



XL Air Fryer

User Manual

Model: PS-DF449

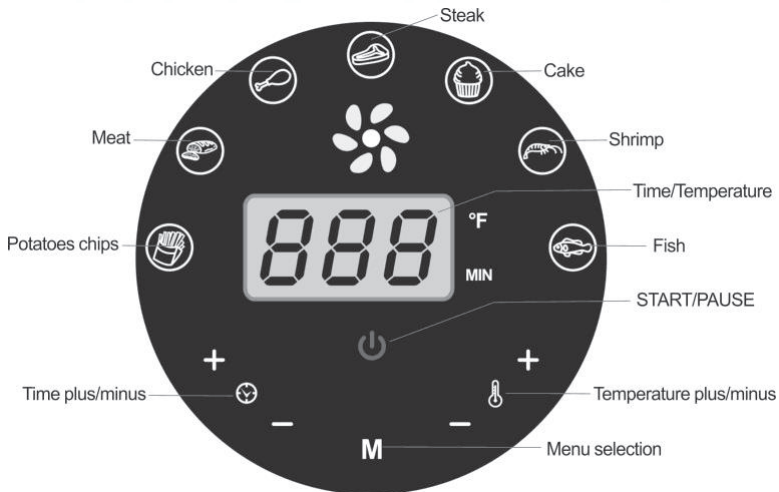
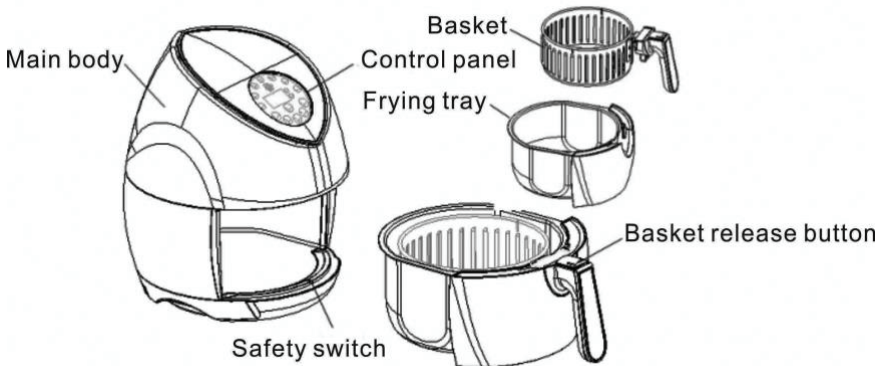


Introduction

Thank you for buying this top quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner – with little or no oil!

The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

General description



Important

Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safely for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance – to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at 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 purpose other than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.

-
- The surface below the appliance may become hot during use.
 - Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.

Before first use

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the basket, and frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Preparing for use


1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the basket in the frying tray properly.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.


Using the appliance

1. Power on

Plug in, there is BEEPS sounds. Light up. 1 seconds will be back to standby mode: All light will be off expect .


2. Menu selection/Temperature/Time


Plug in, it is at the standby mode. press , Default temperature and Default time of the Program are 360 °F, 15 min respectively, at that time you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.


Press  to choose function. Press it one time the menu will change one to another. And the related picture will light up. The menu is circulation. Every function has its own default time and temperature (As shown in the table). But customer can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

- 1) The temperature control range is 180-400 °F, every click on the + / - temperature will, increase or reduce 10 °F. At 400 °F, press the "+", will loop back to a temperature of 180°F, press the "-" at 180 °F temperature will cycle back to 400 °F,. In the process of temperature control, temperature digital display will flash on the screen (not flashing during working), after flashing 3 times, the temperature has been done of setting;
- 2) The adjusting time range is 1 to 60 mins. every click on the + / - time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min,. At 01 min, if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flash on the screen (not flashing during working), after flashing 3 times, the time has been done of setting;

3. Start/pause

After selection function, set the right time and right temperature, press , the machine start to work. Fan light (blue light flashing) and heat lamps (red light) will be

lighted at the same time. During the machine is working, press , the

machine stop working, and machine back to standby mode. Press  will be invalid during working.








