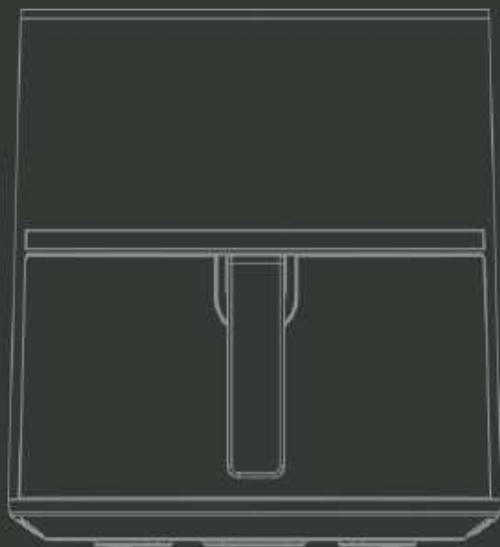


# HYUNDAI

## User Manual

Model

HAF7000D



Please read this manual carefully and retain it for future reference.

# CONTENTS

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| IMPORTANT SAFEGUARDS .....     | 02  |
| PRODUCT COMPONENTS .....       | 04  |
| ELECTRICAL PARAMETERS .....    | 05  |
| INSTRUCTIONS FOR USE .....     | 05  |
| CLEANING AND MAINTENANCE ..... | 1 1 |
| DISPOSAL AND RECYCLING .....   | 1 2 |

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## Safety Instructions

1. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
2. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
3. Warning: Avoid spillage on the connector.
4. Do not use outdoors.
5. This appliance is intended to be used in household and similar applications.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
8. Warning: Misuse may cause potential injury.
9. Appliances are not intended to be operated by means of

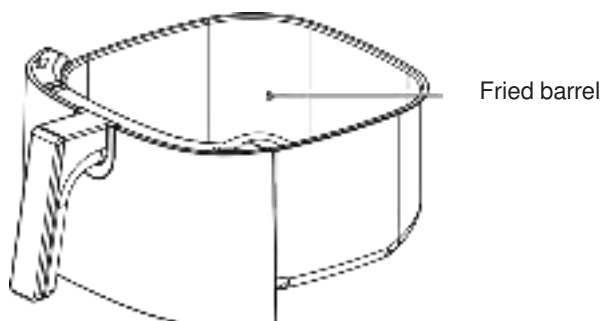
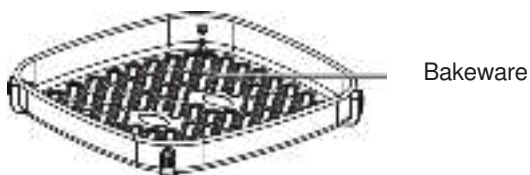
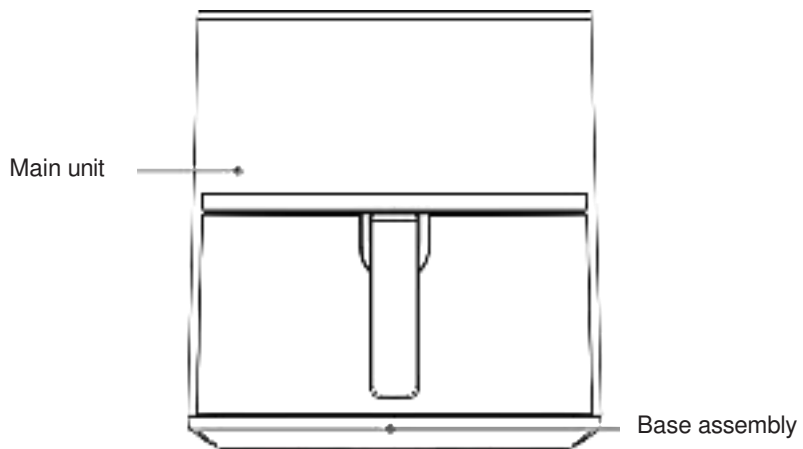
## IMPORTANT SAFEGUARDS

- an external timer or separate remote-control system.
10. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
  11. Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
  12. Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
  13. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
  14. Never touch the inside of the appliance while it is operating.
  15. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
  16. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
  17. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
  18.  The surface are liable to get hot during use.

**This appliance is intended for domestic use only.**

# Product components

The product is subject to the actual product and configuration.

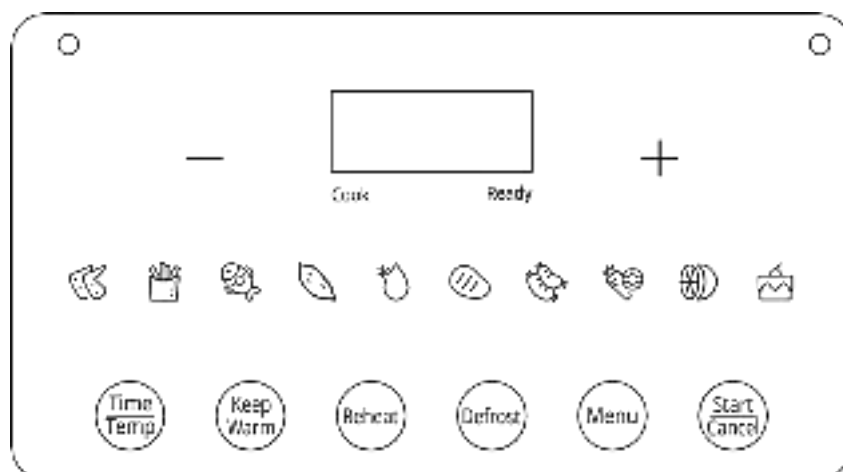


**Note:** The illustration is a reference image, your device may differ.

# Electrical parameters

| Model    | Voltage   | Frequency | Power      |
|----------|-----------|-----------|------------|
| HAF7000D | 220-240V~ | 50/60Hz   | 1500-1800W |

## Instructions for use



# Instructions for use

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

**Note:**

Menu selection

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

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

# Menu Functions

| Name         | Menu function                                                                     | Temperature (°C ) |                  | Time (Min) |                  | Turn | Reheat |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|------------|------------------|------|--------|
|              |                                                                                   | Default           | Adjustment range | Default    | Adjustment range |      |        |
| Chicken wing |  | 180               | 40-200           | 15         | 1-60/1-720       | NO   | NO     |
| French fries |  | 190               | 40-200           | 19         | 1-60/1-720       | NO   | NO     |
| Fish         |  | 180               | 40-200           | 16         | 1-60/1-720       | NO   | NO     |
| Sweet potato |  | 200               | 40-200           | 35         | 1-60/1-720       | NO   | NO     |
| Frozen food  |  | 180               | 40-200           | 12         | 1-60/1-720       | NO   | NO     |
| Meat         |  | 200               | 40-200           | 11         | 1-60/1-720       | NO   | NO     |
| Sausage      |  | 180               | 40-200           | 10         | 1-60/1-720       | NO   | NO     |
| Vegetable    |  | 180               | 40-200           | 15         | 1-60/1-720       | NO   | NO     |
| Fruits       |  | 100               | 40-200           | 120        | 1-60/1-720       | NO   | NO     |
| Cake         |  | 170               | 40-200           | 14         | 1-60/1-720       | NO   | NO     |
| Keep Warm    |  | 65                | 40-100           | 20         | 1-240            | NO   | NO     |
| Reheat       |  | 200               | 40-200           | 6          | 1-60/1-720       | NO   | NO     |
| Defrost      |  | 70                | 40-200           | 10         | 1-60/1-720       | NO   | NO     |

