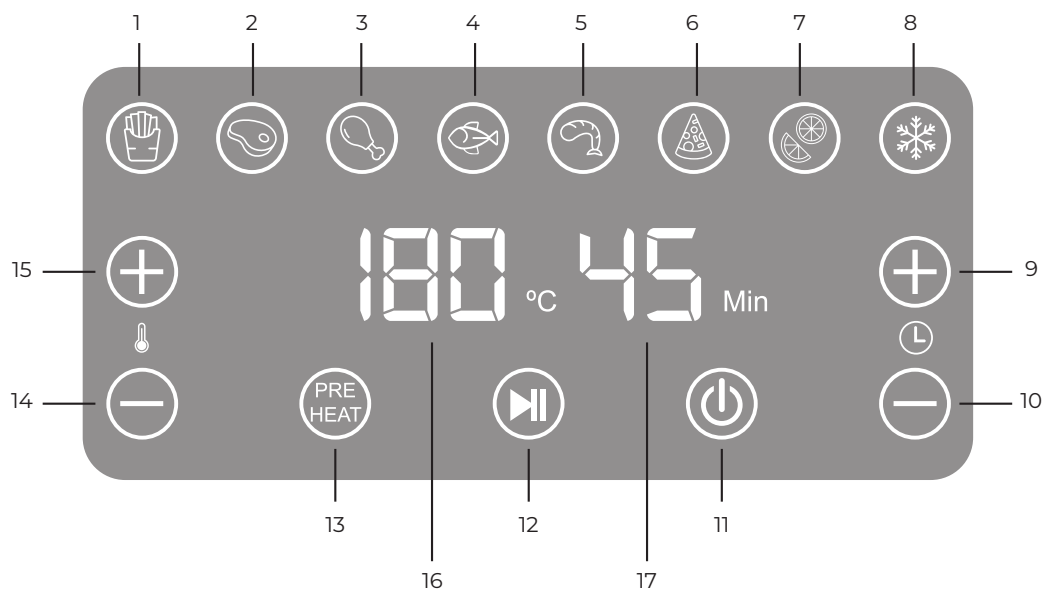
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



1. Cuerpo de la freidora
2. Panel de mandos
3. Ranura para bandeja
4. Rejilla de ventilación

5. Cable
6. Bandeja
7. Cesta

PANEL DE MANDOS

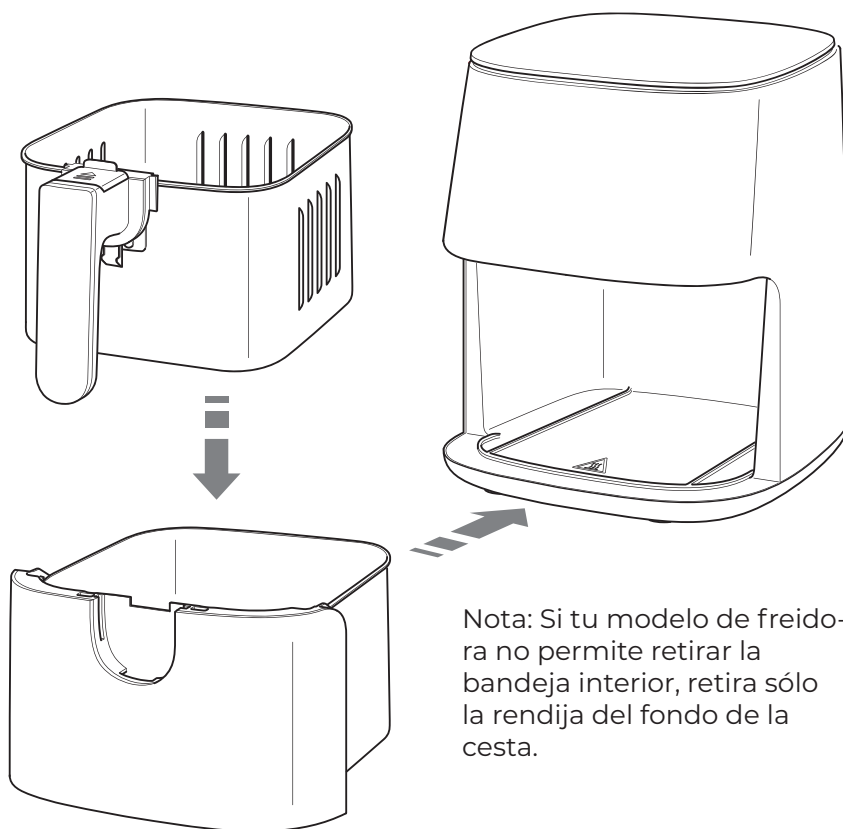


1. Patatas fritas
2. Carne
3. Pollo
4. Pescados
5. Gambas
6. Tartas
7. Verduras
8. Descongelar
9. Subir tiempo de cocinado

