



Air Fryer

User Manual

Model: PS-DF329



Freidora de Aire

Manual de Usuario
Modelo: PS-DF329



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Al momento de usar cualquier electrodoméstico, debe tomarse en cuenta las siguientes precauciones de seguridad básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, enchufe ni la base en agua u otros líquidos.
4. **ADVERTENCIA:** este electrodoméstico contiene una función de calentamiento. Por lo tanto, las superficies pueden alcanzar altas temperaturas y por ello debe manipularse con cuidado y con las precauciones correspondientes. El equipo debe manipularse solamente utilizando los mangos y zonas de sujeción y deberá utilizarse algún sistema de protección contra el calor como guantes o artículos similares. El resto de superficies deberán dejarse enfriar lo suficientemente antes de manipularse.

5. Desenchufe si no va a utilizar electrodoméstico y antes de proceder con la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar piezas.
6. Si el cordón se daña, éste debe reemplazarse por parte del fabricante, su representante de servicio técnico o cualquier otra persona calificada con el fin de evitar eventualidades.
7. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por parte del fabricante podría causar lesiones.

8. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
9. No deje que el cordón cuelgue del borde la mesa o repostero de cocina ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el electrodoméstico cerca o encima de un quemador de cocina a gas o eléctrico ni dentro de uno horno caliente.

11. Debe tomarse mucho cuidado al momento de trasladar el electrodoméstico si éste contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Conecte siempre el cable al electrodoméstico primero y luego proceda a conectar al tomacorriente. Para desconectar, gire la perilla a OFF y luego proceda a desconectar.
13. No utilice el electrodoméstico para otros fines.

14. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de ocho años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con la falta de experiencia como conocimientos necesarios si cuentan con la debida supervisión o instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de una manera segura y comprenden los peligros que esto involucra. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del electrodoméstico no debe efectuarse por parte de niños a menos que tengan ocho años de edad y cuenten con la debida supervisión.
15. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores a los ocho años.

16. Este electrodoméstico no sido diseñado para utilizarse a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Este electrodoméstico ha sido diseñado para usarse en el hogar y lugares similares tales como:

- Cocinas en tiendas, oficinas u otros centros de trabajo.
- Casas de campo.
- Clientes en hoteles, moteles u otros ambientes tipo residencial.
- Hostales u otros tipos de hospedaje.

Introducción

Esta freidora, aire ofrece un sistema fácil y saludable de preparar sus alimentos favoritos. El electrodoméstico utiliza un sistema de circulación rápida de aire caliente y con la parrilla superior se puede preparar una diversidad de platos. Lo mejor de este electrodoméstico es que he calienta la comida en todas las direcciones y la mayoría de ingredientes no necesitarán aceite.

Descripción General (Fig. 1)

- 1. Base principal
- 2. Perilla de control de temperatura
- 3. Perilla del temporizador
- 4. Luz indicadora de energía
- 5. Luz indicadora de funcionamiento
- 6. Canastilla
- 7. Botón para soltar la canastilla
- 8. Mango de la canastilla
- 9. Bandeja
- 10. Salida de aire
- 11. Cordón principal (cordón eléctrico)

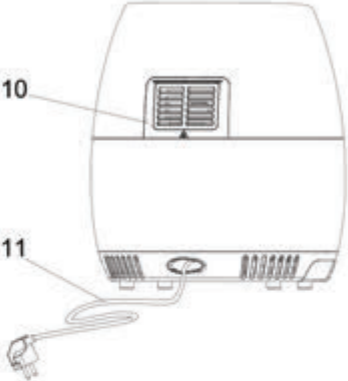
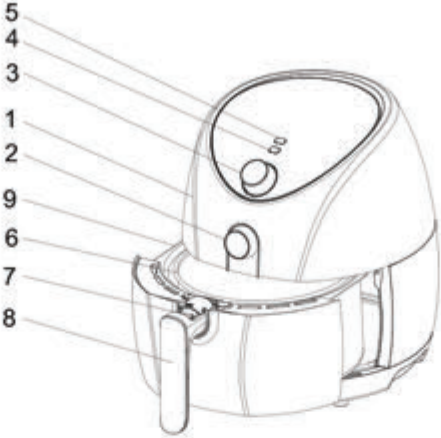


Fig.1

Introducción
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.
General description (Fig. 1)

- 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.