Note:

1. During working, you can take frying tray out, stop working, and you can check cooking result or add more food, machine continue to work on the program if pull in the frying tray.
2. Power cut or unplug during working, machine stop working, all light off, machine continue to work on the program when power on or plug in again.

4. End of program

Heating element stop working when working time is done, show 00 min, motor continues to work, buzzer warning. Motor continues to work 1 min, cooling machine, then machine enter the standby mode.

Menu table

Program Logistics			
	Menu	Default time(min)	Default temperature(F)
Function	 potato chips	18	400
	 meat	12	400
	 chicken	20	400
	 steak	12	360
	 cake	25	320
	 shrimp	8	360
	 fish	10	360

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot.
Only hold the pan by the handle.

Operation step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the basket and put basket in frying tray
3. Put the frying tray in the right position. Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. Screen Display
It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remain working time. The function we have selected is flicker.
5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.
Caution: Do not press the basket release button during shaking.
6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
7. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

8. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.

Do not turn the basket upside down with the frying tray still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the frying tray will spill out and leak onto the ingredients. After hot air frying, the frying tray and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape form the frying tray.

9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: When using the Health Fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the Health Fryer.

Settings

Except the preset menu, you also can use this air fryer to make other foods by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. 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, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs 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 optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 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.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

	Time (min.)	Temperature(°F)	Shake	Extra information
--	-------------	-----------------	-------	-------------------

Potatoes & fries

Thin frozen fries	12-16	400	Shake	
Thick frozen fries	12-20	400	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	18-25	360	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	18-22	360	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	12-18	400	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rösti	15-18	360		
Potato gratin	18-22	360		

Meat & Poultry

Steak	8-22	360		
Pork chops	10-14	360		
Hamburger	7-14	360		
Sausage roll	13-15	400		
Drumsticks	18-22	360		
Chicken breast	10-15	360		

Snacks

Spring rolls	8-10	400	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	6-10	400	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	6-10	400		Use oven-ready
Frozen bread-crumbed cheese snacks	10	400		Use oven-ready
Stuffed vegetables	10	320		Use oven-ready

Note: Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

Making home-made fries.

For the best results, we advise to use pre-baked fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

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

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying tray.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The frying tray, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

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

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

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the frying tray and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

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

Note: The frying tray and basket are dishwasher-proof.

Tips: If dirt is stuck to the basket, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the basket in the frying tray and let the frying tray and the basket soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. 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.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with their fryer are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.

Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy 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 potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato 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 coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.