10. Bajar tiempo de cocinado
11. Encender / apagar
12. Pausar / reanudar
13. Precalentamiento
14. Bajar temperatura
15. Subir temperatura
16. Temperatura de cocinado
17. Tiempo de cocinado

ANTES DEL PRIMER USO

- Retira todo el material de embalaje.
- Quita cualquier adhesivo o etiqueta del electrodoméstico que no sea la etiqueta de clasificación y advertencias.
- Limpia a fondo la cesta y la bandeja para freír con agua caliente y un poco de jabón líquido con una esponja no abrasiva.
 - Nota: También puedes limpiar estas piezas en el lavavajillas. Limpia el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloca el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada que también sea resistente al calor.
- Coloca la cesta en la bandeja para freír correctamente.
- No llenes la bandeja para freír con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloques nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado del cocinado.



Nota: Si tu modelo de freidora no permite retirar la bandeja interior, retira sólo la rendija del fondo de la cesta.

MODO DE USO

1. ENCENDIDO

- Enchufa el cable a la red eléctrica y escuchará una señal acústica. Tras unos instantes la freidora entrará en modo de espera y las luces del panel de mandos se apagarán.

2. SELECCIÓN DE MODO / TEMPERATURA / TIEMPO

- Estando en modo de espera presiona los botones “+” y “-” de la temperatura y tiempo de cocinado para ajustar los parámetros según la receta que desees cocinar. Por defecto aparecerán 200°C y 18 minutos, pero puedes configurarlo a tu gusto.
- También puedes presionar cualquier icono de función en el panel de mandos para cocinar diferentes alimentos. Cuando presiones el icono de función, las luces parpadearán, luego presiona el botón de “Pausar/Reanudar” y la freidora comenzará a funcionar. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados (como se muestra en la tabla). También puedes ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón Tiempo +/- y Temperatura +/-.



- (1). El rango de control de temperatura es de 60-200°C, cada clic en el botón de temperatura +/- aumentará o reducirá 5°C. A 200°C, presiona “+” y la freidora volverá a una temperatura de 60 °C. Presione “-” a 60°C, la temperatura volverá a 200°C. En el proceso de control de temperatura, la pantalla digital de temperatura parpadeará, tras 3 parpadeos se aplicará la temperatura seleccionada permaneciendo la luz fija.



60°C - 200°C

- (2). El rango de tiempo puede ajustarse desde 5 hasta 60 minutos. Cada clic en el botón de tiempo +/- aumentará o reducirá 1 min. A los 60 min, si presionas “+”, el tiempo volverá a 5 min. A los 5 min, si presionas “-”, la temperatura volverá a 60 min. En el proceso de control de tiempo, la pantalla digital de tiempo parpadeará, tras 3 parpadeos se aplicará el tiempo seleccionado permaneciendo la luz fija.



5min - 60min

3. INICIAR, PAUSAR/DETENER

- Después de seleccionar la función, configura el tiempo y la temperatura correctas, presione “pausar/reanudar”, el botón comenzará a parpadear, después de que suene una señal acústica, la máquina comenzará a funcionar. Durante el funcionamiento de la máquina, presiona el botón “pausar/reanudar” y después de que suene la señal acústica la máquina dejará de funcionar.



Notas:

(1). Durante el funcionamiento, puedes sacar la bandeja para freír. La freidora dejará de funcionar y podrás verificar el resultado de la cocción o agregar más alimentos. La freidora volverá a funcionar al insertar la bandeja.

(2). Si durante el cocinado la freidora deja de tener alimentación eléctrica, se apagará pero guardando el último programa. Al volver a tener alimentación eléctrica seguirá cocinando.

4. FIN DEL COCINADO

- Al terminar el cocinado la freidora se detendrá y mostrará 00 min. Pero seguirá funcionando durante 1 minuto hasta que se apague por completo y comience su tiempo de enfriamiento entrando modo de espera.