General description (Fig.1)

- 1. Main housing
- 2. Temperature control knob
- 3. Timer knob
- 4. Power light
- 5. Working light
- 6. Basket
- 7. Basket release button
- 8. Basket handle
- 9. Pan
- 10. Air outlet
- 11. Main cord(Electrical cord)

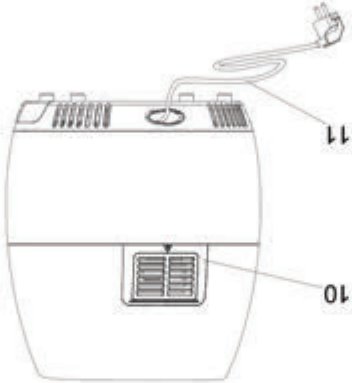
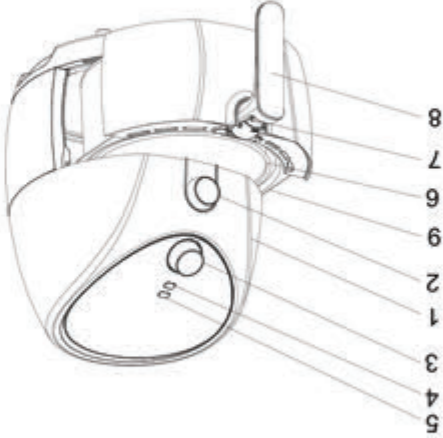
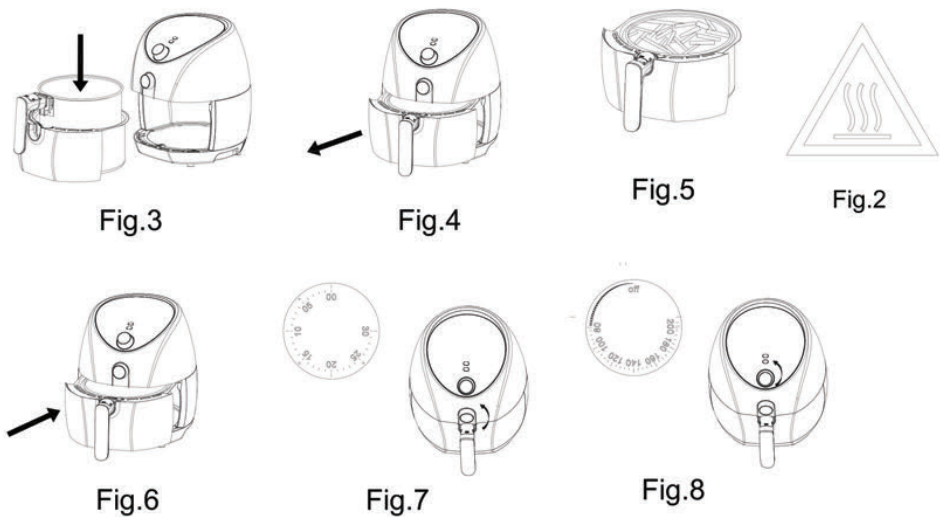


Fig.1





Important

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water or rinsing under the tap
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it 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 pan 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 pay from the appliance.

