PREMIUM LEVELLA

16L AIR FRYER

MODEL / MODELO: PAF1690

FREIDORA DE AIRE DE 16L

Instruction Manual / Manual de instrucciones

Read this instruction manual carefully before use and keep for future reference.

Lea este manual de instrucciones detenidamenteantes de usarlo y consérvelo para futuras consultas.

When using this electrical appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

For Your Safety

- **Voltage:** Make sure your outlet voltage and circuit frequency correspond to the voltage stated on the appliance rating label. If it does not match, contact our after-sales support line and do not use the appliance.
- **Connection:** Insert the plug properly into a grounded wall socket. Make sure the socket is within easy reach so the plug can easily be removed if necessary.
- **Electrical circuit:** To avoid an electrical circuit overload do not use a high wattage appliance on the same circuit with the Air Fryer.
- **Do not immerse:** To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or the electric base in water or other liquid. If the base is accidentally immersed, immediately unplug the power plug, dry the appliance and have it inspected by qualified service personnel.
- **Protect from moisture:** Do not expose the electrical connections to water. Do not use the appliance, or touch the plug, with wet or damp hands, on a damp floor or when the electric base is wet.
- **Power cord:** A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. However, if an extension cord must be used, make sure its marked electrical rating is the same as the product. Arrange the extended cord so it will not drape over the table or benchtop where it can be pulled on or tripped over accidentally. Do not kink, bend, squash, strain or damage the power cord and protect it from sharp edges and heat. Do not let the cord hang over the edge of a table or benchtop or touch hot surfaces.
- **Damage:** Check the power cord regularly for visible damage. If it is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its personnel in order to avoid any hazards. Do not pick up or operate an appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner.

In case of damage, call our after-sales support line for advice on repair or return of the damaged product.

- **Unattended:** Do not leave the appliance unattended when plugged in.
- **After use:** Unplug the appliance after use. Wait until it has cooled completely before attempting to move or clean it.
- **Disconnect:** Always unplug the power cord when the appliance is not in use. When unplugging the appliance, grip by the plug, do not pull by the cord.
- **RCD:** Unless your home is already fitted with a residual current device (safety switch), we recommend installing an RCD with a rated residual operating current not exceeding 30mA to provide additional safety protection when using electrical appliances. See your electrician for professional advice.

Caution: Hot Surfaces!

- The Air Fryer and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the Air Fryer! Only touch the handles and control knobs while the Air Fryer is in operation or immediately after it has been switched off. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down. Wait until the Air Fryer has cooled down fully before it is transported, cleaned, or stored away. Use oven gloves and the rotisserie removal tool if necessary, when handling the hot accessories.
- **Open the door!** Take care when opening the door! There is a danger of scalding from hot steam.
- **Free space:** Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Hot air up to 160 Degrees expels through the rear vent of the appliance. Leave at least 10cm clearance around the entire appliance, including directly above it. Additional care should be taken when placing appliances on bench top surfaces or near backsplashes made with materials as acrylics, timber etc. that do not have high heat resistant properties. It is advised to place them on top of a heat resistant material between bench and appliance and further away from wall surfaces / backsplashes.
- **Safe distance:** 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 form the air outlet openings.

Usage Conditions and Restrictions

- **Indoor domestic use only:** This appliance is intended for indoor domestic use only. Do not use it outdoors.
- **Intended purpose:** This Air Fryer works with hot air and is not a conventional fryer that is filled with oil or deep-frying fat. It is suitable for frying, baking, grilling, dehydrating, keeping warm or defrosting food. It generally works like a convection fan oven. It is not intended for use with any non-food materials or products. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose, and only use it as described in this manual. Any other use may cause fire, electric shock, or injury.
- **Accessories:** Do not use accessories not supplied with this product. Improper use or installation may result in the risk of fire, electric shock or injury.
- **Usage restrictions:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Children:** Supervise children to ensure they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- **Location:**To ensure efficient operation and avoid overturning, always place the appliance on a level and stable work surface.
- **Protect from heat:** Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or near a heated oven.
- Do not pour any liquids (e.g.oil or water) directly into the Air Fryer or the rotating mesh basket or place a liquid filled vessel into the Air Fryer. It works exclusively with hot air.
- **CAUTION:** Never use the open door as a deposit surface to hold items, e.g. for the rotating basket! Hot accessories could damage the door. In addition, the Air Fryer could tip over and present a risk of injury.
- **CAUTION:** The Air Fryer must always be disconnected from the mains power if it is left unattended and before transporting, assembling, disassembling and cleaning the Air Fryer.
- **WARNING:** Do not make any modifications to the Air Fryer. Also do not replace the connecting cable yourself. If the Air Fryer, the connecting cable or the accessories of the Air Fryer are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- **CAUTION:** The Air Fryer is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- **CAUTION:** Note the cleaning instructions in the "Care and Cleaning" chapter!
- **Liability:** We accept no liability for any damages or injury caused by improper use, incorrect handling or noncompliance with these instructions.
- **Plastic bags and films:** Keep children and animals away from plastic bags and films. There is a danger of suffocation.
- **Thunderstorm:** Remove the mains plug if a fault occurs during operation or before a thunderstorm.
- **Check the Air Fryer:** Always check the Air Fryer for damage before putting it into operation. The Air Fryer should only be used when it is fully assembled, undamaged, and in working order!
- **Place the Air Fryer:** Always place the Air fryer on a dry, even, firm and heat resistant surface. Never place the Air Fryer on a soft surface. Do not cover the air inlet or the air outlet when the appliance is working. Otherwise, it could overheat and be damaged. Do not place the Air Fryer on or next to heat sources such as hobs or ovens. Keep naked flames as burning candles away from the Air Fryer and the connecting cable. Do not expose the Air Fryer to extreme temperatures, persistent moisture, direct sunlight or impacts. Keep the Air Fryer in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- **Objects:** Never place objects on the Air Fryer.
- **Parts the manufacturer:** Use only original spare parts from the manufacturer. If accessory parts which are not authorized by the manufacturer are used, all warranty and guarantee claims are void.
- **WARNING:** Do not use the Air Fryer if it has malfunctioned, fallen, or been dropped in water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.

- **WARNING:** Forks, skewers and other metal parts with this unit are sharp and will get extremely hot during use. Great care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitts or gloves.

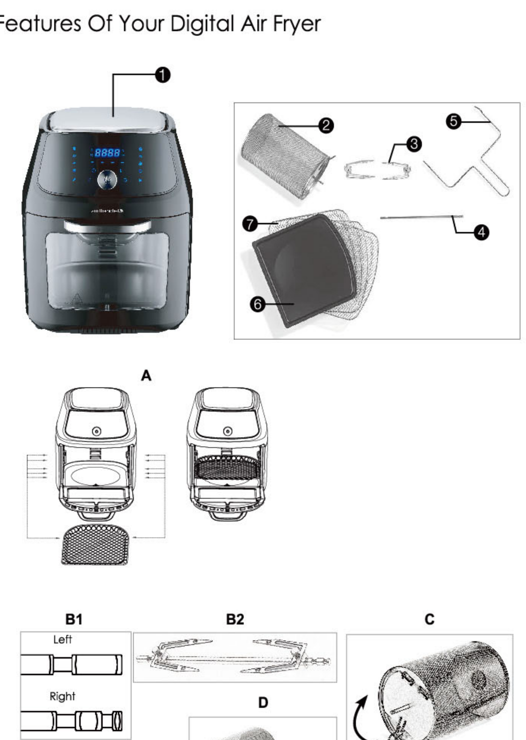
Warning ⚠

- Do not use the Air Fryer in rooms containing easily ignitable or explosive substances.
- Do not operate the Air Fryer in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper or plastic) on or in the Air Fryer.
- Do nor connect the Air Fryer along with other consumer appliances (with a high wattage) to a multiple outlet power board or adaptors in order to prevent overloading and a possible short circuit.
- Do not insert anything into the ventilation openings of the Air Fryer and make sure that these do not become clogged.
- Make sure that food containing oil and fats are not overheated. Do not place any vessels filled with oil or water into the Air Fryer.
- Do not cover the Air Fryer during operation in order to prevent it from catching fire.
- In the event of fire: Do not extinguish with water. Smother the flames with a fire blanket or a suitable fire extinguisher.