TABLA DE COCINADO

	MODO	TIEMPO	TEMPERATURA
	Pre-calentamiento	3 min	180°C
	Patatas fritas	18 min	200°C
	Carne	12 min	200°C
	Pollo	30 min	200°C
	Pescado	10 min	180°C
	Gambas	8 min	180°C
	Tartas	25 min	160°C
	Verduras	10 min	160°C
	Descongelado	20 min	80°C

PRECAUCIÓN: No toques la bandeja durante 30 minutos después de su uso podrías quemarte. Sostén la bandeja sujetándola por el asa.

Funcionamiento:

1. Coloca el enchufe en una toma de pared con conexión a tierra.
2. Coloca los ingredientes en la cesta e introdúcela en la bandeja de la freidora.
3. Coloca la bandeja la posición correcta. Elija la función del menú y presiona "Pausar/reanudar" para comenzar a cocinar.
4. En la pantalla de visualización se mostrarán la temperatura y el tiempo. La temperatura es la configurada y el tiempo mostrado es el restante de cocinado.
5. En ocasiones será necesario remover los ingredientes a la mitad del cocinado (consulta la sección "Configuración" en este manual) Para remover los ingredientes, saca la bandeja de la freidora por el asa y agítala. Luego, colócala nuevamente en la freidora.
6. Cuando escuches la campana del temporizador, el cocinado ha terminado. Saca la bandeja y colócala sobre una superficie resistente al calor.
7. Comprueba que la comida está correctamente cocinada. Si la comida aún no está lista, simplemente vuelve a colocarla y cocina durante unos minutos más.
8. No voltees la bandeja boca abajo, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la bandeja se derramará y se filtrará sobre la comida. Después de freír con aire caliente, la bandeja y la comida están muy calientes. Según el tipo de ingredientes, es posible que se escape vapor de la bandeja para freír.
9. Vacía la bandeja en un bol o en un plato.
10. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está instantáneamente lista para preparar otro lote.

Nota:

Cuando utilices la freidora por primera vez, es posible que salga un ligero humo u olor. Esto es normal y pronto desaparecerá. Asegúrate de que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora.

CONFIGURACIÓN

Puede usar esta freidora de aire para preparar otros alimentos ajustando el tiempo y la temperatura. La siguiente tabla te ayudará a seleccionar los ajustes básicos para las recetas que desees preparar.

Nota:

Ten en cuenta que estos ajustes son sólo una referencia. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para tus recetas.

Consejos:

Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.

Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.

Remover los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de cocinado optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.

Puedes cubrir las patatas frescas con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora unos minutos después de haber agregado el aceite.

No prepares ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora.

Las recetas que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.

La cantidad óptima de patatas fritas y crujientes es de 500 gramos.

También puedes usar la freidora de aire para recalentar ingredientes ajustando la temperatura a 150°C y el temporizador a unos 10 minutos

INGREDIENTE / RECETA	TIEMPO	TEMP.	REMOVER	EXTRA
Patatas fritas congeladas finas	12-16 min	200°C	SI	
Patatas fritas congeladas gruesas	12-20 min	200°C	SI	
Patatas fritas caseras	18-25 min	180°C	SI	Añadir aceite
Patatas gajo caseras	18-22 min	180°C	SI	Añadir aceite
Patatas fritas en cubos	12-18 min	200°C	SI	Añadir aceite
Rösti	15-18 min	180°C		
Gratinado de patatas	18-22 min	180°C		
Steak	8-12 min	180°C		
Hamburguesa	7-14 min	180°C		
Rollo de salchicha	13-15 min	180°C		
Muslos de pollo	18-22 min	180°C		
Pechuga de pollo	10-15 min	180°C		
Rollitos de primavera	8-10 min	200°C	SI	Apto p. horno
Nuggets de pollo	6-10 min	200°C	SI	Apto p. horno
Palitos de pescado	6-10 min	200°C		Apto p. horno
Queso empanado	10 min	200°C		Apto p. horno
Verduras	10 min	160°C		Apto p. horno

Nota: Añade 3 minutos al cocinado si la freidora está fría

LIMPIEZA

Limpia la freidora después de cada uso.

La bandeja, la cesta y el interior de la freidora tienen un revestimiento antiadherente. No uses utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retira el enchufe de la toma de corriente y deja que se enfríe.
Nota: Retira la bandeja para que la freidora se enfríe más rápido.
2. Limpia el exterior de la freidora con un paño húmedo.
3. Limpia la bandeja y la cesta con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva. Puedes usar un líquido de lavado para eliminar cualquier resto de suciedad.