# Instructions for use

## Preparation

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



Figure 1

# Instructions for use

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



Figure 2

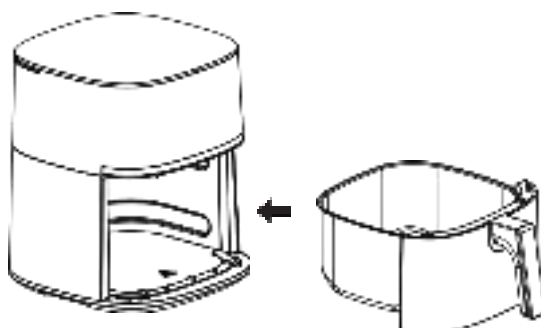


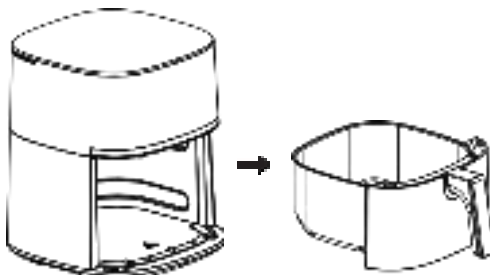
Figure 3

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

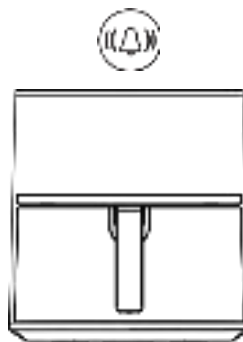
# Instructions for use

## Instructions

1. Hold the top of the machine with one hand, and pull the barrel out by holding the handle of the barrel with the other hand. The barrel must be placed on a stable table.
2. Put the ingredients on the bakeware in the fried barrel.
3. Push the frying barrel into the machine, after the machine is powered on, it will continue to work and the interface shows the set time or DIY through the control panel to set the certain temperature and time, then touch “” button to start. Then the machine enters the heating work state, cooks and heats the food material.



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



4. The machine beeps after cooked, unplug the power plug. Unplug the socket put it on the desk flatwise and take out the cooked food with the auxiliary tool (such as chopsticks and clamp).
5. You can select the menu in standby mode and hold down the " Time/Temp +Keep Warm " key to switch between the current temperature display unit in Celsius or Fahrenheit.
6. After selecting the menu in standby mode, hold down the " Keep Warm +Reheat" key and select the buzzer in silent mode or non-silent mode.

7. Automatic memory of the user's last use of the corresponding menu cooking time, temperature and other parameters (set time is greater than or equal to 5Min can be memorized), when the user next use, priority to recommend the menu time, temperature to the user.

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



Please carefully take it out. Do put it on the desk flatwise so as to avoid being scalded by steam or topping over the frying barrel which may lead to scalding by oil or high temperature food. In addition, the auxiliary tools (such as chopsticks) are suggested to be used in the process of taking out food.

## Warm reminder

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

## Cleaning and maintenance

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

# DISPOSAL AND RECYCLING

## Important Instructions for Environment

### DISPOSAL OF PACKAGING AND PRODUCT

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning

used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment -WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

**PACKAGE INFORMATION:** Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

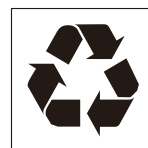


## Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



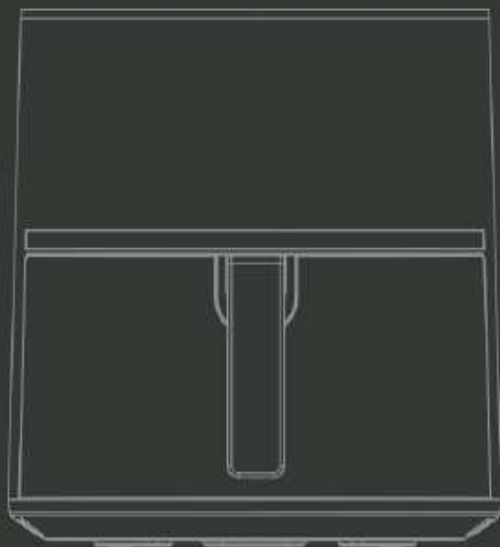
**Importado por S.T. S.L con CIF B73737553**  
**Distribuido por KOREA SMART HOME, S.L con CIF B56843261 y dirección**  
**Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.**  
**Licenciado por HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA**

# HYUNDAI

## Manual de Usuario

Modelo

HAF7000D



Lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas.

# CONTENIDO

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES ----- | 02  |
| COMPONENTES DEL PRODUCTO -----         | 04  |
| PARÁMETROS ELÉCTRICOS -----            | 05  |
| INSTRUCCIONES DE USO -----             | 05  |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO -----         | 1 1 |
| ELIMINACIÓN Y RECICLAJE -----          | 1 3 |

# MEDIDAS DE SEGURIDAD

## Instrucciones de seguridad

1. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o persona igualmente calificada para evitar un peligro.
2. No sumerja ninguna parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Advertencia: Evite derrames en el conector.
4. No utilizar en exteriores.
5. Este aparato está diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares.
6. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
7. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
8. Advertencia: El uso indebido puede provocar posibles lesiones.
9. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

