



IN220901764V01_UK_ES

800-119V70_800-119V90



Air Fryer
Freidora de aire



- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY -
-PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES ÚNICAMENTE-

EN_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.
ES_IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.

INTRODUCTION

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. 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 old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

TECHNICAL DATA:

- Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz
- Wattage:1300 W
- Capacity of basket: 4.0 L
- Adjustable temperature: 80°C-200°C
- Timer (0-60 min)

General description (Fig.1)

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1. Control panel | 2. Shell |
| 3. Metallic decoration | 4. Pot |
| 5. Pot handle | 6. Air outlet |
| 7. Wire spool | 8. Main cord(Electrical cord) |
| 9. Shelf | |

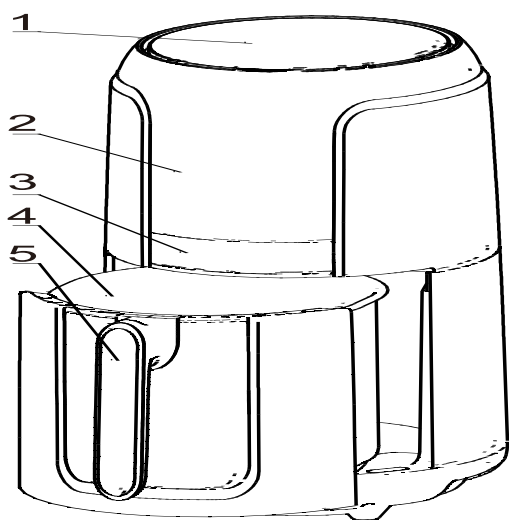


Fig 1

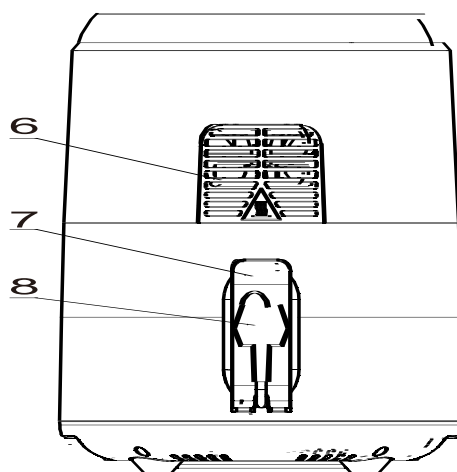


Fig 2

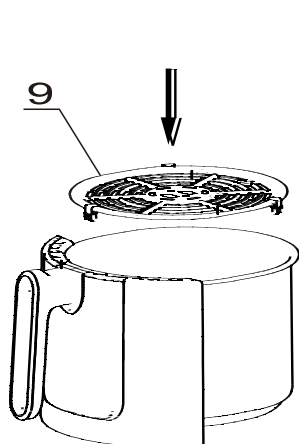
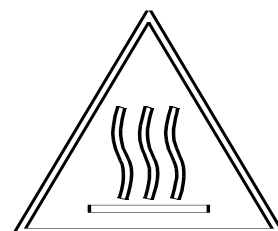


Fig 3

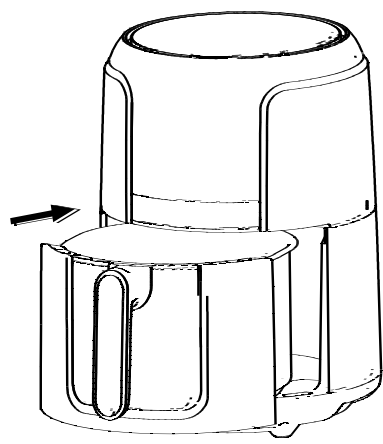


Fig 4

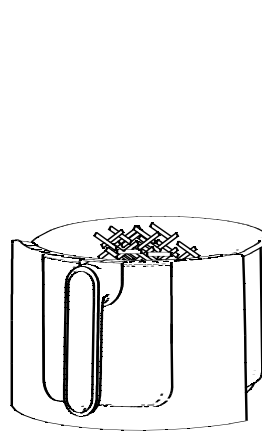


Fig 5

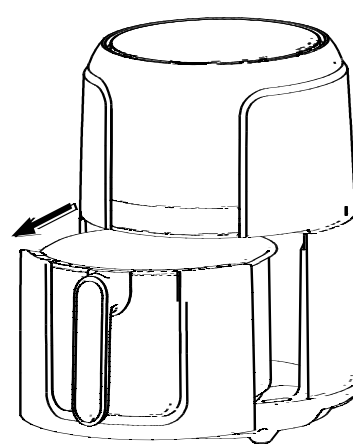


Fig 6

Important!**Danger**

- 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 less than 8 years.
 - Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
 - Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
 - Always put the ingredients to be fried in the pot, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
 - Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
 - Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
 - Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
 - Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
 - Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
 - Keep the mains cord away from hot surfaces.
 - Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
 - Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
 - Do not let the appliance operate unattended.
 - During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
 - 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 pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the shelf and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

2. Place the shelf in the pot (Fig.3).

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig.6)
3. Put the ingredients in the pot. (Fig.5)
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 4)

Never use the pot without the shelf in it.