Save These Instructions

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Features Of Your Digital Air Fryer



Main Unit
(See page 5 for illustrations)

1 Main Unit (1x)
2 Rotating Mesh Basket (1x)
3 Rotating Rotisserie Fork with Locking Screws (2x)
4 Shafts (of the rotating rotisserie fork or rotating rotisserie skewers) (1x)
5 Rotisserie Removal Tool (1x)
6 Oil Drip Tray (1x)
7 Air Flow Racks (3x)

Intended Use

- This Air Fryer works with hot air and is not a conventional fryer that is filled with oil or deep frying fat. It is suitable for frying, baking, grilling, dehydrating, keeping warm or defrosting food. It generally works like a convection fan oven.
- The Air Fryer is for personal domestic use only and is not intended for commercial applications.
- Air Fryer should only be used as described in these instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the Air Fryer and cause injury to the user.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorized attempts at repair. The same applies to normal wear and tear.

Before Initial Use

- Check the items supplied for completeness (see page 5) and possible transport damage. If you find any damage, do not use the Air Fryer (!), but rather contact the customer service department.
- Remove any possible films, sticker or transport protection from the Air Fryer. Never remove the rating plate and any possible warnings!
- The Air Fryer should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odors due to coating residues. Allow the Air Fryer to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 minutes without any food in it (see the "Using the Air Fryer" chapter).
- Thoroughly rinse all accessories. Follow the instructions in the "Care and Cleaning" chapter to do this.

Using the Accessories

(See page 5 illustrations)

Oil Drip Tray

The oil drip tray (7) should always be inserted so that any dripping fat, crumbs or other food residues can be collected in it. Slide the tray right into the bottom of the cooking space or onto the bottom rails.

Air Flow Racks

The Air Flow Racks (7) are intended for dehydrating. However, they can also be used for crisping, warming up etc.

The air flow racks are slid onto the rails in the cooking space (see Illustration A). The heating element is located at the top of the cooking space, so the higher up a baking rack is placed, the more intense the heat is from above.

In the top section, the food is cooked faster and crispier. The middle position should be chosen to achieve even heating from all sides. The bottom rails are suitable for gentle cooking.

Rotating Rotisserie Fork

The rotating rotisserie fork consists of the shaft (4) and two rotating forks (3). It is suitable for grilling large pieces of meat, e.g. chicken, grilled or roast pork.

Assemble the rotating rotisserie fork and insert it into the Air Fryer:

> NOTE ⚠
>
> **The shaft (4) contains two small round notches. They mark the outermost position of the locking screws. These must not be attached any further than the outer ends of the shaft to ensure that smooth operation is possible.**
>
> **Be careful when handling the fork in order to prevent any injuries!**
>
> **The fork will be hot and oven gloves must be used when handling.**

- Slide one of the rotating forks onto the shaft and lock it with the locking screw. The shaft contains a small round notch for the tip of the locking screw. In the case of smaller pieces of food, the rotating forks can be secured more centrally on the shaft.
- Slide the items you want to grill onto the rotating fork.
- Slide the other rotating for onto the shaft and lock it with the locking screw.
- Plug the left-hand end of the shaft with just one notch (see Illustration B1) as far as it will

of the cooking space. Then hang the other end of the shaft into the support on the right-hand side of the cooking space.

- Check that if fits securely. The rotating rotisserie fork must not be able to rotate about its own axis while the Air Fryer is switched off. If this is not the case, plug the left ahnd end of the shaft deeper into the holder.

After use, remove the hot rotating rotisserie fork from the cooking space using the rotisserie removal tool (5) (see the "Rotisserie Removal Tool" section). Always use oven gloves to remove the rotating forks and take off the grilled items.

Rotating Rotisserie Fork

The rotating rotisserie fork consists of the shaft (4) and two rotating forks (3). It is suitable for grilling large pieces of meat, e.g. chicken, grilled or roast pork.

Assemble the rotating rotisserie fork and insert it into the Air Fryer:

> NOTE ⚠
>
> **The shaft (4) contains two small round notches. They mark the outermost position of the locking screws. These must not be attached any further than the outer ends of the shaft to ensure that smooth operation is possible.**
>
> **Be careful when handling the fork in order to prevent any injuries!**
>
> **The fork will be hot and oven gloves must be used when handling.**

- Slide one of the rotating forks onto the shaft and lock it with the locking screw. The shaft contains a small round notch for the tip of the locking screw. In the case of smaller pieces of food, the rotating forks can be secured more centrally on the shaft.
- Slide the items you want to grill onto the rotating fork.
- Slide the other rotating for onto the shaft and lock it with the locking screw.
- Plug the left-hand end of the shaft with just one notch (see Illustration C1) as far as it will of the cooking space (14). Then hang the other end of the shaft into the support on the right-hand side of the cooking space.

Check that if fits securely. The rotating rotisserie fork must not be able to rotate about its own axis while the Air Fryer is switched off. If this is not the case, plug the left hand end of the shaft deeper into the holder.

After use, remove the hot rotating rotisserie fork from the cooking space using the rotisserie removal tool (5) (see the "Rotisserie Removal Tool" section). Always use oven gloves to remove the rotating forks and take off the grilled items.

Rotating Mesh Basket

In the rotating mesh basket (2), the food is rotated during cooking so that it becomes crispy on all sides. The rotating mesh basket is particularly suitable for preparing chips or other potato products, small pieces of vegetables and meat as well as frozen products, e.g. chicken nuggets or squid rings.

Fill the rotating mesh basket and insert it into the Air Fryer:

- Open the flap of the rotating mesh basket (see Illustration C).
- Fill the rotating mesh basket no more than ¾ full with food. It should not be too full to ensure that the food is cooked evenly.
- Close the flap and ensure that it is shut correctly so that it does not open during use.
- First insert the left-hand side with the L marking of the rotating mesh basket into the cooking space (see Illustration B1). To do this, plug the left end (with just one notch) of the shaft as far as it will go into the round holder on the left-hand side of the cooking space. Then hang the other end (with two notches) of the shaft into the support of the right-hand side of the cooking space.

Check that if fits securely. The rotating mesh basket must not be able to rotate about its own axis when the Air Fryer is switched off. If this is not the case, plug the left-hand end of the shaft deeper into the holder.

After use, remove the hot rotating mesh basket from the cooking space using the rotisserie removal tool (see the "Rotisserie Removal Tool" section). Always use oven gloves to open and empty the rotating mesh basket.

Rotisserie Removal Tool

The rotating mesh basket, rotating rotisserie fork or the rack containing skewers is taken out of the cooking space using the removal tool (5).

- Place the end of the rotisserie removal tool under the shaft (see Illustration D).
- First lift up the right-hand side of the shaft and move it forwards a little until the left end of the shaft is released from the holder.

- Carefully lift the rotating mesh basket, rotating rotisserie fork or the rack out of the cooking space and place down on a heat-resistant surface.

Using the Air Fryer

> NOTE ⚠
>
> **CAUTION – Danger of burns! All inserts will become extremely hot in the Air Fryer. It is essential to use oven gloves to remove them. Use the rotisserie removal tool for the rotating mesh basket, rotating spit and the rack for skewers.**
>
> **Do not place food that is still packed in plastic wrap or plastic bags in the Air Fryer.**
>
> **Only ever place down the hot accessories on a heat-resistant surface.**
>
> **Make sure that the food that you would like to prepare does not come into contact with the heating element of the Air Fryer.**

The door of the Air Fryer must be closed for settings to be made and buttons to be pressed.