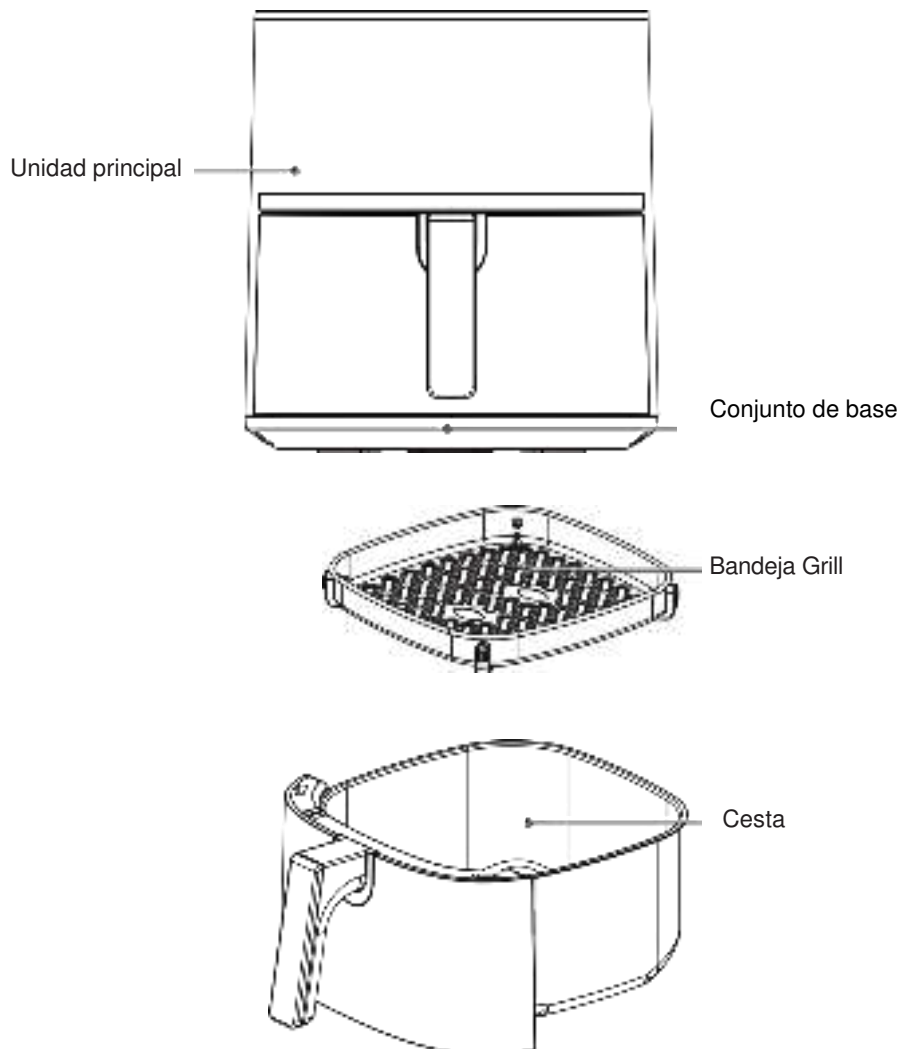
# MEDIDAS DE SEGURIDAD

10. ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
11. Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entre en contacto con los elementos calefactores.
12. No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
13. No llene la sartén con aceite ya que esto puede provocar un peligro de incendio.
14. Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
15. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes cuando retire la sartén del aparato.
16. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la olla del aparato.
17. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
18.  Las superficies pueden calentarse durante el uso.

**Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico.**

# Componentes del producto

El producto está sujeto al producto real y a la configuración.

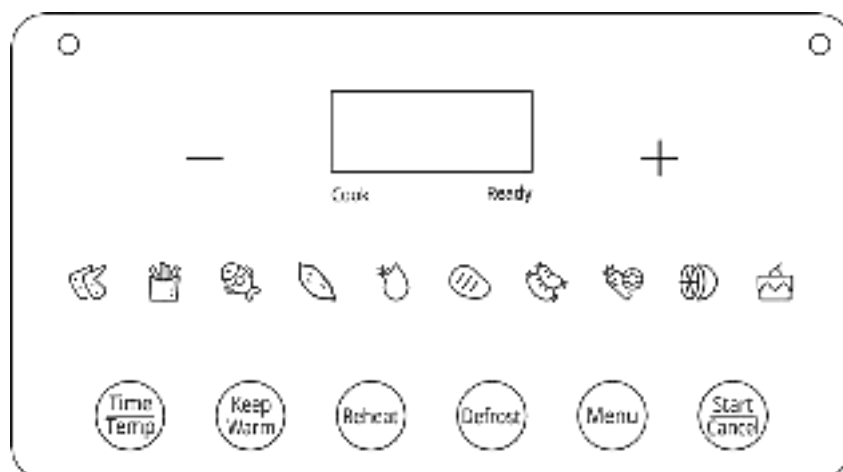


**Nota:** La ilustración es una imagen de referencia, su dispositivo puede ser diferente.

# Parámetros eléctricos

| Modelo   | Voltaje   | Frecuencia | Potencia   |
|----------|-----------|------------|------------|
| HAF7000D | 220-240V~ | 50/60Hz    | 1500-1800W |

# Instrucciones de uso



# Instrucciones de uso

**Proceso de funcionamiento del panel:** encienda la máquina, toque el botón “” (la máquina entra en el estado de modo de selección de función) - toque el botón “” para seleccionar funciones (después de seleccionar el menú, toque el botón “” para seleccionar la temperatura o el tiempo, toque “” para aumentar o disminuir el tiempo o la temperatura) – toque el botón “”, y el producto entra en funcionamiento – toque el botón “” de nuevo y el producto dejará de funcionar.

## **Nota:**

### **Selección de menu:**

- El tubo Nixie muestra alternativamente la hora y la temperatura predeterminadas del menú actual (la frecuencia de cambio de visualización es de dos segundos cada vez).
  - La luz indicadora del menú de función seleccionada parpadea, la luz indicadora del menú de función no seleccionada permanece encendida, la luz indicadora del botón "INICIO/CANCELACIÓN" parpadea, la luz indicadora del botón MENÚ permanece encendida, la luz indicadora del botón TIEMPO/TEMPERATURA permanece encendida y las otras luces indicadoras se apagan.
  - Haga clic en la tecla MENÚ, toque la tecla TIEMPO/TEMPERATURA para ajustar los parámetros del menú y seleccione mantener caliente, recalentar, descongelar si lo desea.
  - Espere 2 minutos sin presionar ningún botón y la interfaz volverá a la pantalla de espera.
- Estado de funcionamiento: La luz indicadora de la función seleccionada está encendida, mientras que las demás luces de función están apagadas. El indicador de botones se ilumina. El tubo digital muestra la cuenta regresiva.