Caution: Do not touch the pot during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time and temperature for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance
8. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.
Do not turn the pot upside down still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.
the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.
10. Empty the pot into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Control panel



Operation Instructions:

Key  –Power Key

Once the pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds will make the unit default temperature 200°C (400°F), while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. All the lights go out, the fan stops working.

Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.

Key  –Preset Key

Selecting the “” Preset key enables you to scroll through the 12 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

Key  & Key  —Temperature Control Keys

Selecting the Key “” The Key  and Key  symbols enable you to add or decrease cooking temperature **5°C (10°F)** at a time. Keeping the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.(175-400°F)

Selecting the Key “”The Key  and Key  symbols enable you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the key held down will rapidly change the time, Maximum 60 minutes;

Key  &  – Temperature/Timer Control Keys

Indicator light “” Procedure confirmed, product started to work

Indicator light “” Temperature light

Indicator light “” Timer light

Indicator light “” Temperature indicator

Indicator light “” Timer indicator

Indicator light “” Recipe indicator

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the **pot** briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
 - A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
 - Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
 - Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
 - Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
 - Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
 - The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
 - Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
 - Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Time	Temperature		Min-max Amount(g)	Note:
		°F	°C		
	25	380	190	100-400	1. Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold. 2. Turn or shake once during baking.
	15	340	170	100-400	
	30	380	190	100-400	
	15	340	170	100-400	
	15	360	180	100-400	
	10	380	190	100-400	
	25	380	190	100-400	
	20	340	170	100-400	
	20	380	190	100-400	
	20	320	160	100-400	
	20	340	170	100-400	
	20	380	190	100-400	

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick shelf. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pot and shelf with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the shelf or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the shelf in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	Don't set timer	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the pot.	Do not fill the pot beyond the 80% indication.
	The pot is not placed correctly.	Push the pot into the air fryer in the correct direction.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Correct Disposal of this product

	This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.
---	---

If you have any questions, please contact our customer care center.
Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD
Unit 27, Perivale Park,
Horsenden lane South
Perivale, UB6 7RH
MADE IN CHINA

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente.
Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L.
C/ ROC GROS, Nº 15. 08550, ELS HOSTALET DE BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
WWW.AOSOM.ES
ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES
TEL: 931294512
HECHO EN CHINA

INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire le brinda una manera fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante la circulación de aire rápido y caliente y una parrilla superior, puede preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire puede calentar los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no se necesitan freir con aceite.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

Esta freidora está diseñada para ser utilizada en hogares y otros lugares similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- utilizada por los clientes en hoteles, moteles u otros entornos residenciales;
- entornos de alojamiento y desayuno.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al utilizar cualquier aparato eléctrico, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base de la freidora de aire en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Esta freidora de aire contiene función de calentamiento. Las superficies, también diferentes a las superficies funcionales, pueden calentar a muy altas temperaturas. Dado que las diferentes personas tienen diferentes habilidades para percibir la temperatura, todo el mundo debe utilizar esta freidora de aire con PRECAUCIÓN. Debe tocarla solo por las manijas y superficies de agarre previstas, y utilizar protección contra el calor adecuada, como los guantes o otras cosas similares. Antes de tocar las superficies que no sean las superficies de agarre previstas, debe dejar suficiente tiempo para que se enfrien completamente.
5. Desenchufe de freidora de aire de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfrie completamente antes de poner o quitar piezas.
6. Tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado de alguna manera, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o los profesionales calificados de manera similar con el fin de evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de esta freidora de aire puede provocar lesiones.
8. No utilice la freidora de aire al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque las superficies calientes de la freidora de aire.
10. No coloque la freidora de aire sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
11. Tenga mucho cuidado al mover la freidora de aire que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte el enchufe a la freidora de aire primero, luego enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectar la freidora de aire, apague cualquier control y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice la freidora de aire para otro propósito que no sea el indicado.
14. Esta freidora de aire puede ser utilizada por los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso

seguro de la freidora de aire y comprenden todos los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con la freidora de aire. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por los adultos.