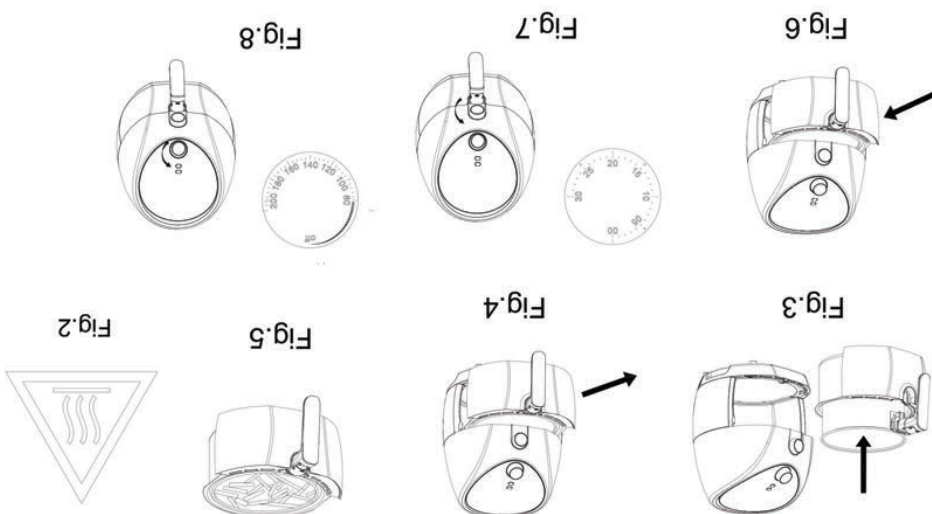
Importante
 Lea este manual detenidamente antes de utilizar el electrodoméstico y consérvelo para cualquier consulta en el futuro.

Peligro

- Nunca sumerja la base, la cual contiene los componentes eléctricos y los componentes de calentamiento, en agua ni la enjuague debajo del grifo.
- Evite que cualquier tipo de líquido ingrese dentro del electrodoméstico para evitar descargas o cortos circuitos.
- Mantenga todo los ingredientes a la canastilla y evite que entre en contacto con los componentes de calentamiento.
- No cubra el ingreso del ingreso y salida de aire al momento de que el electrodoméstico se encuentre funcionando.
- Si se llena la bandeja con aceite, se podría ocasionar el riesgo de que se produzca un incendio.
- No toque la parte interior del electrodoméstico mientras se éste se encuentre funcionando.

Advertencia

- Verifique que el voltaje que viene indicado en electrodoméstico concuerde con el montaje principal de su hogar.
- No utilice el electrodoméstico si se encontrara algún daño del enchufe, cordón u otras piezas.
- No recurra a personas no autorizadas para remplazar o reparar el cordón dañado.
- Mantenga el cordón lejos de superficies calientes.
- No enchufe el electrodoméstico ni manipule el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el electrodoméstico contra la pared o contra otros electrodomésticos. Deje por lo menos 10 centímetros de espacio libre en la parte posterior los costados así como por encima del equipo.
- No coloque ningún tipo de artículo encima del electrodoméstico.
- No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean aquellos que se encuentren descritos en este manual.
- No deje el electrodoméstico desatendido.



- Durante la fritura, podría producirse vapor caliente de escape a través de la salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas. También tenga cuidado con el vapor y aire calientes al momento de retirar la bandeja del electrodoméstico.

- Cualquier tipo de superficie accesible podría calentarse durante el funcionamiento (Fig. 2).

- Es enchufe el electrodoméstico inmediatamente si se percibe humo oscuro saliendo del equipo. Espere hasta que la emisión de humo se detenga antes de manipular el electrodoméstico.

Precaución

- Asegúrese de que el electrodoméstico se encuentre sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.

- Este electrodoméstico ha sido diseñado sólo para uso en el hogar. No es apropiado para utilizarse en ambientes tales como cocinas en centros de trabajo, granjas, moteles y u otros tipos de ambiente no residenciales guión poco deberá utilizarse en hoteles, moteles y hospedajes y otros ambientes similares.

- Si el electrodoméstico se utiliza inadecuadamente para fines profesionales o semi profsionales o si no se lo utiliza conforme las instrucciones escritas en el presente manual, la garantía queda anulada y se rechazará cualquier tipo de responsabilidad por los daños causados.

- Desenchufe siempre el electrodoméstico sino lo va a utilizar.

- Este electrodoméstico necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de poderlo manipular o efectuar la limpieza con seguridad.

Apagado automático

Este electrodoméstico viene equipado con un temporizador. Una vez que el temporizador haya alcanzado 0, el electrodoméstico emitirá un sonido de alerta y se apagará automática mente. Para apagar el electrodoméstico manualmente, gire la perilla del temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar 0.