# Funciones del menú

| Nombre            | Función del menú                                                                   | Temperatura (°C) |                 | Tiempo (Min) |                 | Voltear | Recalentar |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|--------------|-----------------|---------|------------|
|                   |                                                                                    | Por defecto      | Rango de ajuste | Por defecto  | Rango de ajuste |         |            |
| Alas de pollo     |   | 180              | 40-200          | 15           | 1-60/1-720      | NO      | NO         |
| Patatas fritas    |   | 190              | 40-200          | 19           | 1-60/1-720      | NO      | NO         |
| Pescado           |   | 180              | 40-200          | 16           | 1-60/1-720      | NO      | NO         |
| Batata            |   | 200              | 40-200          | 35           | 1-60/1-720      | NO      | NO         |
| Comida congelada  |   | 180              | 40-200          | 12           | 1-60/1-720      | NO      | NO         |
| Carne             |   | 200              | 40-200          | 11           | 1-60/1-720      | NO      | NO         |
| Embutido          |   | 180              | 40-200          | 10           | 1-60/1-720      | NO      | NO         |
| Verduras          |   | 180              | 40-200          | 15           | 1-60/1-720      | NO      | NO         |
| Frutas            |   | 100              | 40-200          | 120          | 1-60/1-720      | NO      | NO         |
| Pastel            |   | 170              | 40-200          | 14           | 1-60/1-720      | NO      | NO         |
| Mantener caliente |   | 65               | 40-100          | 20           | 1-240           | NO      | NO         |
| Recalentar        |   | 200              | 40-200          | 6            | 1-60/1-720      | NO      | NO         |
| Descongelar       |  | 70               | 40-200          | 10           | 1-60/1-720      | NO      | NO         |

# Instrucciones de uso

## Preparación

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



Figura 1

# Instrucciones de uso

2. Según las diferentes configuraciones, instale la bandeja grill (Figura 2) y luego empújela hacia la unidad principal (Figura 3).



Figura 2

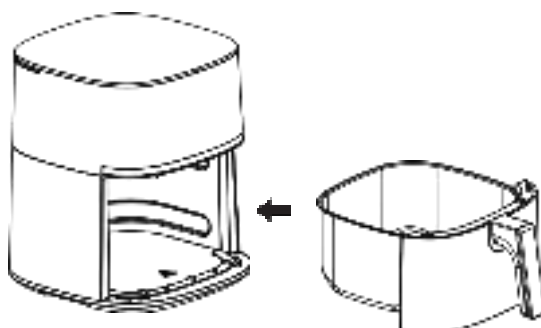


Figura 3

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

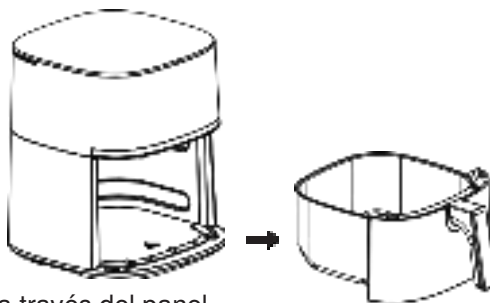
# Instrucciones de uso

## Instrucciones

1. Sujete la parte superior de la máquina con una mano y tire de la cesta hacia afuera sujetando el asa de la cesta con la otra mano. La cesta debe colocarse sobre una mesa estable.

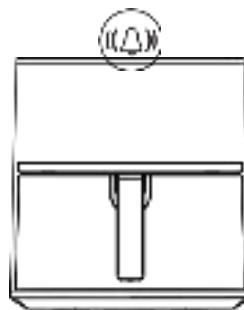
2. Coloque los ingredientes en la fuente para hornear en la cesta.

3. Introduzca la cesta dentro de la máquina, después de que la máquina esté encendida, continuará funcionando y la interfaz mostrará el tiempo establecido o hágalo usted mismo a través del panel de control para establecer la temperatura y el tiempo determinados, luego toque el botón "▶" para comenzar.



Luego, la máquina entra en el estado de trabajo de calentamiento, cocina y calienta los alimentos.

**Nota:** Cuando la cesta no se introduce completamente, el microinterruptor no se activa; la interfaz muestra "ABIERTO" y no funcionará. En ese momento, solo necesita empujar completamente la cesta dentro de la máquina. La máquina tiene la función de memoria de apagado de 10 minutos. Después de sacar la cesta y remover los alimentos en el proceso de cocción, empuje completamente la cesta dentro de la máquina y la máquina restablece el estado de funcionamiento y continúa cocinando y calentando los alimentos.



4. La máquina emite un pitido después de cocinar los alimentos, desconecte el cable de alimentación. Desconecte el enchufe de la toma de corriente, colóquela sobre la mesa en posición horizontal y saque los alimentos cocinados con una herramienta auxiliar (como palillos y pinzas).
5. Puede seleccionar el menú en modo de espera y mantener presionada la tecla "Tiempo/Temperatura +Mantener caliente" para cambiar entre la unidad de visualización de temperatura actual en Celsius o Fahrenheit.
6. Después de seleccionar el menú en modo de espera, mantenga presionada la tecla "Mantener caliente +Recalentar" y seleccione el timbre en modo silencioso o en modo no silencioso.

7. Memoria automática del último uso del usuario del menú correspondiente, tiempo de cocción, temperatura y otros parámetros (se puede memorizar el tiempo establecido mayor o igual a 5 minutos), cuando el usuario lo vuelva a utilizar, se le recomendará prioritariamente el tiempo y la temperatura del menú.

Después de seleccionar el menú, mantenga presionada la tecla "Menú" para restablecer el tiempo y la temperatura del menú a los parámetros recomendados predeterminados de fábrica, y el timbre sonará dos veces para avisarle.



Sáquelo con cuidado. Colóquelo sobre la mesa en posición horizontal para evitar quemarse con el vapor o que se derrame sobre la cesta, lo que puede provocar quemaduras por aceite o alimentos a alta temperatura. Además, se recomienda utilizar herramientas auxiliares (como palillos) en el proceso de sacar los alimentos.

## Recordatorio

- El primer uso requiere 10 minutos de combustión en seco. Es posible que aparezca una pequeña cantidad de humo blanco o de olor durante el proceso de combustión en seco, lo cual es normal. No se asuste.
- Antes de poner en funcionamiento el producto, verifique que los utensilios para hornear estén en su lugar para evitar un mal funcionamiento.
- Si detecta que el producto no funciona correctamente, deje de usarlo y comuníquese con nuestro departamento de servicio técnico de inmediato.
- Utilice los utensilios para hornear y el recipiente para freír juntos en toda la máquina y evite usarlos por separado.
- Después de usarla, desconecte el cable de alimentación y deje que la freidora se enfríe por completo antes de moverla.

## Limpieza y mantenimiento

- Limpie la freidora de aire para evitar que se queme.
- Después de usarla, limpie los utensilios para hornear y la cesta a tiempo para evitar que el revestimiento se dañe debido a la erosión del aceite o de los residuos de alimentos.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes para evitar dañar la máquina y su salud.
- Utilice un paño suave y limpio para limpiar la freidora de aire. No utilice un paño demasiado húmedo para limpiar la freidora de aire, para evitar que entre agua en la freidora de aire, lo que podría provocar un cortocircuito e incendio.

- No utilice otros equipos de limpieza, como un lavavajillas, para limpiar la freidora de aire, ya que podría causar daños y afectar el uso.
- Utilice detergente neutro o agua limpia para limpiar las sartenes y los tambores.
- No utilice elementos duros y afilados (como bolas de alambre, cuchillas, etc.) para limpiar los utensilios para hornear y la cesta para evitar rayarlos.

# ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

## Instrucciones importantes para el medio ambiente

### ELIMINACIÓN DE EMBALAJES Y PRODUCTOS

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, RAEE). La directiva determina el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados en toda la UE.



**INFORMACIÓN DEL PAQUETE:** Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

## Cumplimiento de la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la Directiva.

## Información del paquete

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestras Normas Nacionales de Medio Ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



# HYUNDAI

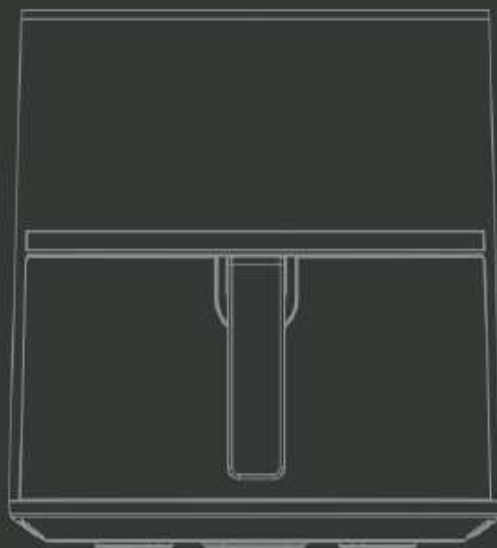
Importado por S.T. S.L con CIF B73737553  
Distribuido por KOREA SMART HOME, S.L con CIF B56843261 y dirección  
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.  
Licenciado por HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA

# HYUNDAI

## Manual do Utilizador

Modelo

HAF7000D



**Leia este manual com atenção e guarde-o para referência futura.**

# CONTENTE

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES ----- | 02 |
| COMPONENTES DO PRODUTO -----           | 04 |
| PARÂMETROS ELÉTRICOS -----             | 05 |
| INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO -----         | 05 |
| LIMPEZA E MANUTENÇÃO -----             | 11 |
| ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM -----          | 13 |

# MEDIDAS DE SEGURANÇA

## Instruções de segurança

1. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoa igualmente qualificada para evitar perigos.
2. Não mergulhe nenhuma parte do aparelho em água ou qualquer outro líquido.
3. Aviso: Evite derrames no conector.
4. Não utilize ao ar livre.
5. Este aparelho destina-se a uso doméstico e aplicações similares.
6. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham sido instruídas sobre como usar o aparelho de forma segura e compreendam o perigos que isso acarreta. As crianças não devem brincar com o dispositivo. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
7. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincom com o aparelho. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
8. Aviso: O uso inadequado pode resultar em possíveis ferimentos.
9. Os aparelhos não foram concebidos para funcionar através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto independente.

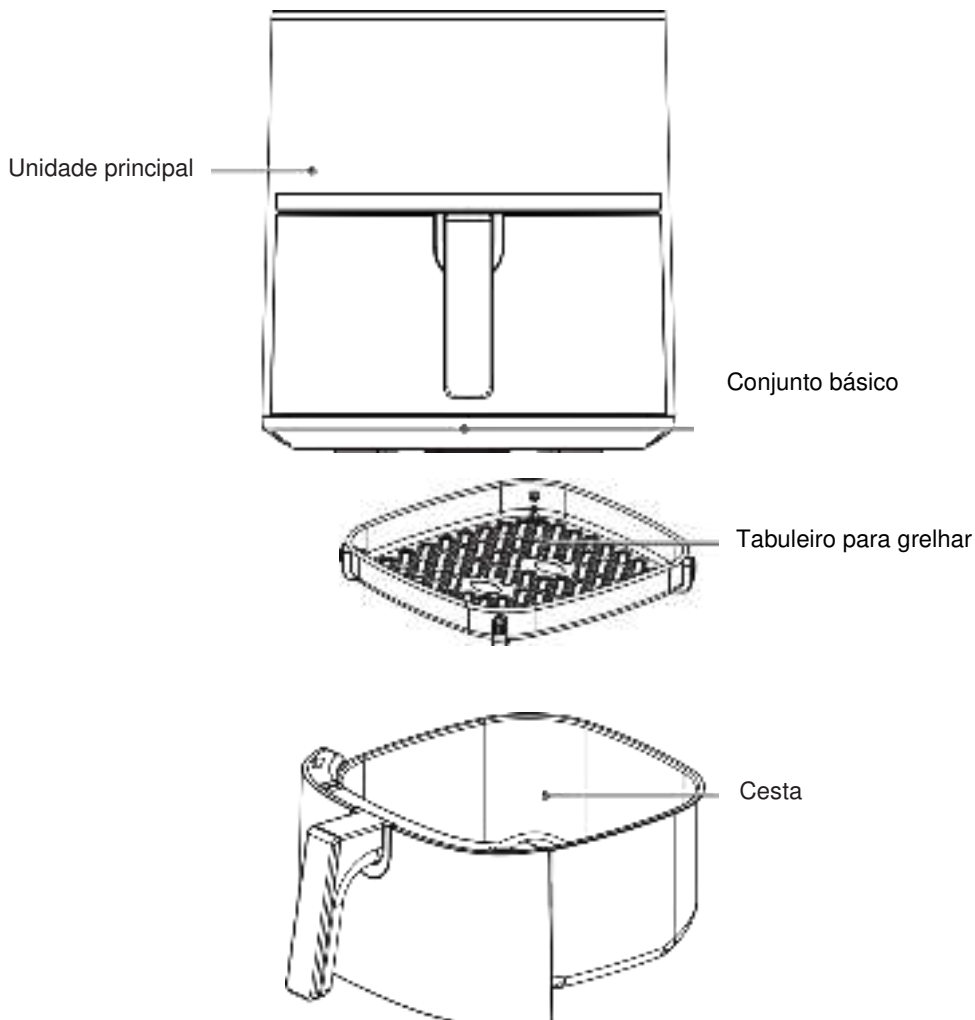
# MEDIDAS DE SEGURANÇA

10. AVISO: Se a superfície estiver gretada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
11. Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto, para evitar que entrem em contacto com as resistências.
12. Não tape as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
13. Não encha a panela com óleo, pois pode causar risco de incêndio.
14. Nunca toque no interior do aparelho enquanto este estiver em funcionamento.
15. Durante a fritura com ar quente, o vapor quente é libertado através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das aberturas de saída de vapor e ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar ao retirar a panela do aparelho.
16. Desligue imediatamente o aparelho se notar fumo escuro a sair. Aguarde que o fumo pare antes de retirar a panela do aparelho.
17. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
18.  As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

**Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.**

# Componentes do produto

O produto está sujeito ao produto e configuração reais.