Freidora de Aire XL

Manual de Usuario

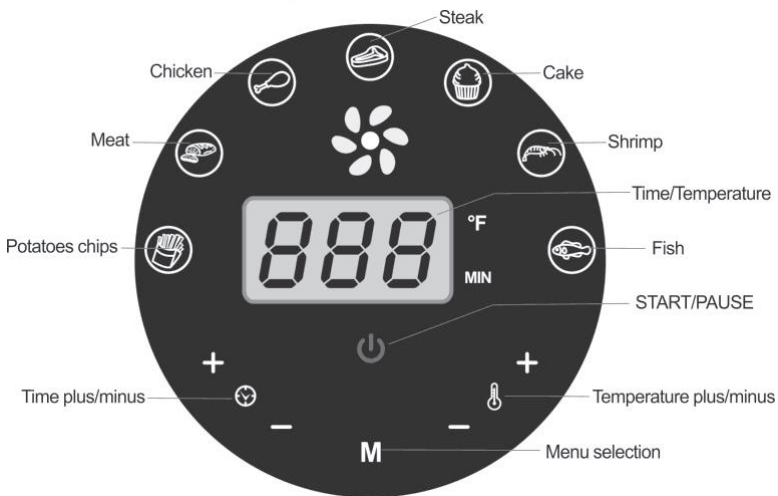
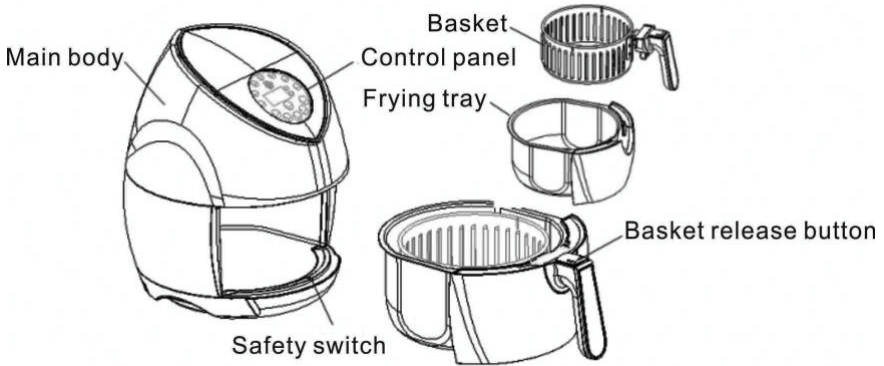
Modelo: PS-DF449



Introducción

Gracias por comprar esta freidora de alta calidad. Ahora podrá cocinar una amplia surtido de comida de manera saludable, con poco o nada de aceite. La freidora de aire utiliza aire caliente, en combinación con la circulación de aire a alta velocidad, y una rejilla superior paraprepara tus platos de forma rápida y fácil. Los ingredientes se calientan desde todos los lados, a la vez, y no hay necesidad de agregar aceite en la mayoría de los casos.

Descripción general



Importante

Lea este manual de usuario detenidamente antes de usar el aparato y consérvelo de forma segura. referencia futura.

Peligro

- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y la calefacción elementos, en agua o enjuague debajo del grifo.
- No permita que ingrese agua u otros líquidos en el artefacto, para evitar descargas eléctricas.
- Siempre coloque los ingredientes para freír en la canasta, para evitar que entren contacto con los elementos de calentamiento
- No cubra la entrada de aire y las aberturas de salida de aire mientras el electrodoméstico está funcionando.
- No llene la bandeja de freír con aceite, ya que puede provocar un incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento
- Compruebe si la tensión indicada en el aparato corresponde a la red local voltaje en su país antes de conectar el dispositivo.
- No use el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo en un centro de servicio autorizado por personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- Este aparato no es adecuado para niños o para personas que están físicamente o discapacitados mentales o que carecen de experiencia y conocimiento. Si quieres a alguien De lo contrario, para usar el dispositivo, esa persona debe ser guiada correctamente en su uso.
- Mantenga el aparato y su cable de red fuera del alcance de los niños cuando el aparato está encendido o se está enfriando.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra. Siempre asegúrese de que el enchufe está insertado en el enchufe de pared correctamente.
- Nunca conecte este aparato a un interruptor temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o cortinas
- No coloque el aparato contra la pared o contra otros dispositivos. Dejar al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre encima del aparato. Hacer no coloque nada encima del aparato.
- No use el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual.
- No permita que el electrodoméstico funcione sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de escape de aire. Mantener sumanos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de escape de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire caliente cuando retire la bandeja de freír del aplicación.

-
- La superficie debajo del aparato puede calentarse durante el uso.
 - Desconecte inmediatamente el aparato si ve salir humo oscuro del aparato.
Espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar la bandeja de freír de la aparato.

Caution

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico normal. No está destinado para su uso en entornos tales como cocinas de personal, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles u otros entornos similares
- Si el electrodoméstico se usa incorrectamente o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía deja de ser válida y el vendedor rechaza cualquier responsabilidad por cualquier daño que puede ser causado.
- Desconecte siempre el aparato después de su uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante aprox. 30 minutos antes de manejarlo o limpiarlo.
- Retire los restos quemados.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire cualquier etiqueta o adhesivo del electrodoméstico, que no sea la etiqueta de clasificación.
3. Limpie a fondo la cesta y la bandeja de freír, con agua caliente y un poco de líquido de lavado jabón usando una esponja no abrasiva.