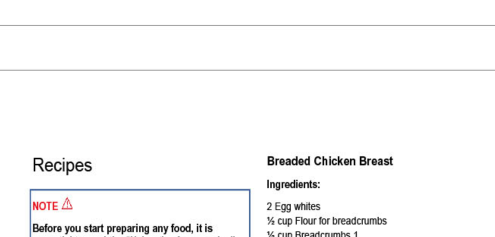
- Unwind the mains cable completely and plug the mains plug into a plug socket.
- Open the door.. If the oil drip tray (6) is not to be used as a baking tray, slide it into the bottom of the cooking space .
- Select a suitable accessory for the food that is to be prepared (see the "Using the Accessories" chapter).
- Process the food and place it in / on the accessory. Attach this accessory in the Air Fryer (see the "Using the Accessories" chapter).
- Close the door.
- Press the START / STOP button . The displays on the control panel switch on.

Either set the temperature and cooking time

Choose a program:

Touch the required program symbol. When it flashes, the program is activated. When the symbol is touched again, the selection is cancelled. The symbols represent the following presetting:

Symbol	Program	Temperature(° C)	Temperature (° F)	Cooking Time
	Fries	200 °C	400°F	20 min
	Fish	200 °C	400°F	15 min
	Shrimp	200 °C	400°F	15 min
	Steak / cutlet	180 °C	370°F	20 min
	Chicken Drumsticks	200 °C	400°F	30 min
	Air Frying	200 °C	400°F	20 min
	Baking	160 °C	350°F	25 min
	Dehydrate	70 °C	150°F	8 h (2h-24 h)
	To dry food is the best and effective way to store food. The dehydrate function ensures that it reduces the loss of food nutrients to maintain healthy foods. Dehydrate fruit and vegetables that are in season and store to enjoy throughout the year.			
	Toast	160°C	320°F	20 min
	Rotisserie (with automatic rotating function)	200°C	400°F	35 min



The temperatures and cooking times which are set for the programs are merely averages and should be adjusted if necessary. As the ingredients differ due to their origin, size, shape, quality and brand, the actual cooking temperatures and times may vary.

To change the temperature or cooking time of a selected program, touch the or button as you would for manual setting and use the START / STOP button to set a value.

- Press the START/STOP button to switch on the Air Fryer. Successively illuminating operating lamps indicate that the Air Fryer is operating. If operation is interrupted, they flash.
- If the rotating mesh basket, rotating spit or the rack for skewers is used, touch the button to start the rotating function. Touching the button again will stop the rotating function.

Until you are properly familiar with the Air Fryer, the condition of the food should be checked in between times to ensure that it does not burn.To do this, switch on the light using the button or open the door.When the door is opened,operation is interrupted automatically and the light switches on. Operation is resumed once the door is closed.

- Once the cooking time has elapsed, the Air Fryer switches off automatically and a beep is heard. If the Air Fryer is to be stopped prematurely, press the START/STOP button.
- Carefully open the door and take the cooked items out of the Air Fryer. Only ever take out the rotating mesh basket, rotating spit or the rack for skewers using the rotisserie removal tool (5).
- Remove the mains plug from the wall socket after use.
- Allow the used accessories and Air Fryer to cool down and then clean them (see the "Care and Cleaning" chapter).

Automatic Switch-off

The appliance has a built in timer, it will automatically shut down the appliance when the countdown is completed and a beep is heard. If the Air Fryer is to be stopped prematurely, press the START/STOP button.

Memory function

This Air Fryer has memory function, if you do not press the START/STOP button to stop the operation before opening the door or unplugging the plug, the machine will automatically continue the current cooking process once the door is closed again or the machine is turned on again.

> NOTE ⚠
>
> **You may open the Air Fryer door to view the rotisserie at any time during the process to check the progress. The appliance will stop working when the door is opened. It will resume cooking and the remaining time showing on the display after the door is closed.**

Tips:

- Generally it is not necessary to preheat the Air Fryer. When preparing food which is to be ready "on the dot", it is advisable to extend the cooking time by 3 minutes.
- Cooking times are dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. However, in general the cooking times are shorter than in a conventional oven. Start with shorter cooking times and then adapt the cooking times to your personal taste.
- Generally, no oil is required for preparing food. You can add oil to your food to enhance the taste by spraying your food with a little oil from the oil atomizer (not included).
- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and check whether the food is already cooked through because the cooking time can be slightly shorter than in a conventional oven.

Care and Cleaning

> NOTE ⚠
>
> **Pull the mains plug out of the plug socket and allow the Air Fryer and accessories to cool down before doing any cleaning.**
> **Surfaces could be damaged! Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the Air Fryer.**

> NOTE ⚠
>
> **The construction of the door assembly allows for the removal of the internal Windowpane to facilitate cleaning to ensure a clear view of the cooking chamber.**
> **The internal Windowpane can be removed by opening the door, grasping the raised rim of the windowpane and sliding it out of the recess. After cleaning, the windowpane must be slid back in the door recess, you will hear a click when it is locked into correct position.**
> **DO NOT operate the appliance at any time without this windowpane in place.**

> WARNING ⚠
>
> **Do Not try to operate the unit without the inner glass assembly fixing back.**

Clean the main unit (1) and the used accessories immediately after each use. Do not allow food residues to dry on.

- Do not immerse the main unit and door in water or other liquids! Do not place them in the dishwasher! Clean them with a damp cloth and, if necessary, a little detergent.
- Rinse all other used parts with detergent and warm water or in the dishwasher. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and detergent beforehand.
- Allow all parts to dry completely or dry them with a tea towel.

> WARNING ⚠
>
> **Electric Shock Hazard!**
>
> **Disconnect the power before cleaning the appliance.**
>
> **Do not immerse the cord, plug or electric base in any liquid.**
>
> **Failure to follow these instructions can result in death or electric shock.**

Storage

- Before packing the Air Fryer away for storage, ensure it is unplugged from the power supply and has completely cooled down, is clean and dry.
- We recommend storing all parts of the appliance in the original carton, which will protect it from dust.
- Store the Air Fryer in a clean and dry place, out of children's reach.
- Do not wrap the cord around the appliance during storage.

Service and repair

- The unit has no serviceable parts contained within.
- Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance.
- If the appliance requires repair or service, contact our after-sales support center for advice.

> IMPORTANT!
>
> **Trying to repair the appliance yourself, undertaking incorrect repairs or considerable danger and will void the warranty.**

Technical Specifications

Rated power input: 1700W
Voltage and Frequency: 120V AC – 60Hz
Temperature settings: 150-400°F (dehydrate 90-170°F)
Time settings 1-60 min (dehydrate 2-24h)

> NOTE ⚠
>
> **As a result of continual improvements, the design and specifications of the product within may differ slightly to the unit illustrated on the packaging.**

FAQs and Troubleshooting Guide

> NOTE ⚠ **Do not attempt to repair an electrical appliance yourself!**

If the Air Fryer does not work properly, first check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the following steps, contact the customer service department.