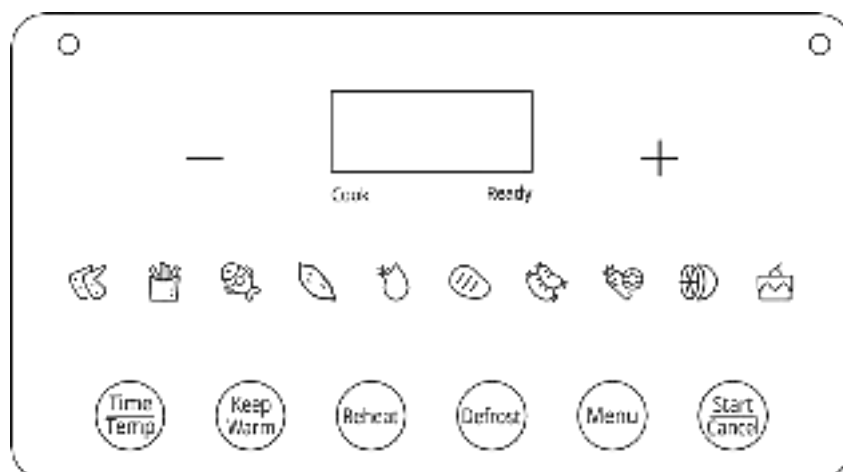


**Nota:** A ilustração é uma imagem de referência, o seu dispositivo pode ser diferente.

## Parâmetros elétricos

| Modelo   | Tensão    | Frequência | Potência   |
|----------|-----------|------------|------------|
| HAF7000D | 220-240V~ | 50/60Hz    | 1500-1800W |

## Instruções de utilização



# Instruções de utilização

**Processo de operação do painel:** ligue a máquina, toque no botão “” (a máquina entra no estado do modo de seleção de função) - toque no botão “” para selecionar funções (após selecionar o menu, toque no botão “” para selecionar a temperatura ou o tempo, toque “” para aumentar ou diminuir o tempo ou a temperatura) – toque no botão “”, e o produto entra em funcionamento – toque novamente no botão “” e o produto parar de funcionar.

## **Observação:**

### **Seleção de menu:**

- O tubo Nixie apresenta alternadamente o tempo e a temperatura padrão do menu atual (a frequência de mudança do visor é de dois segundos de cada vez).
- A luz indicadora do menu de funções selecionadas pisca, a luz indicadora do menu de funções não selecionadas permanece acesa, a luz indicadora do botão "START/CANCEL" pisca, a luz indicadora do botão MENU permanece acesa, a luz indicadora do botão TIME/ TEMP permanece acesa e as outras luzes indicadoras apagam-se.
- Clique na tecla MENU, toque na tecla TEMPO/TEMPERATURA para ajustar os parâmetros do menu e seleccione manter quente, reaquecer ou descongelar, se desejar.
- Aguarde 2 minutos sem premir nenhum botão e a interface voltará ao ecrã de espera.

Estado de funcionamento: A luz indicadora da função selecionada está acesa, enquanto as outras luzes da função estão apagadas. O indicador do botão acende. Tubo digital mostra contagem decrescente.

# Funções do menu

| Nome                 | Função de menu                                                                    | Temperatura (°C) |              | Tempo (Min) |              | Turn | Reaquecer |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------|--------------|------|-----------|
|                      |                                                                                   | Padrão           | Faixa ajuste | Padrão      | Faixa ajuste |      |           |
| Asas de frango       |  | 180              | 40-200       | 15          | 1-60/1-720   | NO   | NO        |
| Batatas frito        |  | 190              | 40-200       | 19          | 1-60/1-720   | NO   | NO        |
| Peixe                |  | 180              | 40-200       | 16          | 1-60/1-720   | NO   | NO        |
| Batata doce          |  | 200              | 40-200       | 35          | 1-60/1-720   | NO   | NO        |
| Alimentos congelados |  | 180              | 40-200       | 12          | 1-60/1-720   | NO   | NO        |
| Carne                |  | 200              | 40-200       | 11          | 1-60/1-720   | NO   | NO        |
| Salsicha             |  | 180              | 40-200       | 10          | 1-60/1-720   | NO   | NO        |
| Vegetais             |  | 180              | 40-200       | 15          | 1-60/1-720   | NO   | NO        |
| Fruta                |  | 100              | 40-200       | 120         | 1-60/1-720   | NO   | NO        |
| Bolo                 |  | 170              | 40-200       | 14          | 1-60/1-720   | NO   | NO        |
| Manter quente        |  | 65               | 40-100       | 20          | 1-240        | NO   | NO        |
| Reaquecer            |  | 200              | 40-200       | 6           | 1-60/1-720   | NO   | NO        |
| Descongelar          |  | 70               | 40-200       | 10          | 1-60/1-720   | NO   | NO        |

# Instruções de utilização

## Preparação

1. O produto deve ser colocado de forma estável sobre uma mesa plana (Figura 1), de modo a que o cabo de alimentação seja suficientemente longo para ser ligado à tomada e o ar em redor do produto permaneça a circular e não esteja próximo de elementos inflamáveis.



Figura 1

# Instruções de utilização

2. De acordo com as diferentes configurações, instale a bandeja da grelha (Figura 2) e empurre-a em direção à unidade principal (Figura 3).



Figura 2

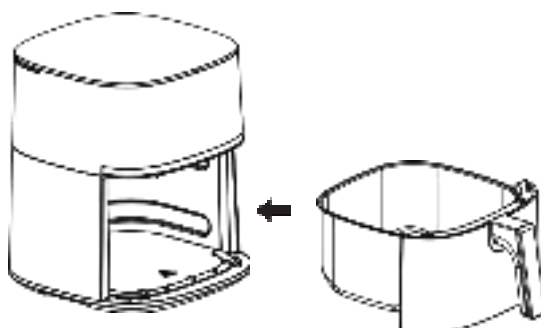


Figura 3

3. Antes de colocar os ingredientes, pré-aqueça a máquina durante 3-5 minutos, o efeito de cozedura será melhor.

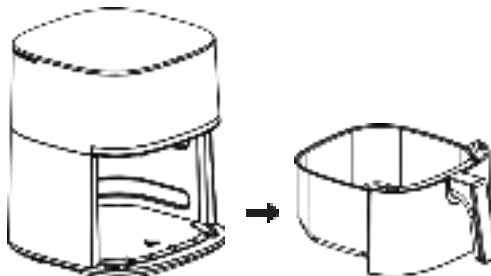
# Instruções de utilização

## Instruções

1. Segure a parte superior da máquina com uma mão e puxe o cesto para fora segurando a pega do cesto com a outra mão. A cesta deve ser colocada sobre uma mesa estável.

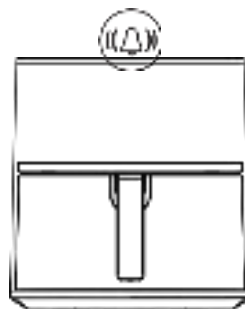
2. Coloque os ingredientes na assadeira no cesto.