Nota: También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.


4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal y nivelada que también sea resistente al calor.
 2. Coloque la cesta en la bandeja de freír correctamente.
- No llene la bandeja de freír con aceite o cualquier otro líquido.**
No coloque nada sobre el aparato. Eso interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura al aire.


Usando el aparato

1. Encendido

Enchúfelo, hay sonidos BEEPS. Encender. 1 segundo volverá al modo de espera: Todo la luz se apagará 




2. Selección de menú / temperatura / tiempo

Enchufe, está en el modo de espera. presione  la temperatura predeterminada y el tiempo predeterminado del programa son 360 ° F, 15 min respectivamente, en ese momento puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando los botones Time +/- y Temperature +/-.

Presion  para elegir la función. Presiónelo una vez, el menú cambiará de uno a otro. Y la imagen relacionada se iluminará. El menú es circulación. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados (como se muestra en la tabla). Pero el cliente puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente utilizando el botón Time +/- y Temperature +/-.

- 1) El rango de control de temperatura es 180-400 ° F, cada clic en la temperatura + / - aumentará o reducirá 10 ° F. A 400 ° F, presione el "+", regresará a una temperatura de 180 ° F, presione el "-" a una temperatura de 180 ° F que volverá a los 400 ° F. En el proceso de control de la temperatura, la pantalla digital de temperatura parpadeará en la pantalla (no parpadeará durante el trabajo), después de parpadear 3 veces, la temperatura ha sido ajustada;
- 2) El rango de tiempo de ajuste es de 1 a 60 minutos. cada clic en el tiempo + / - aumentará o reducirá 1 min. A los 60 minutos si presiona "+", el tiempo volverá a los 01 min. En 01 min, si presiona "-", la temperatura volverá a los 60 min. En el proceso de control de tiempo, la pantalla digital de tiempo parpadeará en la pantalla (no parpadeará durante el trabajo), después de parpadear 3 veces, el tiempo ha pasado de configuración;

3. Inicio / pausa

Después de la función de selección, configure la hora correcta y la temperatura correcta, presione , la máquina comenzará a funcionar. La luz del ventilador (luz azul intermitente) y las lámparas de calor (luz roja) se encenderán al mismo tiempo. Durante el funcionamiento de la máquina, presione  la máquina deja de funcionar y la máquina regresa al modo de espera.  no será válida durante el trabajo.








Nota:

1. Durante el trabajo, puede sacar la bandeja de freír, dejar de trabajar, y puede verificar el resultado de la cocción o agregar más alimentos, la máquina continuará trabajando en el programa si tira de la bandeja de freír.
2. Corte o desconecte la alimentación durante el trabajo, la máquina deje de funcionar, toda la luz apagada, la máquina continúe trabajando en el programa cuando se encienda o vuelva a enchufar.

4. Fin del programa

El elemento de calefacción deja de funcionar cuando se termina el tiempo de trabajo, muestra 00 min, el motor continúa funcionando, advertencia de zumbador. El motor continúa funcionando durante 1 minuto, la máquina de enfriamiento, luego la máquina ingresa al modo de espera.

Tabla de menús

Logística del programa			
	Menu	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura predeterminada (F)
Function	 patatas fritas	18	400
	 carne	12	400
	 pollo	20	400
	 filete	12	360
	 torta	25	320
	 camarón	8	360
	 pescado	10	360

Precaución:

No toque la sartén durante aproximadamente 30 minutos después del uso, ya que hace mucho calor. Solo sostenga la bandeja por el mango.