Antes del primer uso

1. Retire todo los materiales de empaque.

2. Retire cualquier tipo de pegatina o etiqueta del electrodoméstico.

3. Limpie exhaustivamente la canastilla y la bandeja con agua caliente. Podría utilizarse líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

NOTA: También se puede lavar estas piezas en la máquina lavavajillas.

4. Limpie la parte interna y externa del electrodoméstico con un paño húmedo.

Esta es una freidora que no funciona, aceite, solamente con aire caliente. No llene la bandeja con aceite o manteca para freír.

Preparación para el uso

1. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

No coloque el electrodoméstico sobre una superficie que nos sea resistente al calor.

2. Coloque la canastilla en la bandeja (Fig. 3).

3. Retire el cordón del compartimiento de almacenamiento que se ubica la parte inferior del electrodoméstico.

No llene la bandeja con aceite ni ningún otro tipo de líquido.

No coloque ningún tipo de artículo encima del electrodoméstico. Esto podría obstruir el flujo de aire y afectar los resultados de la fritura.

Caution

- Ensure the appliance in placed on a horizontal, even and stable surface.

- This appliance is designed for household use only. It may not 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 if it is not 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 handle or cleaning safely.

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Before first use

1. Remove all packaging materials

2. Remove any stickers or labels from the appliance

3. thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

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

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 pan with oil or frying fat.

Preparing for use

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

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

2. Place the basket in the pan (Fig.3).

3. Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.

Do not fill the pan 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. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.

2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer (Fig.4)

3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)

Tip: Use the separator to separate ingredients when you want to prepare different ingredients at the same time. Place the separator in the basket and fill up each side of the basket with the ingredients. Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings. Please note that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount.

4. Slide the pan back into the Hot-air fryer (Fig 6)

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pan without the basket in it.

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

5.Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

6. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig.7)

7.Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig.8).

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the working light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8.Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer.

Caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)

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 button of handle. and lift the basket out of the pan

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.

Precaución: No presione el botón del mango durante el proceso de sacudido (Fig.3).

vuelva a colocar la bandeja en su lugar.
retire la bandeja del electrodoméstico utilizando el mango y proceda a sacudir. Luego
ración (véase la sección "Niveles" el este capítulo). Para sacudir o mover los ingredientes,
8. Algunos ingredientes a requerirán de sacudidos o movimientos durante el tiempo de prepa-

c. El exceso de grasa de los ingredientes se acumulará en la parte inferior de la bandeja.
se enciende y se apaga para mantener la temperatura programada.
gará de tiempo en tiempo. Esto es un indicativo de que el componente de calentamiento
b. Durante el proceso de fritura con aire, la luz de funcionamiento se iluminará y se apa-
predeterminado.

a. El temporizador iniciará una cuenta regresiva según el tiempo de preparación
temporizador según el tiempo de preparación requerido.
de aproximadamente tres minutos). Luego llene la canastilla y gire la perilla del
minutos y espere hasta que la luz indicadora de calentamiento se apague (después
ingrediente dentro. En este caso, gire la perilla del temporizador a más de tres
NOTA: si se desea, también se puede precalentar electrodoméstico sin ningún
frito.

Añada tres minutos al tiempo de preparación si el electrodoméstico se encuentra
este capítulo para determinar la temperatura correcta (Fig. 8).

7. Gire la perilla de control de temperatura al nivel deseado. Véase la sección "Niveles" en
(Fig. 7).

6. Para encender el electrodoméstico, gire la perilla al tiempo de preparación requerido

"Niveles" en este capítulo).
5. Determine el tiempo de preparación requerido para cada ingrediente (véase la sección

muy caliente. Manipule la bandeja solamente con los mangos.
Precaución: no toque la bandeja durante ni después del uso ya que se encuentra
Nunca utilice la bandeja sin haber colocado la canastilla.