15. Mantenga la freidora de aire y su cable alejados de los niños menores de 8 años.

16. La freidora de aire no está diseñada para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

DATOS TÉCNICOS:

----- Voltaje: 220-240V ~ 50/60Hz

----- Potencia: 1300 W

----- Capacidad de cesta: 4,0 L

----- Temperatura de ajuste: 80°C -200 °C

----- Temporizador: 0-60 minutos

Descripción general (Figura 1)

1. Panel de control

3. Decoración metalizada

5. Asa de olla

7. Carrete de cable

9. Estante

2. Carcasa

4. Olla

6. Salida de aire

8. Cable principal (cable eléctrico)

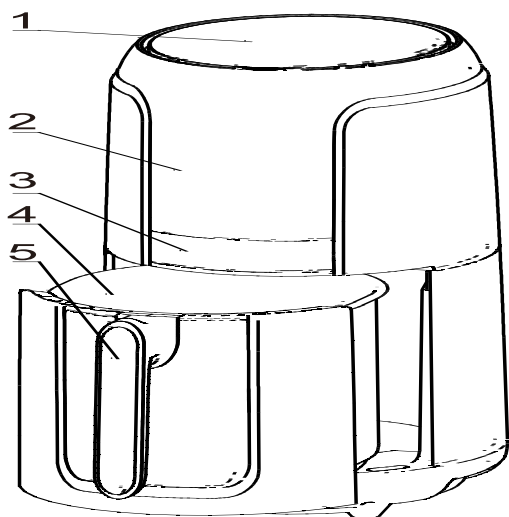


Figura 1

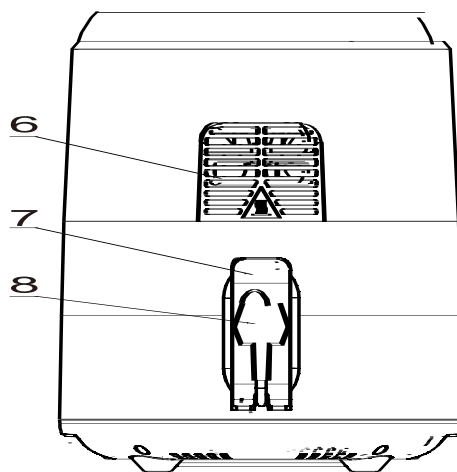


Figura 2

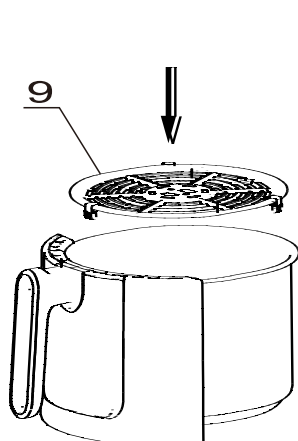
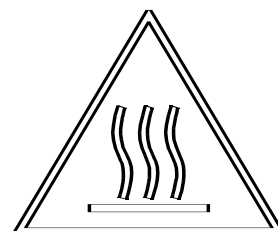