Problem	Possible Cause	Solution
The Air Fryer does not work. The displays on the control panel do not switch on	The mains plug is not inserted correctly in the plug socket	Push the mains plug into the wall socked as far as it will go
	The plug socket is defective	Try another wall socket
	No mains voltage is present	Check the fuse of the electrical distributor (fuse box)
	The overheating protection has been triggered	Pull the mains plug out of the wall socket and allow the Air Fryer to cool down completely. The try again. If the Air Fryer still cannot be switched on, contact the customer service department
The fuse in the electrical distributor (fuse box) is triggered	Too many appliances connected to the same circuit	Reduce the number of appliances in the circuit
The food has not been cooked evenly	Different food items with different cooking times have been prepared at the same time	Place food with a longer cooking time in the Air Fryer first, then add ingredients with a shorter cooking time later
	Items of food which require different cooking temperatures have been cooked been prepared at the same time	Prepare the food items with different cooking times separately
The food has not been cooked evenly	The set cooking time was too short or the temperature too low	Increase the cooking time or temperature
	The rotating mesh basket or baking is too full	Reduce the amount of food
	The food items are piled on top of one another	Spread the food and mix it
The food is slightly burnt	The selected temperature is too high or the cooking time too long	Reduce the temperature or cooking time
Chips made from fresh potatoes are not crispy	The potatoes contain too much water	Cut the potatoes into thinner pieces. Dab the potato pieces dry with a kitchen towel and spray some oil over them
During use, an unpleasant smell is detected	The Air Fryer is dirty	Follow the instructions in the "Care and Cleaning" chapter
	The Air Fryer is used for the first time	A smell often develops when new appliances are first used. The smell should disappear once the appliance has been used several times

Recipes

> NOTE ⚠
>
> **Before you start preparing any food, it is essential to read the "Using the Accessories" and "Using the Air Fryer" chapters to familiarize yourself with the way that the Air Fryer works. This knowledge will then enable you to prepare lots of different dishes following any recipes you want.**

The temperatures and cooking times specified in the following suggested recipes are guideline figures. As the ingredients differ due to their origin, size, shape and quality, the settings actually required may vary. It is important to check how the food is cooking from time to time and adjust the temperature or cooking time.

Apple Turnovers

Ingredients:

2 Apples
1 roll Puff pastry from the market
50g Brown sugar
2 tbsp. Flour
2 tbsp. Lemon juice
2 tbsp. Cinnamon

Method:

- Peel the apples, remove the cores, and cut them into small pieces.
- Mix together the pieces of apple, flour, sugar, and lemon juice and add cinnamon to taste.
- Roll out the puff pastry and divide into pastry squares with an edge approx. 10 cm long.
- Spread one tablespoon of the filing onto the pastry squares.
- Brush a little water onto the edges of the pastry and fold it up into triangles. Firmly press down the edge of the pastry.
- Spread the apple turnovers on the air flow racks.
- Insert the air flow racks into the Air Fryer in the middle position.
- Start the "Baking" program.
- Before cooking time elapses, check whether the apple turnovers are golden brown and take them out before the end of the cooking time if necessary. If the apple turnovers appear too light, extend the cooking time.

Breaded Chicken Breast

Ingredients:

2 Egg whites
½ cup Flour for breadcrumbs
½ cup Breadcrumbs 1
tsp. Salt
½ tsp. Pepper

Method:

- Separate and whisk the egg whites.
- Place the egg whites, flour, and breadcrumbs in three separate bowls.
- Cut each of the chicken breast filets into strips of equal sizes.
- Season the chicken breast filets strips with salt and pepper, roll in the flour, then dip them in egg white and roll in the breadcrumb coating.
- Place the chicken breast strips on the air flow racks.
- Start the "Chicken" program.
- Check in between times whether the chicken breast strips are cooked through and reduce or extend the cooking time if necessary.

Juicy Pork Cutlet

Ingredients:

4 Pork cutlet(s)
1 tbsp. Butter
2 Onion(s), cut into rings
3 tbsp. Sugar, brown
1 tsp. heaped Salt
1 tsp. level Pepper
2 tbsp. Vinegar
2 tbsp. Lemon juice
1 pinch Cayenne pepper
2 tsp. Mustard
1 tsp. smoked paprika powder
1 1/2 cups tomato sauce 1
tbsp. Worcester sauce
1 cup Water

Method:

- Place the cutlets on the air flow racks (oil drip tray).
- Mix together the lemon juice, vinegar, salt, and pepper.

- Melt the butter in a small pan and fry the onions in it.
- Add the sugar, allow to caramelize a little and deglaze with the lemon juice mixture. and the Worcester sauce. Mix together the rest of the spices thoroughly with the whisk.
- Pour this sauce over the cutlets.
- Slide the air flow racks onto the middle rail in the cooking space.
- Start the "Steak/Cutlet" program.
- If the cutlets are not covered by the sauce, pour the sauce over them from time to time.
- Check how cooked the fod is shortly before the end of the program. Extend the cooking time if necessary.

Muffins – Recipe makes 10 Muffins

Ingredients:

70g Butter
170g Flour
1 pack Vanilla sugar
0.5 pack Baking powder
3 Eggs
120g Sugar
120ml Milk
10 muffin cups

Method:

- Beat the eggs to a froth in a bowl. Gradually add the sugar with the vanilla sugar. Add the butter cut into small pieces. Whisk to a froth until you can no longer see any butter pieces.
- Stir the milk alternating with the flour and the baking powder.
- Pour the mixture into each of the muffin cups up to half full.
- Insert the muffin cups on the air flow racks.
- Insert the air flow racks in the middle/bottom position.
- Start the "Baking" program.
- Before the cooking time elapses, check whether the muffins are cooked and take them out before the end of the cooking time if necessary.

Spiced Chicken Legs

Ingredients:

5 Chicken legs
3 tbsp. Olive oil
2 Garlic cloves
1 tsp. Sugar
1 tsp. Chili powder or paprika powder
2 tbsp. Salt, pepper

Method:

- Peel the garlic and chop or squeeze with a garlic press.
- Mix the clove of garlic with sugar, chili / paprika powder, salt, pepper, and oil.
- Rube the marinade into the chicken legs and allow it to infuse for at least 20 minutes.
- Place the chicken legs on the air flow racks in the middle position.
- Start the "Chicken" program.
- Check how cooked the food is in between times. The cooking time may vary depending on the size of the chicken legs. Adjust the cooking temperature and cooking time accordingly if necessary.

Medidas importantes de seguridad

Al usar este aparato eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas de seguridad:

Por su seguridad

Voltaje: asegúrese de que el voltaje de salida y la frecuencia del circuito correspondan con el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación del aparato. Si no coincide, póngase en contacto con nuestra línea de asistencia posventa y no utilice el aparato.

Conexión: Inserte el enchufe correctamente en un enchufe de pared con conexión a tierra. Asegúrese de que el enchufe esté al alcance de la mano para que el enchufe se pueda quitar fácilmente si es necesario.

Circuito eléctrico: para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no utilice un aparato de alto voltaje en el mismo circuito con la freidora de aire.

No sumergir: Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base eléctrica en agua ni en ningún otro líquido. Si la base se sumerge accidentalmente, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación, seque el aparato y haga que personal de servicio calificado lo inspeccione.

Proteja de la humedad: No exponga las conexiones eléctricas al agua. No utilice el aparato, ni toque el enchufe, con las manos mojadas o húmedas, en un piso húmedo o cuando la base eléctrica esté mojada.

Cable de alimentación: se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los peligros de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Sin embargo, si se debe utilizar un cable de extensión, asegúrese de que la clasificación eléctrica marcada sea la misma que la del producto. Coloque el cable extendido de modo que no caiga sobre la mesa o la superficie de trabajo, donde se pueda tirar o tropezar accidentalmente. No retuerza, doble, aplaste, estire ni dañe el cable de alimentación y protéjalo de los bordes afilados y del calor. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o banco ni toque superficies calientes.

Daños: Compruebe el cable de alimentación con regularidad para ver si hay daños visibles. Si está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su personal para evitar cualquier peligro. No levante ni opere un electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el electrodoméstico no funcione bien o se haya caído o dañado de alguna manera. En caso de daños, llame a nuestra línea de asistencia posventa para obtener asesoramiento sobre la reparación o devolución del producto dañado.

Desatendido: no deje el aparato desatendido cuando esté enchufado.

Después del uso: Desenchufe el aparato después de su uso. Espere hasta que se haya enfriado por completo antes de intentar moverlo o limpiarlo.

Desconectar: Desenchufe siempre el cable de alimentación cuando el aparato no esté en uso. Al desenchufar el aparato, sujételo por el enchufe, no tire del cable.