4. Preste atención a alinear con cuidado las guías en el cuerpo de la freidora.
4. Vuelva a colocar la bandeja dentro del electrodoméstico (Fig. 6).

ingredientes debe ser la mitad de lo normal.
y niveles de temperatura. Tome en cuenta que la cantidad máxima de cada uno de los
ejemplo, pueden prepararse simultáneamente porque requieren de los mismos tiempos
comenzar con la de preparación simultánea. Los cubos de papas y las milanesas, por
de preparación y temperatura requeridas para los diferentes ingredientes antes de
los costados de la canastilla con los ingredientes. Asegúrese de verificar los tiempos
diferentes alimentos a la vez. Coloque el separador en la canastilla y llene cada uno de
Consejo: utilice un separador para separar los ingredientes cuando se desee preparar
3. Coloque los ingredientes a la canastilla (Figura 5).

2. Con cuidado retire la bandeja del electrodoméstico (Fig. 4).

1. Conecte el electrodoméstico a un tomacorriente con salida a tierra.

Fritura con aire caliente

Este electrodoméstico le podrá permitir preparar una gran variedad de alimentos. El
recetario incluye consejos sobre cómo utilizar el electrodoméstico.

Uso del electrodoméstico

Consejo: Con el fin de reducir el peso, se puede retirar la canastilla de la bandeja y sacudir la canastilla solamente. Para hacer esto, retire la bandeja del electrodoméstico, colóquela sobre una superficie resistente al calor y proceda el botón del mango. Proceda a alzar la canastilla retirándola de la bandeja. Consejo: Si se coloca el temporizador según la mitad del tiempo de preparación requerido, se podrá escuchar el sonido de alarma avisando para sacudir o mover los ingredientes. Sin embargo, esto significará que se deberá programar el temporizador de nuevo para completar el tiempo restante de preparación después de haber sacudido o movido los ingredientes.

9. Cuando se escuche el primer sonido de alarma, abra transcurrido el tiempo de preparación predeterminado. Retire la bandeja del electrodoméstico y colóquela sobre el marco para pruebas. **NOTA: También se puede apagar el electrodoméstico manualmente. Para hacer esto, gire la perilla de control del temporizador a 0.**

10. Verifique que los ingredientes se encuentren listos. Si los ingredientes no están listos aun, vuelva a colocar la bandeja el electrodoméstico y programe el temporizador por algunos cuantos minutos más.

11. Para retirar los ingredientes (por ejemplo papas fritas), retire la bandeja del electrodoméstico y colóquela sobre el marco para pruebas. Presione el botón para soltar la canastilla y proceda a retirar la canastilla de la bandeja.

No coloque la canastilla de cabeza con la bandeja a un acoplar a ya que cualquier tipo de exceso de grasa que se haya acumulado en la parte inferior se rociará sobre los ingredientes. La bandeja y los ingredientes se encuentran calientes. Dependiendo del tipo de ingrediente que se haya preparado, se podría producir vapor.

12. Proceda a vaciar los contenidos de la canastilla en un recipiente o un plato. Consejo: Para retirar ingredientes de gran tamaño o frágiles, retírelos de la canastilla utilizando un par de pinzas.

13. Una vez terminada una tanda de ingredientes, la freidora quedará instantáneamente lista para preparar la siguiente tanda.

Niveles

El siguiente cuadro le ayudará a seleccionar los niveles básicos para los ingredientes. NOTA: tenga en cuenta que estos niveles son referenciales ya que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma así como dependen de la marca. Por ello no podemos garantizar el mejor nivel según el tipo de ingredientes.

Ya que la tecnología del electrodoméstico recalienta el aire dentro del equipo instantáneamente, retire la bandeja brevemente del electrodoméstico durante la fritura durante el proceso para no afectarlo.

Consejos prácticos:

- Los ingredientes de menor tamaño generalmente requieren de un tiempo de preparación más corto que los de mayor tamaño.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más amplio. Una cantidad menor de ingredientes solamente requiere de un tiempo de preparación ligeramente más corto.

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients. The pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the l fryer, steam may escape from the pan.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate. Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

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

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 pan 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 for up to 10 minutes.*

- El sacudido de los ingredientes de menor tamaño a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede evitar la fritura disparaja de los ingredientes.
- Añada un poco de aceite a las papas frescas para un resultado más crocante. Prepare los ingredientes en electrododoméstico dentro de algunos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes demasiado grasosos tales como salchichas en este electrodoméstico.
- Algunos alimentos que pueden prepararse en un horno también pueden prepararse en este electrododoméstico.