Nota: La bandeja y la cesta son aptas para lavavajillas.

Consejo: si hay suciedad adherida a la cesta o al fondo de la bandeja, llena la bandeja con agua caliente y un poco de jabón líquido para lavar. Coloca la cesta en la bandeja y déjala en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

1. Limpia el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.
2. Limpia la resistencia eléctrica con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora no funciona	La freidora no está conectada a la red eléctrica.	Conecta el enchufe a la red eléctrica
	No has configurado el temporizador	Configura el tiempo y temperatura de cocinado, o presiona cualquier modo.
	La red eléctrica no tiene corriente	Comprueba que el enchufe funciona y que la instalación tiene corriente.
La comida está cruda	Demasiada comida en la bandeja	Saca parte de la comida y cocina en varias tandas
	Temperatura demasiado baja	Aumenta la temperatura de cocinado
	Tiempo insuficiente	Aumenta el tiempo de cocinado
	La comida no se ha cocinado correctamente	Remueve los ingredientes y continúa cocinando
Sale vapor	Uso normal de la freidora	Es completamente normal
Sale humo blanco	Ingredientes muy grasientos	No es un problema, pero intenta evitar alimentos muy grasos
	Restos de aceite en el interior	Limpia todas las partes después del cocinado
La freidora sigue cocinando tras sacar la bandeja	Fallo en el sistema de parado de seguridad	Desconecta la freidora de la red eléctrica. No la uses nuevamente y contacta con el servicio técnico.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declaramos que el producto mencionado anteriormente cumple con todos los requisitos básicos descritos en la directiva (2014/30/UE), (2014/35/UE) y (2014/53/UE) del parlamento Europeo y del consejo.

Asimismo, se certifica que cumple la directiva ROHS (2018/863EU) sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Empresa:

INFORMATICA MEGASUR S.L
PARQUE METROPOLITANO
C/ LOS VISOS N 14
C.P.: 18130 Escúzar, Granada (Spain).

Fecha: Granada, 20 de abril de 2023
Nombre: Federico Izquierdo Martínez
Título: Administrador

TARJETA DE GARANTÍA

Por favor, debes complementar este documento para la tramitación de tu garantía.

N° de serie del Producto:

Fecha de compra:

Nombre:

Dirección:

Teléfono:

Distribuidor:

Dirección:

Sello Distribuidor:

yoevu

DISEÑADO EN EUROPA | DESIGNED IN EUROPE
FABRICADO EN CHINA | MADE IN CHINA



RoHS

Imported by / Importado por:

INFORMÁTICA MEGASUR S.L CIF B18314112

Parque metropolitano

C/ los visos N° 14 C.P.: 18130 Escúzar, Granada (Spain).

Learn more / Más información: +34958509010

GARANTÍA

Muchas gracias por haber adquirido un producto marca Yoevu. Esperamos que nuestro producto le proporcione un excelente servicio durante mucho tiempo.

Como fabricantes y responsables del producto que adquirió, estamos convencidos de la excelente calidad del mismo y esperamos que no tenga necesidad de ninguna intervención técnica durante su tiempo de vida, no obstante en caso de necesitarla puede hacerlo a través del establecimiento donde adquirió el producto o contactando con nuestro servicio de atención al cliente en el teléfono 958509010 o a través del email sat@yoevu.es

CONDICIONES

la presente garantía ampara a su producto Yoevu durante un período de tres años a partir de la fecha de compra. Deberá ser justificada la fecha de adquisición con la factura de compra, ticket o documento con valor fiscal.

La garantía de su producto YOEVU está sujeta a la “ley general de defensa de consumidores y usuarios” según el real decreto legislativo 1/2007.

Yoevu da una garantía comercial limitada sobre las baterías de 6 meses y sobre los transformadores y accesorios 12 meses a partir de la fecha de compra, por ser considerados como productos fungibles.

para más información puede llamar al teléfono 958509010 o a través del email sat@yoevu.es