Paso de operación

1. Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Ponga los ingredientes en la canasta y coloca la canasta en la bandeja de freír
3. Coloque la bandeja de freír en la posición correcta. Elija la función del menú y presione START / PAUSE para comenzar a cocinar.
4. Visualización de la pantalla
Mostrará la temperatura y el tiempo. La temperatura es la temperatura de ajuste y el tiempo es el tiempo de trabajo restante. La función que hemos seleccionado es parpadeo.
5. Algunos ingredientes requieren agitación a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la bandeja de freír del electrodoméstico por el asa y sacúdala. Luego deslice la bandeja de freír nuevamente dentro de la freidora de aire.
Precaución: no presione el botón de liberación de la cesta durante el movimiento.
6. Cuando escuche la campana del temporizador, ha transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la bandeja del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
7. Verifica si los ingredientes están listos.
Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la bandeja de freír en el aparato y cocínela durante más minutos.

Consejo: Para reducir el peso, puede sacar la canasta de la sartén y agitarla solo. Para hacerlo, saque la bandeja del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de liberación de la cesta.

8. Para eliminar los ingredientes pequeños, presione el botón de liberación de la cesta y levante la cesta de la bandeja de freír.

No voltee la canasta boca abajo con la bandeja de freír todavía unida, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la bandeja de freír se derramará y se filtrará a los ingredientes.

Después de freír con aire caliente, la bandeja de freír y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, el vapor puede escapar de la bandeja de freír.

9. Vacíe la canasta en un tazón o en un plato.

Consejo: Para eliminar los ingredientes grandes o frágiles, use un par de tenazas para levantar los ingredientes de la canasta.

10. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está instantáneamente lista para preparar otro lote.

Nota: Cuando use la freidora de salud por primera vez, un ligero humo u olor puede ser emitido. Esto es normal y pronto desaparecerá. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de salud.

Configuraciones

Except the preset menu, you also can use this air fryer to make other foods by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Nota: Tenga en cuenta que estas configuraciones son solo para referencia. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Debido a que la tecnología Rapid Air Technology recalenta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar la bandeja de freír brevemente del aparato durante la freidura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejo:

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor; una cantidad más pequeña de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimizó el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes desaparejos fritos.
- Puede cubrir las papas frescas con un poco de aceite para obtener un resultado crujiente. Freír los ingredientes en la freidora dentro de unos minutos después de haber agregado el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora de aire.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar papas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa prefabricada para preparar bocaditos rellenos de manera rápida y fácil. La masa pre hecha también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- También puede usar la freidora de aire para recalentar los ingredientes ajustando la temperatura a 150 ° C y el temporizador a aproximadamente 10 minutos.

	Tiempo (min.)	Temperatura(°F)	Sacudir	Información extra
--	---------------	-----------------	---------	-------------------

Papas y papas fritas

Papas congeladas delgadas	12-16	400	Shake	
Papas congeladas gruesas	12-20	400	Shake	
Papas fritas caseras (8x8mm)	18-25	360	Shake	agregue 1/2 cucharada de aceite
Cuñas de papa hecho en casa	18-22	360	Shake	agregue 1/2 cucharada de aceite
Cubos de patata hechos en casa	12-18	400	Shake	agregue 1/2 cucharada de aceite
Rösti	15-18	360		
Gratinado de patatas	18-22	360		

Carne y aves de corral

Filete	8-22	360		
Chuletas	10-14	360		
Hamburguesa	7-14	360		
Rollo de salchicha	13-15	400		
Patas de pollo	18-22	360		
Pechuga de pollo	10-15	360		

Aperitivos

Rollitos primavera	8-10	400	Shake	use listas para el horno
Nugget de pollo congelado	6-10	400	Shake	use listas para el horno
Deditos de pescado congelado	6-10	400		use listas para el horno
Pan congelado queso desmenuzado aperitivos	10	400		use listas para el horno
Vegetales rellenos	10	320		use listas para el horno

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación antes de comenzar a freír si el aparato está frío.