RCD: A menos que su hogar ya esté equipado con un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad), recomendamos instalar un RCD con una corriente de funcionamiento residual nominal que no exceda los 30 mA para proporcionar protección de seguridad adicional cuando se utilizan aparatos eléctricos. Consulte a su electricista para obtener asesoramiento profesional.

Precaución: Superficies calientes.

La Freidora y los accesorios se calentarán mucho durante el uso. ¡No entre en contacto con piezas calientes durante su uso o después de usar la freidora de aire! Solo toque las manijas y las perillas de control mientras la freidora esté en funcionamiento o inmediatamente después de haberla apagado. El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse. Espere hasta que la freidora se haya enfriado por completo antes de transportarla, limpiarla o guardarla. Utilice guantes para horno y la herramienta para quitar el asador si es necesario cuando manipule los accesorios calientes.

¡Abra la puerta! ¡Tenga cuidado al abrir la puerta! Existe peligro de quemaduras por el vapor caliente.

Espacio libre: No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. El aire caliente hasta 160 grados se expulsa a través de la rejilla de ventilación trasera del aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre alrededor de todo el aparato, incluso directamente encima. Se debe tener cuidado adicional al colocar electrodomésticos en superficies de mesas o cerca de placas para salpicaduras hechas con materiales como acrílicos, madera, etc. que no tienen propiedades de alta resistencia al calor. Se recomienda colocarlos sobre un material resistente al calor entre la mesa y el electrodoméstico y más lejos de las superficies de las paredes / salpicaderos.

Distancia segura: durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y forme las aberturas de salida de aire.

Condiciones y restricciones de uso

Solo para uso doméstico en interiores: este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores únicamente. No lo use al aire libre.

Propósito previsto: esta freidora funciona con aire caliente y no es una freidora convencional para freír, hornear, asar a la parrilla, deshidratar, mantener calientes o descongelar alimentos. Generalmente funciona como un horno con ventilador de convección. No está diseñado para su uso con materiales o productos no alimentarios. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto, y utilícelo únicamente como se describe en este manual. Cualquier otro uso puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

Accesorios: No utilice accesorios no suministrados con este producto. El uso o la instalación inadecuados pueden resultar en riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.

Restricciones de uso: este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Niños: supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.

Ubicación: y evite que se vuelque, coloque siempre el aparato sobre una superficie de trabajo nivelada y estable.

Protéjalo del calor: No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o cerca de un horno caliente.

No vierta ningún líquido (aceite o agua) directamente en la Freidora o la canasta de malla giratoria ni coloque un recipiente lleno de líquido en la Freidora. Funciona exclusivamente con aire caliente.

PRECAUCIÓN: ¡Nunca use la puerta abierta como superficie para colocar ningún artículo, Ej. para la cesta giratoria! Los accesorios calientes pueden dañar la puerta. Además, la freidora de aire podría volcarse y presentar un riesgo de lesiones.

PRECAUCIÓN: La Freidora siempre debe desconectarse de la red eléctrica si se deja desatendida y antes de transportar, montar, desmontar y limpiar.

ADVERTENCIA: No realice modificaciones en la freidora de aire. Tampoco sustituya el cable de conexión usted mismo. Si la Freidora, el cable de conexión o los accesorios de la Freidora están dañados, deben ser reemplazados por el fabricante, el departamento de atención al cliente o un taller especializado para evitar cualquier peligro.

PRECAUCIÓN: La Freidora no está diseñada para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

PRECAUCIÓN: ¡Tenga en cuenta las instrucciones de limpieza del capítulo "Cuidado y limpieza"!

Responsabilidad: No aceptamos ninguna responsabilidad por los daños o lesiones causados por un uso inadecuado, manipulación incorrecta o incumplimiento de estas instrucciones.

Películas y bolsas de plástico: Mantenga a los niños y animales alejados de las películas y bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.

Tormenta eléctrica: Retire el enchufe de la red si ocurre una falla durante el funcionamiento o antes de una tormenta eléctrica.

Revise la freidora de aire: Siempre revise si la freidora de aire está dañada antes de ponerla en funcionamiento. La freidora de aire solo debe usarse cuando esté completamente ensamblada, sin daños y en condiciones de funcionamiento.

Colocación de la freidora de aire: coloque siempre la freidora de aire sobre una superficie seca, uniforme, firme y resistente al calor. Nunca coloque la Freidora sobre una superficie blanda. No cubra la entrada o la salida de aire cuando el aparato esté funcionando. De lo contrario, podría sobrecalentarse y dañarse. No coloque la Freidora sobre o cerca de fuentes de calor como placas de cocción u hornos. Mantenga las llamas desnudas como velas encendidas lejos de la freidora de aire y del cable de conexión. No exponga la Freidora a temperaturas extremas, humedad persistente, luz solar directa o impactos. Mantenga la Freidora en un lugar seco a temperaturas de entre 0 y 40 ° C.

Objetos: nunca coloque objetos sobre la freidora de aire.

Piezas del fabricante: Utilice únicamente repuestos originales del fabricante. Si se utilizan piezas accesorias que no están autorizadas por el fabricante, todas las garantías y reclamos de garantía quedan anuladas.

ADVERTENCIA: No utilice la freidora de aire si ha funcionado mal, se ha caído o se ha caído al agua. Hágalo comprobar en un taller especializado antes de volver a utilizarlo.

ADVERTENCIA: Los tenedores, brochetas y otras partes metálicas de esta unidad son afilados y se calentarán mucho durante el uso. Se debe tener mucho cuidado para evitar lesiones personales. Use manoplas o guantes protectores para horno.

Advertencia

No utilice la Freidora en habitaciones que contengan sustancias fácilmente inflamables o explosivas.

No opere la Freidora cerca de material combustible. No coloque ningún material combustible (por ejemplo, cartón, papel o plástico) sobre o dentro de la Freidora .

No conecte la Freidora junto con otros electrodomésticos de consumo (con un alto vataje) a una placa de alimentación de múltiples salidas o adaptadores para evitar sobrecargas y un posible cortocircuito.

No inserte nada en las aberturas de ventilación de la Freidora y asegúrese de que no se obstruyan.

Asegúrese de que los alimentos que contengan aceite y grasas no se sobrecalienten. No coloque recipientes llenos de aceite o agua en la freidora de aire.

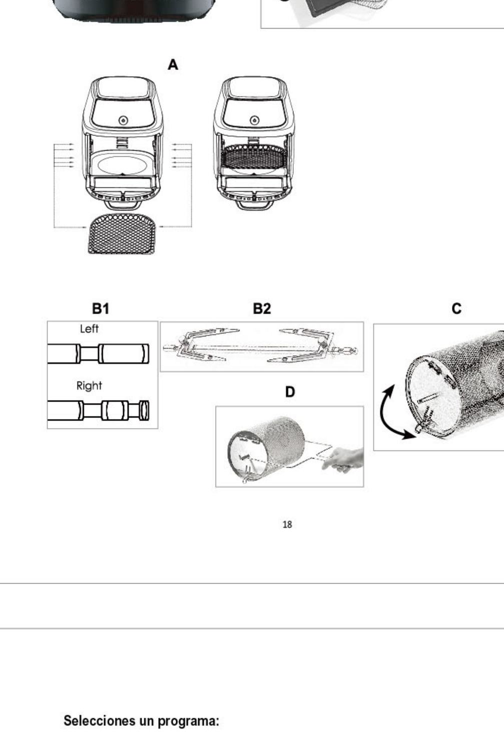
No cubra la Freidora durante su funcionamiento para evitar que se incendie.

En caso de incendio: No apagar con agua. Apague las llamas con una manta ignífuga o un extintor de incendios adecuado.