Limpieza

Proceda a limpiar el electrododoméstico después de cada uso.

Utensilios de metal o limpiadores abrasivos ya que esto puede dañar la superficie.					
La bandeja y la canastilla con cobertura antiadherente deberá limpiarse sin utilizar					
Bocadillos dulces					
Bocadillos dulces		500	20	160	Utilice bandeja o plato para hornear
Magdalenas		400	15-18	200	Utilice bandeja para hornear
Tarta		500	20-22	180	Utilice bandeja o plato para hornear
Pasteles		400	20-25	160	Utilice bandeja para hornear
Horneado					
Verduras rellenas		100-500	10	160	
Bocadillos de queso apañados congelados		100-500	8-10	180	Utilice ingredientes listos para hornear
Trozos de pescado fritos		100-500	6-10	200	Utilice ingredientes listos para hornear
Trozos de pollo fritos		100-600	6-10	200	sacudido
Enrollados		100-500	8-10	200	sacudido
Bocadillos					
Pechuga de pollo		100-600	15-20	180	
Piernas de pollo		100-600	25-30	180	
Salchichas		100-600	13-15	200	
Hamburguesa		100-600	10-15	180	
Chuletas de cerdo		100-600	10-15	180	
Bistéc		100-600	10-15	180	
Carnes y Aves					
Gratinado de papas		600	20-25	200	sacudido
Papas fritas congeladas gruesas		400-500	20-25	200	sacudido
Papas fritas congeladas delgadas		400-500	18-20	200	sacudido
Papas fritas					
Min-max Cantidad (g)		Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Sacudido	Información adicional

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	400-500	18-20	200	shake	
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	shake	
Potato gratin	600	20-25	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-600	10-15	180		
Pork chops	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Sausage roll	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Chicken breast	100-600	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-500	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500	10	160		
Baking					
Cake	400	20-25	160		Use baking tin
Quiche	500	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	400	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	500	20	160		Use baking tin/oven dish

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

- Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the pan, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Note: The pan and basket are dishwasher-proof.
Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- 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.

Environnement

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.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

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.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob 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 basket is too big.	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' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob 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 basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	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.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan 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.

Problema	Possible causa	Solución
El electrodoméstico no funciona	Se encuentra enchufado No se ha programado el temporizador.	Proceda a enchufar al tomacorriente.
Los ingredientes fritos no se encuentran listos	La cantidad de ingredientes a la canastilla es demasiado grande.	Ponga a cantidades más pequeñas de ingredientes en la canastilla. Las cantidades más pequeñas se frien de manera más pareja.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Gire la perilla de control de temperatura según la temperatura requerida (véase la sección de niveles en el capítulo Uso del electrodoméstico).
	El tío de preparación es demasiado corto.	Gire la perilla del temporizador según el tiempo requerido (véase la sección de niveles en el capítulo Uso del electrodoméstico).
Los ingredientes fritos no se encuentran parejos	Algunos tipos de ingredientes deben sacudirse a la mitad del tiempo de preparación.	Algunos ingredientes que se encuentran apilados o uno encima de otro (por ejemplo las papas fritas) debe sacudirse la mitad del tiempo de preparación. Véase la sección niveles en el capítulo Uso del electrodoméstico.
Los bocadillos fritos no se encuentran crocantes.	Se ha utilizado un tipo de bocadillos que deben prepararse en una freidora convencional.	Utilice bocadillos para el horno o aplique una ligera capa de aceite para lograr un resultado más locante.
No se puede retirar la bandeja del electrodoméstico adecuadamente.	Hay demasiados ingredientes a la canastilla.	No llene la canastilla más allá del indicador MAX.

Solución de problemas

Garantía y servicio técnico

Si se requiriera de servicio técnico o información o si tuviera cualquier tipo de problema, póngase en contacto con su centro de servicio técnico ha autorizado.