3. Coloque o cesto dentro da máquina, após ligar a máquina esta continuará a funcionar e a interface irá mostrar o tempo configurado ou faça você mesmo através do painel de controlo para definir a temperatura e o tempo configurados, de seguida toque no botão “”.



De seguida, a máquina entra no estado de funcionamento de aquecimento, cozinha e aquece os alimentos.

**Nota:** Quando o cesto não está totalmente inserido, o microinterruptor não é ativado; A interface mostra "OPEN" e não funciona. Nesse momento, basta empurrar totalmente o cesto para dentro da máquina. A máquina possui uma função de memória de desligamento de 10 minutos. Depois de retirar o cesto e mexer os alimentos durante o processo de cozedura, empurre totalmente o cesto para dentro da máquina e a máquina restabelece o estado de funcionamento e continua a cozinhar e a aquecer os alimentos.



4. A máquina emite um sinal sonoro após cozinhar os alimentos, desligue o cabo de alimentação. Desligue a ficha da tomada, coloque-a sobre a mesa na horizontal e retire os alimentos cozinhados com uma ferramenta auxiliar (como pauzinhos e pinças).
5. Pode selecionar o menu no modo de espera e premir longamente a tecla "Tempo/Temperatura + Manter Quente" para alternar entre a unidade de visualização da temperatura atual em Celsius ou Fahrenheit.
6. Depois de selecionar o menu no modo de espera, pressione longamente a tecla "Keep Warm + Reheat" e selecione a campainha no modo silencioso ou no modo não silencioso.

7. Memória automática da última utilização do menu correspondente pelo utilizador, tempo de cozedura, temperatura e outros parâmetros (pode ser memorizado o tempo definido superior ou igual a 5 minutos), quando o utilizador voltar a utilizá-lo, o tempo e a configuração serão recomendados como prioridade.

Depois de seleccionar o menu, pressione longamente a tecla "Menu" para repor a hora e a temperatura do menu para os parâmetros recomendados padrão de fábrica, e a campainha tocará duas vezes para o alertar.



Retire com cuidado. Coloque-o sobre a mesa na horizontal para evitar queimaduras de vapor ou salpicos no cesto, que podem provocar queimaduras por óleo ou alimentos a alta temperatura. Além disso, é recomendado o uso de ferramentas auxiliares (como pauzinhos) no processo de remoção dos alimentos.

## Lembrete

- A primeira utilização requer 10 minutos de queima a seco. Uma pequena quantidade de fumo branco ou odor pode aparecer durante o processo de queima a seco, o que é normal. Não tenha medo.
- Antes de operar o produto, verifique se os utensílios de confeção estão no lugar para evitar avarias.
- Se achar que o produto não está a funcionar corretamente, pare de o utilizar e contacte imediatamente o nosso departamento de assistência técnica.
- Utilize os utensílios para assar e o recipiente para fritar juntos em toda a máquina e evite utilizá-los separadamente.
- Após a utilização, desligue o cabo de alimentação e deixe a fritadeira arrefecer completamente antes de a mover.

## Limpeza e manutenção

- Limpe a fritadeira para evitar queimaduras.
- Após a utilização, limpe os utensílios de confeção e o cesto a tempo de evitar que o revestimento seja danificado devido à erosão de óleo ou resíduos de alimentos.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos fortes para evitar danificar a máquina e a sua saúde.
- Utilize um pano macio e limpo para limpar a fritadeira. Não utilize um pano demasiado húmido para limpar a fritadeira, para evitar que entre água na fritadeira, o que pode provocar um curto-circuito e um incêndio.
- Não utilize outro equipamento de limpeza, como uma máquina de lavar loiça, para limpar a fritadeira, pois pode causar danos e afetar a utilização.

- Utilize detergente neutro ou água limpa para limpar o tabuleiro e o cesto.
- Não utilize artigos duros e pontiagudos (como bolas de arame, lâminas, etc.) para limpar o tabuleiro e o cesto, de modo a evitar arranhá-los.

# ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

## Instruções importantes para o ambiente

### ELIMINAÇÃO DE EMBALAGENS E PRODUTOS

Elimine a embalagem de forma ecologicamente correta. Este aparelho está etiquetado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre equipamentos elétricos e eletrônicos usados (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos, REEE). A diretiva determina o quadro para a devolução e reciclagem de aparelhos usados em toda a UE.



**INFORMAÇÃO DA EMBALAGEM:** Os materiais de embalagem do produto são feitos de materiais recicláveis de acordo com as nossas normas ambientais nacionais. Não elimine os materiais de embalagem juntamente com o lixo doméstico ou outros resíduos. Leve-os aos pontos de recolha de material de embalagem designados pelas autoridades locais.

## Conformidade com a Diretiva RoHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos ou proibidos especificados na Diretiva.

## Informações do pacote

Os materiais de embalagem dos produtos são feitos de materiais recicláveis de acordo com as nossas Normas Ambientais Nacionais. Não elimine os materiais de embalagem juntamente com o lixo doméstico ou outros resíduos. Leve-os aos pontos de recolha de material de embalagem designados pelas autoridades locais.



# HYUNDAI

Importado por S.T. S.L con CIF B73737553  
Distribuido por KOREA SMART HOME, S.L con CIF B56843261 y dirección  
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.  
Licenciado por HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA

## WARRANTY CONDITIONS

This certificate covers the repair warranty for your appliance for three years from the date of sale, against any operating defect arising from manufacturing or materials. If you detect a defect or anomaly in the appliance, contact us immediately. The cost of travel is included in the repair, except for small appliances that can be transported to the brand's official service workshop.

This warranty will only be valid if the invoice, purchase receipt or delivery note for the corresponding product is presented if it is after the invoice date. This warranty will only be effective in Spain, Portugal and Andorra. The warranty will only be valid for the first buyer or acquirer of the product. This warranty is effective for appliances sold by KOREA SMART HOME. The warranty will be valid for appliances suitable for the climatic and environmental conditions in which they are located.

## WARRANTY EXCLUSIONS

The cost of the repair will be borne by the user in the following cases::

- Appliances used for professional or non-exclusively domestic use, in public, industrial or commercial establishments.
- Appliances disassembled or manipulated by persons other than authorized technical services.
- Installation, transportation and start-up of products, changes in direction of doors and injectors.
- Breakdowns caused by lack of maintenance or cleaning. Appliances used improperly, in a manner not in accordance with the instructions for use.
- Breakdowns caused by unforeseen circumstances, force majeure or arising from incorrect installation.
- Breakdowns caused by connections that may present fluctuations, irregularities or lack of uniformity in the supply, for example: water supply driven by pressure groups, solar energy, wind energy, electric generators, or other non-standardized supply.
- Broken or damaged materials due to normal wear and tear of the appliance, such as gaskets, plastics, rubber, belts, glass, brushes, light bulbs, handles, knobs, burner caps, filters, grills, etc.
- Appliances that show signs of rust or corrosion damage to enamel or paint, which may be caused by chemical or electrochemical agents, or accelerated by unfavorable environmental or climatic circumstances.
- Transport damage not attributable to the manufacturer.