Guarde estas instrucciones

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

Características de su Freidora de Aire Digital



Unidad principal

(Consulte la página 18 para ver las ilustraciones)

1 Unidad principal (1x)

2 Cesta de malla giratoria (1x)

3 Horquillas giratorias para asador con tornillos de bloqueo (2x)

4 Ejes (del tenedor giratorio del asador o de los pinchos giratorios del asador) (1x)

5 Herramienta de extracción de asador (1x)

6 Bandeja de goteo de aceite (1x)

7 Rejillas de flujo de aire (3x)

Uso previsto

Esta freidora funciona con aire caliente y no es una freidora convencional que se llena con aceite o grasa para freír. Es adecuada para freír, hornear, asar a la parrilla, deshidratar, mantener calientes o descongelar alimentos. Generalmente funciona como un horno con ventilador de convección.

La Freidora es solo para uso doméstico personal y no está diseñada para aplicaciones comerciales.

Freidora solo debe usarse como se describe en estas instrucciones. Cualquier otro uso se considera inadecuado. La operación incorrecta y el manejo incorrecto pueden causar fallas en la freidora de aire y causar lesiones al usuario.

Quedan excluidos de la garantía: todos los defectos causados por una manipulación incorrecta, daños o intentos de reparación no autorizados. Lo mismo se aplica al desgaste normal.

Antes del uso inicial

Compruebe que los elementos suministrados estén completos (consulte la página 18-19) y que se hayan producido daños durante el transporte. Si encuentra algún daño, no use la freidora de aire (!), Sino comuníquese con el departamento de servicio al cliente.

Retire las posibles películas, adhesivos o protección para el transporte de la Freidora. ¡No retire nunca la placa de características ni las posibles advertencias!

La Freidora debe usarse por primera vez sin ningún alimento, ya que puede producir algo de humo u olores debido a los residuos del recubrimiento. Deje que la freidora se caliente a la temperatura más alta durante aprox. 15 minutos sin comida (consulte el capítulo "Uso de la freidora de aire").

Enjuague cuidadosamente todos los accesorios. Siga las instrucciones del capítulo "Cuidado y limpieza" para hacer esto.

Uso de los accesorios

(Consulte las ilustraciones de la página 18)

Bandeja de goteo de aceite

La bandeja de goteo de aceite (7) debe colocarse siempre de manera que pueda recoger la grasa que gotea, las migas u otros residuos de alimentos. Deslice la bandeja hacia la parte inferior del espacio de cocción o sobre los rieles inferiores.

Rejillas de flujo de aire

Las rejillas de flujo de aire (7) están diseñadas para deshidratar. Sin embargo, también se pueden utilizar para tostar, calentar, etc.

Las rejillas de flujo de aire se deslizan sobre los rieles en el espacio de cocción (ver Illustración A). El elemento calefactor está ubicado en la parte superior del espacio de cocción, por lo que cuanto más arriba se coloca una rejilla para hornear, más intenso es el calor desde arriba.

En la sección superior, la comida se cocina más rápido y crujiente. Se debe elegir la posición intermedia para lograr un calentamiento uniforme desde todos los lados. Los rieles inferiores son adecuados para una cocción suave.

Brochetas giratorias para asador

La horquilla giratoria del asador consta del eje (4) y dos horquillas giratorias (3). Los trozos de carne, cerdo, pollo, pescado, verduras, etc. se pueden asar a la parrilla en la Air Fryer.

Ensamble la rejilla para brochetas e insértela en la Freidora:

> NOTA
>
> **El eje (4) contiene dos pequeñas muescas redondas. Marcan la posición más externa de los tornillos de bloqueo. Estos no deben fijarse más allá de los extremos exteriores del eje para garantizar que sea posible un funcionamiento suave.**
>
> **¡Tenga cuidado al manipular las brochetas para evitar lesiones!**
>
> **La parrilla y las brochetas estarán calientes y se deben usar guantes para horno al manipularlas.**

- Deslice una de las horquillas giratorias sobre el eje y fíjela con el tornillo de bloqueo. El eje contiene una pequeña muesca redonda para la punta del tornillo de bloqueo. En el caso de piezas de comida más pequeñas, las horquillas giratorias se pueden fijar más centradas en el eje.
- Deslice los elementos que desea asar a la parrilla sobre el tenedor giratorio.
- Deslice el otro para giratorio sobre el eje y bloquéelo con el tornillo de bloqueo.
- Enchufe el extremo izquierdo del eje con una sola muesca (vea la ilustración B1) hasta donde quede del espacio de cocción. Luego, cuelgue el otro extremo del eje en el soporte en el lado derecho del espacio de cocción.
- Compruebe que si encaja de forma segura. La horquilla giratoria del asador no debe poder girar sobre su propio eje mientras la Air Fryer esté apagada. Si este no es el caso, enchufe el extremo izquierdo y el extremo del eje más profundamente en el soporte.

Después de su uso, retire el tenedor giratorio del asador caliente del espacio de cocción con la herramienta de extracción del asador (5) (consulte la sección "Herramienta de extracción del asador"). Utilice siempre guantes de horno para quitar las horquillas giratorias y quitar los alimentos a la parrilla.!

Tenedor giratorio para asador

El tenedor giratorio del asador consta del eje (4) y dos horquillas giratorias (3). Es adecuado para asar grandes trozos de carne, p. Ej. pollo, cerdo a la plancha o asado.

Ensamble el tenedor giratorio del asador e insértelo en la freidora de aire:

> NOTA
>
> **El eje (4) contiene dos pequeñas muescas redondas. Marcan la posición más externa de los tornillos de bloqueo. Estos no deben fijarse más allá de los extremos exteriores del eje para garantizar que sea posible un funcionamiento suave.**
>
> **¡Tenga cuidado al manipular la horquilla para evitar lesiones!**

El tenedor estará caliente y se deben usar guantes para horno al manipularlo.

Deslice una de las horquillas giratorias sobre el eje y bloquéela con el tornillo de bloqueo. El eje contiene una pequeña muesca redonda para la punta del tornillo de bloqueo. En el caso de piezas de comida más pequeñas, las horquillas giratorias se pueden fijar más centradas en el eje.

Deslice los elementos que desea asar a la parrilla sobre el tenedor giratorio.

Deslice el otro para giratorio sobre el eje y bloquéelo con el tornillo de bloqueo.

Enchufe el extremo izquierdo del eje con una sola muesca (consulte la ilustración C1) hasta donde llegue al espacio de cocción (14). Luego, cuelgue el otro extremo del eje en el soporte en el lado derecho del espacio de cocción.

Compruebe que si encaja de forma segura. La horquilla giratoria del asador no debe poder girar sobre su propio eje mientras la Freidora esté apagada. Si este no es el caso, enchufe el extremo izquierdo y el extremo del eje más profundamente en el soporte.

Después de su uso, retire el tenedor giratorio del asador caliente del espacio de cocción con la herramienta de extracción del asador (5) (consulte la sección "Herramienta de extracción del asador"). Utilice siempre guantes de horno para quitar las horquillas giratorias y quitar los alimentos a la parrilla.

Canasta de malla giratoria

En la canasta de malla giratoria (2), los alimentos se giran durante la cocción para que se vuelvan crujientes por todos lados. La cesta de malla giratoria es especialmente adecuada para preparar patatas fritas u otros productos a base de patatas, trozos pequeños de verduras y carne, así como productos congelados, p. Ej. nuggets de pollo o anillas de calamar.

Llene la canasta de malla giratoria e insértela en la freidora de aire:

Abra la tapa de la canasta de malla giratoria (vea la ilustración C).

No llene la canasta de malla giratoria más de ¾ de comida. No debe estar demasiado lleno para garantizar que la comida se cocine de manera uniforme.

Cierre la trampilla y asegúrese de que esté bien cerrada para que no se abra durante el uso.

Primero inserte el lado izquierdo con la marca L de la canasta de malla giratoria en el espacio de cocción (vea la Ilustración B1). Para hacer esto, conecte el extremo izquierdo (con solo una muesca) del eje hasta que entre en el soporte redondo en el lado izquierdo del espacio de cocción. Luego cuelgue el otro extremo (con dos muescas) del eje en el soporte del lado derecho del espacio de cocción.