Figura 3

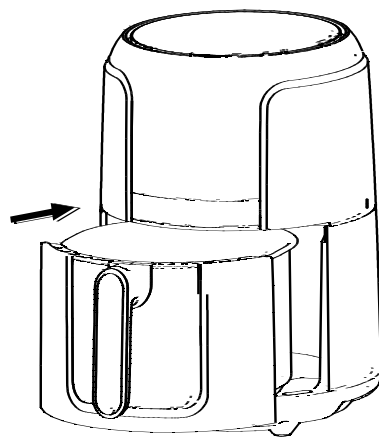


Figura 4

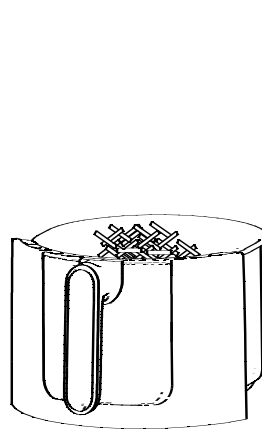


Figura 5

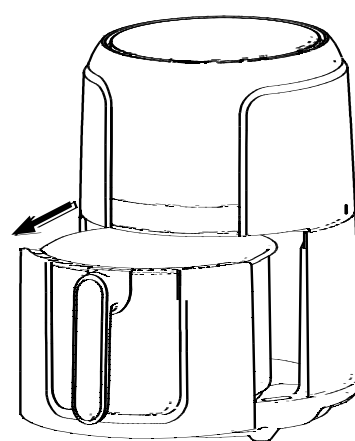


Figura 6

¡Importante!**Peligro**

- Esta freidora de aire puede ser utilizada por los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro de la freidora de aire y comprenden todos los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con la freidora de aire. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por los adultos.
 - Mantenga la freidora de aire y su cable alejados de los niños menores de 8 años.
 - Nunca sumerja la carcasa que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua ni la enjuague bajo el grifo.
 - No permita que entre agua u otro líquido en la freidora de aire con el fin de evitar descargas eléctricas.
 - Siempre coloque los ingredientes a freír en la estante para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
 - No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire cuando la freidora de aire esté funcionando.
 - No llene la olla con aceite, de lo contrario, puede provocar riesgo de incendio.
 - Nunca toque el interior de la freidora de aire cuando está funcionando.
- La temperatura de las superficies accesibles puede estar muy calientes cuando la freidora de aire está funcionando.

ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en la freidora de aire corresponde con el voltaje de la red local.
- No utilice la freidora de aire si encuentra algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas.
- No deje a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
- No enchufe la freidora de aire ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque la freidora de aire contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los lados de la freidora de aire, y por encima de la freidora de aire.
No coloque nada en la parte superior de la freidora de aire.
- No utilice la freidora de aire para ningún otro propósito que no sea indicado en este manual.
- No deje la freidora de aire que está funcionando sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire de la freidora de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas.
- También tenga mucho cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la olla de la freidora de aire.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse mucho durante el funcionamiento (Figura 2)
- Desenchufe la freidora de aire de inmediato si observa que sale humo oscuro de ella. Espere a que se detenga salir humo antes de retirar la olla de la freidora de aire.

Precaución

- Asegúrese de que la freidora de aire esté colocada sobre una superficie plana, uniforme y estable.

- Esta freidora de aire está diseñada para uso doméstico únicamente. Puede que no sea apta para ser utilizada de manera segura en los entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinada a ser utilizada por los clientes en hoteles, moteles, cama y desayuno y otros entornos residenciales.
- Si la freidora de aire se utiliza de manera incorrecta o para propósitos profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones indicados en el manual de usuario, la garantía se anulará y podemos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Siempre desenchufe la freidora de aire cuando no está en uso.
- Se necesitan aproximadamente 30 minutos para que la freidora de aire se enfrie antes de manipularla o limpiarla seguramente.

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite los adhesivos o etiquetas de la freidora de aire.
3. Limpie a fondo la estante y la olla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene la olla con aceite ni grasa de freír directamente.

Aviso: Al calentar su freidora de aire por primera vez, la freidora puede exhalar un poco humo u olor. Esto es normal para muchos aparatos de calefacción que no afecta la seguridad de su freidora de aire.

Preparación para su uso

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, plana y uniforme.

No la coloque sobre una superficie no resistente al calor.

2. Coloque la estante en la olla (Figura 3).

No llene la olla con aceite ni cualquier otro líquido.

No coloque nada encima de la freidora de aire, porque el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Puede preparar una amplia gama de ingredientes de manera libre de aceite.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe de la freidora de aire a una toma de corriente conectada a tierra.
2. Saque la olla de la freidora de aire con mucho cuidado. (Figura 6)
3. Ponga los ingredientes en la olla. (Figura 5)
4. Vuelva a colocar la olla en la freidora de aire. (Figura 4)

Nunca utilice la olla sin el estante en ella.

Precaución: No toque la olla durante la cocción y cuando acabe de utilizarla, ya que se calienta mucho. Solo puede sostener el asa de la olla para sacarla.

5. Determine el tiempo y la temperatura de preparación necesarios para los ingredientes correspondientes (consulte la sección "Configuración" de este capítulo).
6. Al cocinar algunos ingredientes, es posible que usted necesite agitarlos a la mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Configuración" de este capítulo). Para agitarlos, saque la olla de la freidora de aire por el asa y agítelos. Entonces deslice la olla en la freidora de aire nuevamente.

Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de cocción requerido, escuchará un timbre emitido del temporizador cuando usted tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador otra vez para establecer el tiempo de cocción restante para cumplir la fritura.

7. Cuando escuche el timbre emitido del temporizador, el tiempo de cocción establecido ha transcurrido. En aquel momento, saque la olla de la freidora de aire.