ENGLISH

TABLE OF CONTENTS

ECOFRY

15	_____	WARNINGS
16	_____	CAUTION
	_____	DESCRIPTION OF PARTS
17	_____	CONTROL PANEL
18	_____	BEFORE FIRST USE
19	_____	MODE OF USE
20	_____	COOKING TABLE
21	_____	CONFIGURATION
23	_____	CLEANING
	_____	PROBLEM SOLVING
24	_____	WARRANTY

yoevu

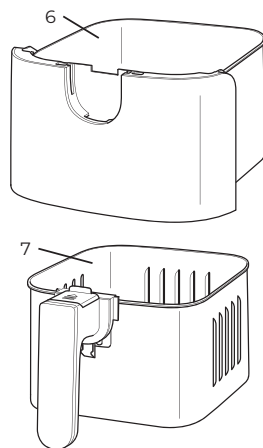
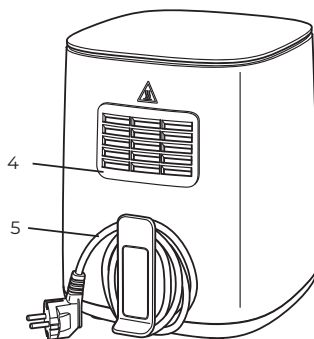
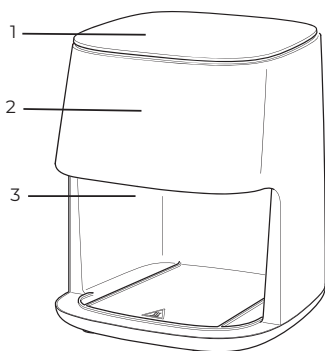
WARNINGS

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard."
- Never immerse the housing, which contains the electrical components and heating elements, in water or rinse it under running water.
- Do not allow water or any other liquid to enter the appliance to avoid electric shock.
- Always place the ingredients to be fried in the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is in operation.
- Do not fill the frying tray with oil, as this could cause a fire.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before connecting 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, it must be replaced to avoid hazards.
- This appliance is not suitable for children or persons with physical or mental disabilities or lack of experience and knowledge. If you want someone else to use the appliance, that person must be properly guided in its use.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children when the appliance is switched on or cooling down.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Connect the appliance only to a grounded wall outlet. Always make sure that the plug is properly inserted into the wall outlet.
- Never connect this appliance to an external timer.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Allow at least 10 cm of free space at the back and sides and 10 cm of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than that described in this manual.
- Do not allow the appliance to operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep hands and face at a safe distance from the steam and air exhaust openings. Also watch out for hot steam and hot air when removing the frying pan from the appliance.
- The surface under the appliance may become hot during use.
- Unplug the appliance immediately if you see dark smoke coming from the appliance. Wait until the smoke emission ceases before removing the frying pan from the appliance.

CAUTION

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is designed for normal household use only. It is not intended for use in environments such as professional kitchens, offices, workshops or other work environments. It is also not intended for use by customers in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used incorrectly or if it is not used in accordance with the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and the seller declines any responsibility for any damage it may cause.
- Always unplug the appliance after use.
- Allow the appliance to cool down for approx. 30 minutes before handling or cleaning.
- Remove burnt food residues if any.