Compruebe que si encaja de forma segura. La canasta de malla giratoria no debe poder girar sobre su propio eje cuando la Air Fryer está apagada. Si este no es el caso, enchufe el extremo izquierdo del eje más profundamente en el soporte.

Después de su uso, retire la canasta de malla giratoria caliente del espacio de cocción con la herramienta de extracción del asador (consulte la sección "Herramienta de extracción del asador"). Utilice siempre guantes para horno para abrir y vaciar la canasta de malla giratoria.

Herramienta de retiro del asador

La cesta de malla giratoria, el tenedor giratorio del asador o la parrilla que contiene las brochetas se extraen del espacio de cocción con la herramienta de extracción (5).

- Coloque el extremo de la herramienta de extracción del asador debajo del eje (consulte la Ilustración D).
- Primero levante el lado derecho del eje y muévalo un poco hacia adelante hasta que el extremo izquierdo del eje se suelte del soporte.
- Saque con cuidado la canasta de malla giratoria, el tenedor giratorio del asador o la parrilla del espacio de cocción y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

Uso de la freidora de aire

> NOTA
>
> **PRECAUCIÓN - ¡Peligro de quemaduras! Todos los insertos se calentarán mucho en la freidora de aire. Es imprescindible utilizar guantes de horno para manipularlos. Utilice la herramienta de extracción del asador para la canasta de malla giratoria, el asador giratorio y la rejilla para los pinchos.**
>
> **No coloque alimentos que aún estén empacados en envoltorios de plástico o bolsas de plástico en la Freidora.**
>
> **Solo coloque los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor.**
>
> **Asegúrese de que la comida que le gustaría preparar no entre en contacto con el elemento calefactor de la Freidora.**

La puerta de la Freidora debe estar cerrada para realizar los ajustes y presionar los botones.

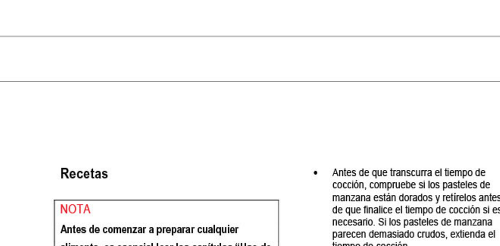
- Desenrolle el cable de red por completo y enchufe el enchufe de red en una toma de corriente.
- Abra la puerta. Si la bandeja recoge grasas de aceite no se va a utilizar como bandeja para hornear, deslícela hacia el fondo del espacio de cocción.
- Seleccione un accesorio adecuado para los alimentos que se van a preparar (consulte el capítulo "Uso de los accesorios").
- Procese la comida y colóquela en el accesorio. Coloque este accesorio en la freidora de aire (consulte el capítulo "Uso de los accesorios").
- Cierre la puerta.
- Presione el botón START / STOP. Las pantallas del panel de control se encienden.

Configure la temperatura y el tiempo de cocción.

Seleccione un programa:

Toque el símbolo del programa requerido. Cuando parpadea, el programa está activado. Cuando se vuelve a tocar el símbolo, la selección se cancela. Los símbolos representan el siguiente preajuste:

Símbolo	Programa	Temperatura Celsius	Temperatura Fahrenheit	Tiempo de Cocción
	Papas fritas	200 °C	400°F	20 min
	Pescado	200 °C	400°F	15 min
	Camarones	200 °C	400°F	15 min
	Carne	180 °C	370°F	20 min
	Pollo	200 °C	400°F	30 min
	Pizza	200 °C	400°F	20 min
	Hornear	160 °C	350°F	25 min
	Deshidratar	70 °C	150°F	8 h (2h-24 h)
	Deshidratar los alimentos es la mejor y más eficaz forma de almacenar los alimentos. La función de deshidratación asegura que reduce la pérdida de nutrientes de los alimentos para mantener alimentos saludables. Deshidrate las frutas y verduras de temporada y almacenarlas para disfrutarlas durante todo el año.			
	Tostar	160°C	320°F	20 min
	Rostizar con función giratoria automática	200°C	400°F	35 min



Las temperaturas y los tiempos de cocción que se establecen para los programas son simplemente promedios recomendados y deben ajustarse si es necesario. Como los ingredientes difieren debido a su origen, tamaño, forma, calidad y marca, las temperaturas y los tiempos de cocción reales pueden variar.

Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción de un programa seleccionado, toque el botón o como lo haría para el ajuste manual y use el botón START / STOP para establecer un valor.

- Presione el botón START / STOP para encender la Freidora. Las lámparas operativas encendidas sucesivamente indican que la freidora de aire está funcionando. Si se interrumpe el funcionamiento, parpadean.
- Si se utiliza la cesta de rejilla giratoria, el asador giratorio o la rejilla para brochetas, toque el botón para iniciar la función giratoria. Si vuelve a tocar el botón, se detendrá la función de rotación.

Hasta que esté familiarizado con la freidora de aire, se debe verificar el estado de los alimentos con frecuencia para asegurarse de que no se quemen. Para ello, encienda la luz con el botón o abra la puerta. Cuando se abre la puerta, el funcionamiento se interrumpe automáticamente y la luz se enciende. El funcionamiento se reanuda una vez que se cierra la puerta.

- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, la Freidora se apaga automáticamente y se oye un pitido. Si la freidora se detiene prematuramente, presione el botón START / STOP. Para apagar la Freidora por completo, mantenga presionado el botón START / STOP hasta que aparezca "OFF" inmediatamente y el ventilador se apagará automáticamente después de aproximadamente 20 segundos.
- Abra con cuidado la puerta y saque los alimentos cocidos de la Freidora. Solo saque la canasta de malla giratoria, el asador giratorio o la rejilla para pinchos con la herramienta de extracción del asador (5).
- Retire el enchufe de red de la toma de pared después de su uso.
- Deje que los accesorios usados y la Freidora se enfríen y luego límpielos (consulte el capítulo "Cuidado y limpieza").

Apagado automático

El aparato tiene un temporizador incorporado, que lo apagará automáticamente cuando se complete la cuenta atrás y se escuche un pitido. Si desea detener el funcionamiento de la freidora, presione el botón START / STOP.

Función de memoria

Esta Freidora tiene función de memoria, si no presiona el botón START / STOP para detener la operación antes de abrir la puerta o desenchufar el enchufe, la máquina continuará automáticamente el proceso de cocción actual una vez que la puerta se cierre nuevamente o se encienda la máquina. otra vez.

> NOTA
>
> **Puede abrir la puerta de la Freidora para ver el contenido en cualquier momento durante el proceso para verificar el progreso. El aparato dejará de funcionar cuando se abra la puerta. Se reanudará la cocción y el tiempo restante se mostrará en la pantalla después de que se cierre la puerta.**

Consejos:

- Generalmente no es necesario precalentar la Freidora. Cuando se preparan alimentos que deben estar listos "en el punto", es aconsejable extender el tiempo de cocción en 3 minutos.
- Los tiempos de cocción dependen del tamaño y la cantidad de los alimentos y de la temperatura de cocción. Sin embargo, en general los tiempos de cocción son más cortos que en un horno convencional. Comience con tiempos de cocción más cortos y luego adapte los tiempos de cocción a su gusto personal.
- Generalmente, no se requiere aceite para preparar alimentos. Puede agregar aceite a su comida para mejorar el sabor rociándola con un poco de aceite con un atomizador de aceite (no incluido).
- Al preparar productos congelados producidos en masa, debe seguir los tiempos y verificar si los alimentos ya están bien cocidos porque el tiempo de cocción puede ser un poco más corto que en un horno convencional.