8. Comprueba si los ingredientes están cocidos bien.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la olla en la freidora de aire y configure el temporizador y deje que la freidora de aire funcione unos minutos más.

9. Para quitar los ingredientes (por ejemplo, las papas fritas), saque la olla de la freidora de aire y colóquela en la estructura de prueba.

No coloque la estante boca abajo cuando todavía está unida a la olla, de lo contrario, el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes.

La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, se puede salir el vapor de la olla.

10. Vacíe la olla en un bol o en un plato.

11. Cuando un lote de ingredientes está preparado bien, puede utilizar la freidora de aire instantáneamente para preparar otro lote.

Panel de control



Instrucciones de operación:

Tecla  –Tecla de encendido

Una vez que la olla estén colocadas correctamente en la carcasa principal de la freidora de aire, la luz de encendido se iluminará. Si presiona la tecla de encendido durante 3 segundos, la temperatura pre-etablecida será de 200 °C (400 °F), mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. Al presionar la tecla de encendido por segunda vez, se iniciará el proceso de cocción. Puede presionar la tecla de encendido durante 3 segundos para apagar la freidora de aire durante la cocción. Todas las luces se apagarán y el ventilador dejará de funcionar.

Nota: Durante la cocción, puede presionar las teclas para controlar la pausa y el inicio de la cocción.

Tecla  –Tecla de preajuste

Presionar esta tecla “  ” de preajuste le permite ver las 12 opciones de ingredientes de alimentos populares desplazándose en la pantalla. Una vez seleccionada alguna de ellas, empieza funcionar de acuerdo con el tiempo y la temperatura de cocción pre-establecidos.

Tecla  & Tecla  —Teclas de control de temperatura

Presionar la tecla “  ”, la tecla  y la tecla  le permite agregar o disminuir 5 °C de la temperatura de cocción cada vez. Mantenga presionada la tecla, se cambiará rápidamente la temperatura. El rango de control de temperatura: 80 °C -200 °C.

Presionar la tecla “  ”, la tecla  y la tecla  le permite agregar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto cada vez. Mantenga presionada la tecla, se cambiará rápidamente el tiempo. El máximo es de 60 minutos.

Tecla  y  – Teclas de **control** de temperatura / temporizador

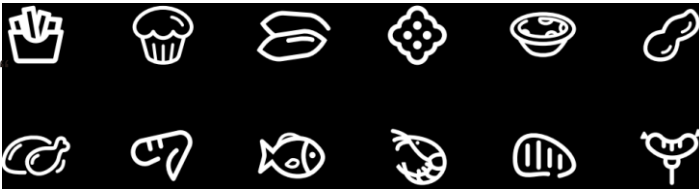
Luz indicadora “  ” Una vez confirmado el procedimiento, el producto empieza a funcionar.

Luz indicadora “  ” Luz indicadora de temperatura

Luz indicadora “  ” Luz indicadora de temporizador

Luz indicadora “  ” Indicador de temperatura

Luz indicadora “ **min** ” Indicador de temporizador

Luz indicadora “  ” Indicador de receta



Configuración

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica y adecuada para cocinar algunos ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estas configuraciones son indicaciones y referencias. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que las configuraciones sean mejor para cocinar sus ingredientes.

Porque la tecnología “Rapid Air (aire rápido)” recalienta instantáneamente el aire dentro de la freidora de aire, saque la olla brevemente de ella durante la cocción apenas interfiera el proceso la cocción.

Consejos

- Para cocinar los ingredientes más pequeños, generalmente se requiere un tiempo de preparación un poco más corto que el tiempo de preparación de los ingredientes más grandes.
- Para cocinar una mayor cantidad de ingredientes, se requiere un tiempo de preparación un poco más largo; para cocinar una cantidad menor de ingredientes, solo se requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad de la cocción optimiza el resultado final, y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen desigualmente.
- Añadir un poco de aceite a las patatas frescas se puede obtener un resultado más crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora de aire después de haber añadido el aceite dentro de unos minutos.
- No prepare los ingredientes extremadamente grasos en la freidora de aire, por ejemplo, las salchichas.
- Los bocadillos que se pueden hornear en un horno también se pueden cocinar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas más crujientes es de 500 gramos.
- Puede utilizar la masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos rápidamente y sencillamente. La masa prefabricada se requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o un plato de horno en la cesta de la freidora de aire si usted quiere hornear un pastel o quiche o si desea freír los ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar los ingredientes. Por motivo de recalentarlos, ajuste la temperatura a 150 °C y 10 minutos como máximo.