This guarantee does not affect the rights available to the consumer in accordance with the provisions of Royal Decree 1/2007, of November 16, which approves the revised text of the General Law for the Protection of Consumers and Users and other complementary laws.

The Official Technical Assistance Service will resolve any incident that your appliance may require, provided that the appliance is installed in an accessible manner.

The guarantor of your appliance is:

KOREA SMART HOME with CIF B56843261 and address Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, Spain.

## In case of a breakdown you can contact us

### by calling 963 246 751 or 963 246 752

Keep this document, it is important to you.

## CONDICIONES DE GARANTÍA

El presente certificado cubre la garantía de reparación de su electrodoméstico durante tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de fabricación o materiales. Cuando usted detecte un defecto o anomalía en el aparato contacte de forma inmediata con nosotros. El cargo de desplazamiento está incluido en la reparación, excepto para pequeños electrodomésticos que pueden ser transportados al taller del servicio oficial de la marca.

La presente garantía sólo será válida si se presenta factura, ticket de compra o el albarán de entrega del producto correspondiente si éste fuera posterior a la fecha de factura. La presente garantía solo será efectiva en España, Portugal y Andorra. La garantía sólo tendrá validez sobre el primer comprador o adquiriente del producto. La presente garantía es efectiva para los aparatos vendidos por KOREA SMART HOME. La garantía será válida para aparatos adecuados a las condiciones climáticas y medioambientales en que estén ubicados.

## EXCLUSIONES DE GARANTÍA

El coste de la reparación será a cargo del usuario en los siguientes casos:

- Los aparatos utilizados para uso profesional o no exclusivamente doméstico, en establecimientos públicos, industriales o comerciales.
- Los aparatos desmontados o manipulados por personas ajenas a los servicios técnicos autorizados.
- Las instalaciones, transporte y puestas en marcha de productos, los cambios de sentido de puertas e inyectores.
- Las averías provocadas por falta de mantenimiento o limpieza. Los aparatos utilizados indebidamente, de manera no conforme a las instrucciones de uso.
- Las averías producidas por causas fortuitas, siniestros de fuerza mayor o derivados de instalación incorrecta.
- Las averías provocadas por conexiones que puedan presentar fluctuaciones, irregularidades o falta de uniformidad en el suministro, por ejemplo: suministro de agua impulsado por grupos de presión, energía solar, energía eólica, generadores eléctricos, u otro tipo de suministro no normalizado.
- Los materiales rotos o deteriorados por desgaste o uso normal del aparato tales como juntas, plásticos, gomas, correas, cristales, escobillas, bombillas, asas, tiradores, tapas de quemadores, filtros, rejillas, etc.
- Los aparatos que presenten oxidación, o daños por corrosión en esmaltes o pinturas, que puedan ser provocados por agentes químicos o electroquímicos, o aceleradas por circunstancias ambientales o climáticas no propicias.
- Los daños de transporte no atribuibles al fabricante.

La presente garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en el Real Decreto 1/2007, de 16 de Noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.

El Servicio Oficial de Asistencia Técnica resolverá cualquier incidencia que pudiera precisar su electrodoméstico siempre que el aparato esté instalado de forma accesible.

El garante de su electrodoméstico es:

KOREA SMART HOME con CIF B56843261 y dirección Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.

**En caso de avería puede ponerse en contacto con nosotros  
llamando al 963 246 751 o 963 246 752**

Conserve este documento, es importante para usted.

## CONDIÇÕES DE GARANTIA

Este certificado cobre a garantia de reparação do seu aparelho durante três anos, a partir da data de venda, contra qualquer defeito funcional de fabrico ou de materiais. Ao detetar algum defeito ou anomalia no dispositivo, contacte-nos imediatamente. O valor da deslocação está incluído na reparação, exceto para pequenos eletrodomésticos que podem ser transportados até à oficina oficial da marca.

Esta garantia só será válida se for apresentada fatura, recibo de compra ou guia de entrega do produto correspondente, se esta for posterior à data da fatura. Esta garantia só será eficaz em Espanha, Portugal e Andorra. A garantia só será válida para o primeiro comprador ou adquirente do produto. Esta garantia é válida para os dispositivos vendidos pela KOREA SMART HOME. A garantia será válida para dispositivos adequados às condições climáticas e ambientais em que se encontram.

## EXCLUSÕES DE GARANTIA

O custo da reparação será suportado pelo utilizador nos seguintes casos:

- Aparelhos de uso profissional ou não exclusivamente doméstico, em estabelecimentos públicos, industriais ou comerciais.
- Aparelhos desmontados ou manipulados por pessoas que não sejam serviços técnicos autorizados.
- Instalações, transporte e arranque de produtos, mudanças de direção de portas e injetoras.
- Avarias provocadas por falta de manutenção ou limpeza. Aparelhos utilizados de forma inadequada, em desconformidade com as instruções de utilização.
- Avarias provocadas por causas acidentais, incidentes de força maior ou resultantes de uma instalação incorreta.
- As falhas provocadas por ligações que possam apresentar oscilações, irregularidades ou falta de uniformidade no abastecimento, por exemplo: abastecimento de água acionado por grupos de pressão, energia solar, energia eólica, geradores elétricos ou outros tipos de fornecimento não normalizados.
- Os materiais partidos ou deteriorados devido ao desgaste ou à utilização normal do aparelho, tais como juntas, plásticos, borracha, tiras, vidro, escovas, lâmpadas, cabos, cabos, tampas de queimadores, filtros, grelhas, etc.
- Os aparelhos que apresentem oxidação, ou danos por corrosão em esmaltes ou tintas, que podem ser causada por agentes químicos ou eletroquímicos, ou acelerada por circunstâncias condições ambientais ou climáticas desfavoráveis.
- Danos de transporte não imputáveis ao fabricante.

Esta garantia não afeta os direitos do consumidor de acordo com o disposto no Real Decreto 1/2007, de 16 de novembro, que aprova o texto consolidado da Lei Geral de Defesa dos Consumidores e Utilizadores e outras leis complementares.

O Serviço Oficial de Assistência Técnica resolverá qualquer incidente que o seu aparelho possa necessitar, desde que o aparelho esteja instalado de forma acessível.

O garante do seu aparelho é:

KOREA SMART HOME com CIF B56843261 e morada Av. Altos Hornos S/N. Pto.Sagunto (46520). Valência, Espanha.

**Em caso de avaria pode contactar-nos através do 963 246 751 ou 963 246 752**

Guarde este documento, é importante para si.