Hacer papas fritas caseras.

Para obtener los mejores resultados, recomendamos usar papas fritas previamente horneadas. Si quieres hacer papas fritas caseras, sigue los pasos a continuación:

1. Pelar las papas y cortarlas en palos.
2. Remoje los palitos de patata en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, sáquelos y séquelos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un recipiente, coloque los palitos en la parte superior y mezcle hasta que los palitos estén cubiertos con aceite.
4. Retire los palitos del cuenco con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el recipiente. Pon los palos en la canasta.

Nota: No incline el tazón para colocar todos los palos en la canasta de una sola vez, para evitar que se acumule exceso de aceite en el fondo de la bandeja de freír.

5. Freír las papas fritas según las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

La bandeja de freír, la cesta y el interior del aparato tienen una capa antiadherente. No use utensilios metálicos de cocina o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: Retire la bandeja de freír para que la freidora de aire se enfríe más rápido.
2. Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la bandeja de freír y la canasta con agua caliente, un poco de jabón líquido para lavar y una esponja no abrasiva.
Puede usar un líquido de lavado para eliminar la suciedad restante.

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

Concejo: Si la tierra está pegada a la canasta, o en el fondo de la bandeja de freír, llene la bandeja de freír con agua caliente y un poco de jabón líquido para lavar. Coloque la cesta en la bandeja de freír y deje que la bandeja de freír y la cesta se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

1. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
2. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora No funciona	El aparato no esta enchufado a la pared	Coloque el enchufe de red en una toma de tierra enchufe.
	No has configurado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador a la requerida tiempo de preparación para encender el aparato.
Los ingredientes frito con el aire freidora no son hecho.	El monto de la ingredientes en la canasta es demasiado.	Pon lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Lotes más pequeños son frito más uniformemente.
	La temperatura establecida es demasiado bajo.	Gire la perilla de control de temperatura a la configuración de temperatura requerida (ver 'Configuración').
	El tiempo de preparación también es corto.	Gire la perilla del temporizador a la requerida tiempo de preparación (ver 'Configuración').
Los ingredientes están fritos de manera desigual en el freidora.	Ciertos tipos de los ingredientes deben ser sacudido a mitad del camino tiempo de preparación.	Ingredientes que se encuentran enc entre sí (por ejemplo, papas fritas) ser sacudido a la mitad del camino tiempo de preparación (ver 'Configuración').
Aperitivos fritos son no crujiente cuando salen de la freidora	Usaste un tipo de bocadillos destinado a estar preparado en una freidora tradicional.	Use refrigerios en el horno o cepille ligeramente un poco de aceite en los aperitivos para una resultado más crujiente.
No puedo resbalar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiada comida en la cesta.	No llene la canasta más allá el monto máximo indicado en el tabla en la página anterior.
	La canasta no se coloca en la sartén correctamente	Empuje la canasta hacia abajo en la sartén hasta que oiga un click.
Humo blanco sale de el aparato	Usted se está preparando ingredientes grasos.	Presta atención que la temperatura está bien controlado para estar bajo 180°C, cuando fries grasoso ingredientes en la freidora.

Problema	Causa posible	Solución
	La sartén todavía contiene residuos grasos de uso previo	El humo blanco es causado por la grasa calentando en la sartén. Limpie la sartén correctamente después cada uso.
Papas fritas frescas fritas de forma desigual	No remojustes la papa se pega correctamente ante ti los frito.	Remoje los palitos en un tazón de agua durante al menos 30 minutos; sacarlos y secarlos con papel de cocina.
	No usaste el derecho tipo de papa	Use papas frescas y asegúrese que estén firmes durante la fritura.
Las papas fritas no están crujientes cuando ellos salen de la freidora	La frescura de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrate de secar la papa se pega apropiadamente antes de que te cubras ellos con aceite.
		Corta la papa en palitos delgados para un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un crujiente resultado.