	Tiempo	Temperatura		Cantidad mínima-máxima (g)	Nota:
		°F	°C		
	25	380	190	100-400	1. Establezca 3 minutos más al establecer el tiempo de preparación cuando empiece a freír mientras la freidora de aire aún está fría; 2. Voltee o agite los ingredientes una vez durante el horneado.
	15	340	170	100-400	
	30	380	190	100-400	
	15	340	170	100-400	
	15	360	180	100-400	
	10	380	190	100-400	
	25	380	190	100-400	
	20	340	170	100-400	
	20	380	190	100-400	
	20	320	160	100-400	
	20	340	170	100-400	
	20	380	190	100-400	

Limpieza

Limpie la freidora de aire después de utilizarla cada vez.

La olla y el estante antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente, y deje que la freidora de aire se enfríe completamente.

Nota: Retire la olla para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.

3. Limpie la olla y la estante con agua caliente, lavavajillas y una esponja no abrasiva. Para limpiar la suciedad restante, puede utilizar líquido desengrasante.

Consejo: Si la suciedad se ha adherido a la estante o al fondo de la olla, llene la cesta o la olla con agua caliente y un poco de detergente. Coloque la estante en la olla y deje que la olla y la cesta se remojen durante 10 minutos más o menos.

4. Limpie el interior de la freidora de aire con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie el elemento calefactor de la freidora de aire con un cepillo para eliminar residuos de comida.

Almacenamiento

1. Desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe completamente.

2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Medio ambiente

No deseche la freidora de aire junto con la basura doméstica normal cuando esté agotado, sino llévela a un punto de recogida oficial para realizar el reciclaje. Así, ayuda a proteger el medio ambiente.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Causa posible
La freidora de aire no funciona.	La freidora de aire no está enchufada.	Inserte el enchufe de la freidora de aire en una toma de corriente de pared conectada a tierra.
	No poner el temporizador	Configure el tiempo de preparación necesario mediante la tecla del temporizador para encender la freidora de aire.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están cocidos bien.	La cantidad de ingredientes en la estante es demasiado grande.	Coloque un lote más pequeño de ingredientes en la estante. El lote más pequeño se puede freír de manera más uniforme.
	La temperatura configurada es demasiado baja.	Configure la temperatura requerido mediante la tecla de temperatura (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Configure el tiempo de cocción requerido mediante el temporizador (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes en la freidora de aire se fríen de manera desigual.	Al cocinar ciertos tipos de ingredientes, debe agitarlos a la mitad del tiempo de cocción.	Porque algunos ingredientes están apilados uno sobre el otro (por ejemplo, papas fritas), debe agitarlos a la mitad del tiempo de cocción. Consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato".

Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Porque usted ha utilizado esta freidora de aire para freír un tipo de bocadillo que debe ser preparado con una freidora tradicional.	Puede utilizar esta freidora de aire para cocinar los bocadillos para horno o aplique un poco de aceite en ellos para obtener un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la olla en la freidora de aire correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la Olla.	Los ingredientes en la Olla no puede exceder la indicación de "80%".
	La Olla no está colocada en la olla de manera correcta.	Empuje la olla en la freidora en la dirección correcta.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	Los ingredientes que está preparando son grasosos.	Cuando fríe los ingredientes grasosos en la freidora de aire, se filtrará una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite genere humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta a la freidora de aire ni al resultado final.
	En la olla todavía hay restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la olla. Asegúrese de limpiar la olla de manera correcta después de utilizarla cada vez.
Al freír las patatas fritas frescas con la freidora de aire, el resultado es desigual.	No utiliza la freidora de aire para cocinar el tipo de papa correcto.	Utilice las patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No ha enjuagado bien los palitos de patatas antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de patatas para quitar el almidón de las patatas.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	La fragilidad de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua contenidas en las patatas fritas.	Asegúrese de secar bien los palitos de patatas antes de añadir el aceite.
		Corte los palitos de patatas a más pequeños para lograr un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para lograr un resultado más crujiente.

Disposición correcta de este producto



Esta marca significa que este producto no debe ser desechado junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Por motivo evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la disposición incontrolada de desechos, recíclelos responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Con el fin de devolver su aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o póngase en contacto con el minorista donde compró el aparato. Pueden llevarlo a un punto de reciclaje seguro para proteger el medio ambiente.