Medio ambiente

No deseché el electrodoméstico junto con los desperdicios caseros una vez que ya no es se encuentre funcionando. Póngase en contacto con un centro de recolección oficial para su reciclaje. Esto ayudará a conservar el medio ambiente.

Almacenamiento

- 1. Desenchufe el electrodoméstico y déjelo enfriar.
- 2. Asegúrese de que toda las piezas se encuentren limpias y secas.

- 3. Limpie la bandeja, el separador de la canastilla con agua caliente. Se puede utilizar líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Se puede utilizar algún tipo de líquido anti grasa para retirar cualquier resto. *Consejo: Si la suciedad se encontrara adherida la parte interior de la bandeja o de la canastilla, de la bandeja con agua caliente y con un poco de líquido lavavajillas. Coloque la canastilla dentro de la bandeja y déjelas remojando por aproximadamente diez minutos.*
- 4. Limpie la parte interna del electrodoméstico con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- 5. Limpie el componente de calentamiento con una escobilla para retirar cualquier residuo de alimentos.
- 2. Limpie la parte externa del electrodoméstico con un paño húmedo.

1. Proceda a desenchufar y espere hasta que el electrodoméstico se enfríe. NOTA: Retire la bandeja para que el electrodoméstico se enfríe más rápidamente.



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.

Warranty Information

The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 1 year (Germany: 2 years), starting from the date on which the appliance is sold to the end user.

The warranty only covers defects in material or workmanship.

The repairs under warranty may only be carried out by an authorized service centre. When making a claim under the warranty, the original bill of purchase (with purchase date) must be submitted.

The warranty will not apply in cases of:

- Normal wear and tear
- Incorrect use, e.g. overloading of the appliance, use of non-approved accessories
- Use of force, damage caused by external influences
- Damage caused by non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable mains supply or non-compliance with the installation instructions
- Partially or completely dismantled appliances

- La garantía no es aplicable en casos de:
 - Uso y desgaste normal.
 - Uso incorrecto, por ejemplo sobrecarga de electrodoméstico, uso no autorizado de accesorios.
 - Utilización de fuerza, daños causados por influencias externas.
 - Daños causados por no seguir las instrucciones en este manual, por ejemplo conexión a sistema eléctrico inapropiado pueden cumpliriento con las instrucciones de instalación.
 - Electrodomésticos parcial o completamente desmantelados.

La garantía solo cubre defectos y materiales y mano de obra.

Las reparaciones conforme a la garantía solamente deberán llevarse a cabo por parte del centro de servicio técnico autorizado. Al momento de hacer uso de la garantía, deberá presentarse comprobante de compra original (con la fecha de compra).

El fabricante proporciona la presente garantía conforme a las leyes del país de residencia del usuario con un mínimo de un año (Alemania: dos años) que se inicia de la fecha en que se adquirió el producto.

Información de la garantía



Desecho correcto de este producto

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con los desperdicios caseros en toda la unión europea. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido al desecho indiscriminado, proceda a reciclar estos productos de la responsable con el fin de promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver sus desechos, utilice los sistemas de devolución de recolección o póngase en contacto con su distribuidor. Ellos podrán hacerse cargo del producto para reciclar lo a favor del medio ambiente.

No se ha colocado la canastilla en la bandeja correctamente.	Proceda a enchufar al tomacorriente.
Se produce humo blanco en el electrodoméstico.	Si se prepara ingredientes grasos en este electrodoméstico, se acumulará una gran cantidad de aceite en la bandeja. Este aceite y produce humo blanco y la bandeja podrá calentarse más de lo normal. Esto no afectará al electrodoméstico ni el resultado final.
Las papas fritas se enfrían de manera disparaja.	Utilice papas frescas para asegurarse que permanezcan firmes durante el proceso de fritura.
No se ha utilizado el tipo correcto del papa.	Proceda a enjuagar las papas adecuadamente para retirar el almidón de a parte externa.
Las papas no quedan coloca antes después del proceso de fritura.	Asegúrese de secar las papas correctamente antes de añadir aceite.
	Corte las papas en trozos más pequeños para lograr
	Añada una cantidad ligeramente mayor de aceite para lograr un resultado más crocante.