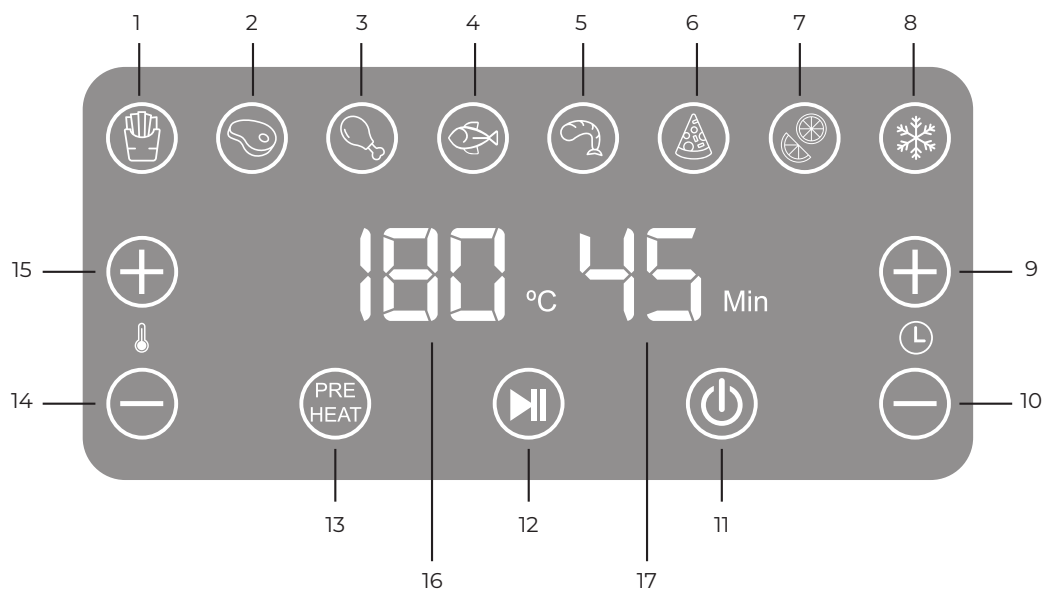
DESCRIPTION OF PARTS



1. Fryer body
2. Control panel
3. Tray slot
4. Ventilation grill

5. Cable
6. Tray
7. Basket

CONTROL PANEL

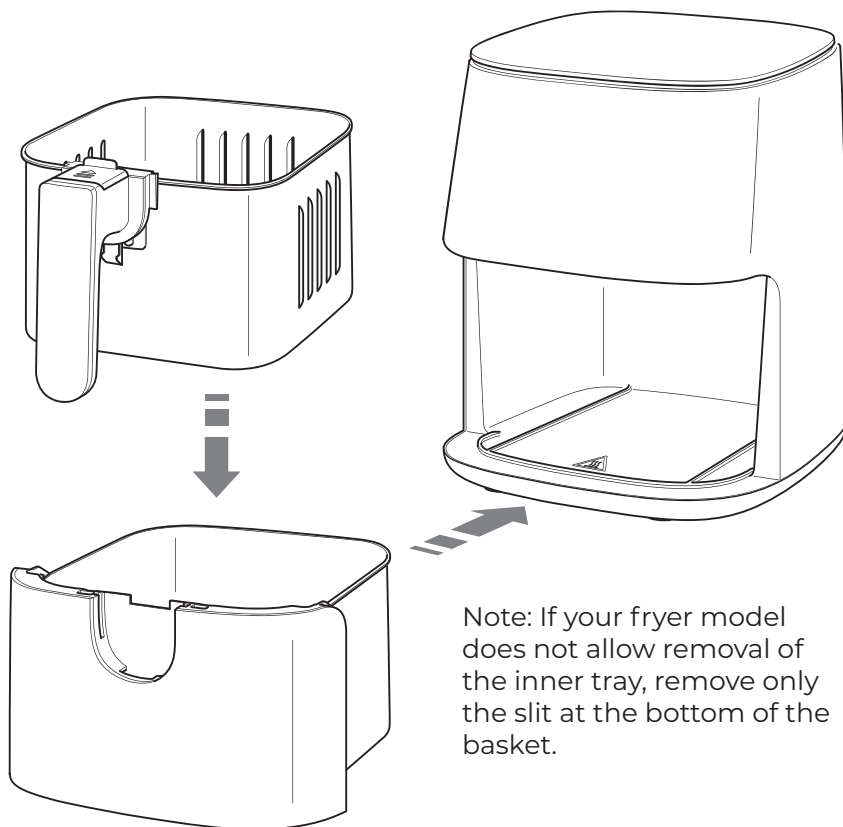


1. French fries
2. Meat
3. Chicken
4. Fish
5. Shrimp
6. Cakes
7. Vegetables
8. Defrost
9. Increase cooking time

10. Lower cooking time
11. Turn on / off
12. Pause / resume
13. Preheat
14. Lower temperature
15. Raise temperature
16. Cooking temperature
17. Cooking time

BEFORE FIRST USE

- Remove all packing material.
- Remove any stickers or labels from the appliance other than the rating and warning labels.
- Thoroughly clean the basket and frying pan with hot water and a little liquid soap using a non-abrasive sponge.
 - Note: You can also clean these parts in the dishwasher. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
- Place the basket in the frying tray correctly.
- Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.
- Do not place anything on top of the appliance. This interrupts the air flow and affects the cooking result.



Note: If your fryer model does not allow removal of the inner tray, remove only the slit at the bottom of the basket.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. POWER ON

- Plug the power cord into the mains and you will hear an acoustic signal. After a few moments the fryer will enter standby mode and the lights on the control panel will go out.

2. MODE / TEMPERATURE / TIME SELECTION

- In standby mode press the "+" and "-" buttons for temperature and cooking time to adjust the parameters according to the recipe you want to cook. By default 200°C and 18 minutes will be displayed, but you can set it to your liking.
- You can also press any function icon on the control panel to cook different foods. When you press the function icon, the lights will flash, then press the "Pause/Resume" button and the fryer will start to operate. Each function has its own preset time and temperature (as shown in the table). You can also adjust the time and temperature freely using the Time +/- and Temperature +/- button.
- (1). The temperature control range is 60-200°C, each click of the +/- temperature button will increase or decrease 5°C. At 200°C, press "+" and the fryer will return to 60°C temperature. Press "-" at 60°C, the temperature will return to 200°C. In the process of temperature control, the digital temperature display will flash, after 3 flashes the selected temperature will be applied and the light will remain fixed.
- (2). The time range can be adjusted from 5 to 60 minutes. Each click on the +/- time button will increase or decrease by 1 min. At 60 min, if you press "+", the time will return to 5 min. At 5 min, if you press "-", the time will return to 60 min. In the process of time control, the digital time display will flash, after 3 flashes the selected time will be applied and the light will remain fixed.



60°C - 200°C



5min - 60min

3. START, PAUSE/STOP

- After selecting the function, set the correct time and temperature, press "pause/resume", the button will start flashing, after an acoustic signal sounds, the machine will start running. During machine operation, press the "pause/resume" button, and after the acoustic signal sounds the machine will stop working.



Notes:

(1). During operation, you can remove the frying pan. The fryer will stop operating and you can check the cooking result or add more food. The fryer will resume operation when you insert the tray.

(2). If during cooking the fryer loses power, it will turn off but will save the last program. When power is restored it will continue cooking.

4. END OF COOKING

- At the end of cooking the fryer will stop and display 00 min. but will continue to run for 1 minute until it shuts off completely and starts its cooling time by entering standby mode.

COOKING CHART

	MODE	TIME	TEMPERATURE
	Pre-heating	3 min	180°C
	French fries	18 min	200°C
	Meat	12 min	200°C
	Chicken	30 min	200°C
	Fish	10 min	180°C
	Shrimp	8 min	180°C
	Cakes	25 min	160°C
	Vegetables	10 min	160°C
	Defrosting	20 min	80°C

CAUTION: Do not touch the tray for 30 minutes after use, you may burn yourself. Hold the tray by the handle.

Operation:

1. Place the plug in a grounded wall outlet.
2. Place the ingredients in the basket and insert it into the fryer tray.
3. Place the tray in the correct position. Choose the menu function and press "Pause/Resume" to start cooking.
4. The display screen will show the temperature and time. The temperature is the set temperature and the time displayed is the remaining cooking time.
5. Sometimes it will be necessary to remove the ingredients halfway through cooking (see "Settings" section in this manual). To remove the ingredients, pull the pan out of the fryer by the handle and shake it. Then place it back into the fryer.
6. When you hear the timer bell, cooking is finished. Remove the pan and place it on a heat-resistant surface.
7. Check that the food is cooked correctly. If the food is still not ready, simply replace it and cook for a few more minutes.
8. Do not turn the pan upside down, as any excess oil that has accumulated on the bottom of the pan will spill out and seep onto the food. After hot air frying, the pan and food are very hot. Depending on the type of ingredients, steam may escape from the frying pan.
9. Empty the pan into a bowl or onto a plate.
10. When one batch of ingredients is ready, the fryer is instantly ready to prepare another batch.

Note:

When you use the fryer for the first time, a slight smoke or odor may come out. This is normal and will soon disappear. Make sure there is sufficient ventilation around the fryer.

CONFIGURATION

You can use this air fryer to prepare other foods by adjusting the time and temperature. The following table will help you select the basic settings for the recipes you wish to prepare.

Note:

Please note that these settings are for reference only. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings for your recipes.

Tips:

Smaller ingredients generally 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.

Stirring smaller ingredients halfway through the cooking time optimizes the end result and can help prevent ingredients from frying unevenly.

You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispier result. Fry the ingredients in the fryer for a few minutes after adding the oil.

Do not prepare extremely fatty ingredients such as sausages in the fryer.

Recipes that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.

The optimum amount of crispy fries is 500 grams.

You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

INGREDIENT / RECIPE	TIME	TEMP.	SHAKE	EXTRA
Thin frozen French fries	12-16 min	200°C	Yes	
Thick frozen French fries	12-20 min	200°C	Yes	
Homemade French fries	18-25 min	180°C	Yes	Add oil
Homemade wedge fries	18-22 min	180°C	Yes	Add oil
Cubed French fries	12-18 min	200°C	Yes	Add oil
Rösti	15-18 min	180°C		
Potato gratin	18-22 min	180°C		
Steak	8-12 min	180°C		
Hamburger	7-14 min	180°C		
Sausage roll	13-15 min	180°C		
Chicken thighs	18-22 min	180°C		
Chicken breast	10-15 min	180°C		
Spring rolls	8-10 min	200°C	Yes	Oven safe
Chicken nuggets	6-10 min	200°C	Yes	Oven safe
Fish sticks	6-10 min	200°C		Oven safe
Breaded cheese	10 min	200°C		Oven safe
Vegetables	10 min	160°C		Oven safe

Note: Add 3 minutes to the cooking time if the fryer is cold.

CLEANING

Clean the fryer after each use.

The pan, basket and inside of the fryer have a nonstick coating. Do not use metal cookware or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

Remove the power plug from the outlet and allow it to cool down.

Note: Remove the tray to allow the fryer to cool faster.

2. Wipe the outside of the fryer with a damp cloth.

3. Clean the tray and basket with hot water, a little liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing up liquid to remove any remaining dirt.

Note: The tray and basket are dishwasher safe.

Tip: If there is dirt adhering to the basket or the bottom of the tray, fill the tray with hot water and a little liquid dishwashing soap. Place the basket in the tray and let it soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the fryer with hot water and a non-abrasive sponge.

2. Clean the electric heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

PROBLEM SOLVING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONv
Fryer does not work	The fryer is not connected to the mains.	Connect the plug to the mains
	You have not set the timer	Set the cooking time and temperature, or press any mode.
	The mains power is not on	Check that the plug works and that the installation has power.
The food is raw	Too much food on the tray	Take some of the food out and cook in several batches
	Temperature too low	Increases cooking temperature
	Insufficient time	Increase cooking time
	Food is not cooked properly	Stir ingredients and continue cooking
Steam comes out	Normal use of the fryer	It is completely normal
White smoke comes out	Very greasy ingredients	Not a problem, but try to avoid very fatty foods.
	Remains of oil inside	Clean all parts after cooking
The fryer continues to cook after removing the tray.	Failure in the safety stop system	Disconnect the fryer from the mains. Do not use it again and contact the technical service.

DECLARATION OF COMPLIANCE

We declare that the above mentioned product complies with all the basic requirements described in the directive (2014/30/EU), (2014/35/EU) and (2014/53/EU) of the European parliament and of the council.

It is also certified as compliant with the ROHS directive (2018/863EU) on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

Company:

INFORMATICA MEGASUR S.L
PARQUE METROPOLITANO
C/ LOS VISOS N 14
P.C.: 18130 Escúzar, Granada (Spain).

Date: Granada, April 20, 2023

Name: Federico Izquierdo Martínez

Title: Administrator

WARRANTY CARD

Please complete this document for the processing of your warranty.

Product serial number:

Date of purchase:

Name:

Address:

Phone:

Distributor:

Address:

Distributor Stamp:

yoevu

DISEÑADO EN EUROPA | DESIGNED IN EUROPE
FABRICADO EN CHINA | MADE IN CHINA



RoHS

Imported by / Importado por:

INFORMÁTICA MEGASUR S.L CIF B18314112

Parque metropolitano

C/ los visos N° 14 C.P.: 18130 Escúzar, Granada (Spain).

Learn more / Más información: +34958509010

WARRANTY

We hope that our product will provide you with excellent service for a long time to come.

As the manufacturer and the person responsible for the product you have purchased, we are
are convinced of its excellent quality and hope that you will not need that you will not need any technical intervention during its lifetime. its life time, nevertheless in case of needing it, you can do it through the through the store where you purchased the product or by contacting our customer service department
contacting our customer service department at the following telephone number 958509010 or via email sat@yoevu.es

TERMS AND CONDITIONS

This warranty covers your Yoevu product for a period of three years from the date of purchase. of three years from the date of purchase. The date of purchase must be justified the date of purchase with the purchase invoice, ticket or document with fiscal value.

The warranty of your YOEVU product is subject to the "general law of consumer and user protection

of consumers and users" according to the royal legislative decree 1/2007.1/2007.

Yoevu gives a limited commercial warranty on the batteries of

6 months and on transformers and accessories 12 months from the date of purchase, being

from the date of purchase, as they are considered as fungible products.

consumable products.

for more information you can call 958509010 or via email sat@yoevu.es