Cuidado y Limpieza

> NOTA
>
> **Saque el enchufe de la toma de corriente y deje que la freidora de aire y los accesorios se enfríen antes de realizar cualquier limpieza.**
>
> **¡Las superficies podrían dañarse! No utilice agentes de limpieza corrosivos o abrasivos ni esponjas para fregar para limpiar la Freidora.**

> NOTA
>
> **La construcción del conjunto de la puerta permite retirar el cristal interno para facilitar la limpieza y asegurar una vista clara de la cámara de cocción. El cristal interno de la ventana se puede quitar abriendo la puerta, agarrando el borde elevado del cristal de la ventana y deslizándolo fuera del hueco. Después de la limpieza, el cristal de la ventana debe deslizarse hacia atrás en el hueco de la puerta, oirá un clic cuando esté bloqueado en la posición correcta.**
>
> **NO opere el aparato en ningún momento sin este cristal en su lugar.**

> ADVERTENCIA
>
> **No intente operar la unidad sin que el ensamblaje de vidrio interior se fije nuevamente.**

Limpie la unidad principal (1) y los accesorios usados

inmediatamente después de cada uso. No permita que los restos de comida se sequen.

- ¡No sumerja la unidad principal ni la puerta en agua ni en otros líquidos! ¡No los coloque en el lavavajillas! Límpielos con un paño húmedo y, si es necesario, con un poco de detergente.
- Enjuague todas las demás piezas usadas con detergente y agua tibia o en el lavavajillas. En el caso de suciedad rebelde, recomendamos remojar los accesorios en agua tibia y detergente previamente.
- Deje que todas las partes se sequen por completo o séquelas con un paño de cocina.

> ADVERTENCIA
>
> **¡Peligro de descarga eléctrica!**
>
> **Desconecte la energía antes de limpiar el aparato.**
>
> **No sumerja el cable, el enchufe o la base eléctrica en ningún líquido.**
>
> **El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o una descarga eléctrica.**

Almacenamiento

- Antes de guardar la Freidora para su almacenamiento, asegúrese de que esté desenchufada de la fuente de alimentación y que se haya enfriado por completo, esté limpia y seca.
- Recomendamos guardar todas las piezas del aparato en la caja original, que lo protegerá del polvo.
- Guarde la Freidora en un lugar limpio y seco, fuera del alcance de los niños.
- No enrolle el cable alrededor del aparato durante el almacenamiento.

Servicio y reparación

- La unidad no contiene piezas reparables.
- No intente reparar, desmontar o modificar el aparato.
- Si el electrodoméstico requiere reparación o servicio, comuníquese con nuestro centro de asistencia posventa para obtener asesoramiento.

> ¡IMPORTANTE!
>
> **Intentar reparar el aparato usted mismo, realizar reparaciones incorrectas o un peligro considerable anulará la garantía.**

Especificaciones técnicas:

Entrada de energía nominal: 1700 W

Voltaje y frecuencia: 120 V CA - 60Hz

Ajustes de temperatura: 150-400 °F (deshidratar 90-170 ° F)

Configuraciones de tiempo 1-60 min (deshidratar 2-24h)

> NOTA:
>
> **Como resultado de las mejoras continuas, el diseño y las especificaciones del producto pueden diferir ligeramente de la unidad ilustrada en el empaque.**

Preguntas frecuentes y guía de solución de problemas

NOTA **¡No intente reparar un aparato eléctrico usted mismo!**

Si la Freidora no funciona correctamente, primero verifique si puede solucionar el problema usted mismo. Si el problema no se puede resolver con los siguientes pasos, comuníquese con el departamento de

Problema	Causa Posible	Solución
La freidora de aire no funciona. Las pantallas del panel de control no se encienden	El enchufe de red no está insertado correctamente en la toma de corriente	Empuje el enchufe de la red en la pared hasta el tope
	La toma de corriente está defectuosa	Pruebe con otro enchufe de pared
	No hay tensión de red	Pruebe con otro enchufe de pared
	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que la freidora se enfríe por completo. Intente de nuevo. Si la Freidora aún no se puede encender, comuníquese con el departamento de servicio al cliente.
Se dispara el fusible en el distribuidor eléctrico (caja de fusibles)	Demasiados electrodomésticos conectados al mismo circuito	Reduzca el número de aparatos en el circuito.
La comida no se ha cocinado uniformemente.	Se han preparado diferentes alimentos con diferentes tiempos de cocción al mismo tiempo.	Coloque los alimentos con un tiempo de cocción más largo en la freidora primero, luego agregue los ingredientes con un tiempo de cocción más corto más tarde.
	Se han cocinado al mismo tiempo alimentos que requieren diferentes temperaturas de cocción.	Prepare los alimentos con diferentes tiempos de cocción por separado
La comida no se ha cocinado uniformemente.	El tiempo de cocción configurado fue demasiado corto o la temperatura demasiado baja	Aumente el tiempo de cocción o la temperatura.
	La cesta de malla giratoria o el horno están demasiado llenos	Reduzca la cantidad de comida
	Los alimentos se apilan uno encima del otro.	Extienda la comida y mézclela
La comida está ligeramente quemada.	La temperatura seleccionada es demasiado alta o el tiempo de cocción demasiado largo	Reduzca la temperatura o el tiempo de cocción
Las patatas fritas hechas con patatas frescas no son crujientes	Las patatas contienen demasiada agua	Corte las patatas en trozos más finos. Seque los trozos de papa con un paño de cocina y rocíe un poco de aceite sobre ellos.
Durante el uso, se detecta un olor desagradable.	La freidora de aire está sucia	Siga las instrucciones del capítulo "Cuidado y limpieza".
	La freidora de aire se utiliza por primera vez	A menudo se desarrolla un olor cuando se utilizan por primera vez los electrodomésticos nuevos. El olor debería desaparecer una vez que el aparato se haya utilizado varias veces.

Recetas

> NOTA
>
> **Antes de comenzar a preparar cualquier alimento, es esencial leer los capítulos "Uso de los accesorios" y "Uso de la freidora de aire" para familiarizarse con el funcionamiento de la freidora de aire. Este conocimiento le permitirá preparar muchos platos diferentes siguiendo las recetas que desee.**

Las temperaturas y los tiempos de cocción especificados en las siguientes recetas sugeridas son cifras orientativas. Como los ingredientes difieren debido a su origen, tamaño, forma y calidad, la configuración realmente requerida puede variar. Es importante comprobar de vez en cuando cómo se cocinan los alimentos y ajustar la temperatura o el tiempo de cocción.

Pasteles de manzana

Ingredientes:

2 manzanas
1 rollo de hojaldre del mercado
50 g de azúcar morena
2 cucharadas de harina
2 cucharadas de jugo de limón
Canela al gusto

Preparación

- Pele las manzanas, quíteles el corazón y córtelas en trozos pequeños.
- Mezcle los trozos de manzana, harina, azúcar y jugo de limón y agregue canela al gusto.
- Estire el hojaldre y divídalo en cuadrados de hojaldre con un borde de aprox. 10 cm de largo.
- Extienda una cucharada de la mezcla sobre los cuadrados de hojaldre.
- Coloque un poco de agua en los bordes de la masa con una brocha y dóblela en triángulos. Presione firmemente el borde de la masa.
- Extienda los pasteles de manzana en las rejillas de flujo de aire.
- Inserte las rejillas de flujo de aire en la freidora de aire en la posición central.
- Inicie el programa "Hornear".
- Antes de que transcurra el tiempo de cocción, compruebe si los pasteles de manzana están dorados y retírelos antes de que finalice el tiempo de cocción si es necesario. Si los pasteles de manzana parecen demasiado crudos, extienda el tiempo de cocción.

Pechuga De Pollo Empanizada

Ingredientes:

2 pechugas de pollo deshuesadas
2 claras de huevo
½ taza de harina
½ taza de pan rallado
1 cucharadita de sal
½ cucharadita pimienta

Preparación:

- Separe y bata las claras.
- Coloque las claras de huevo, la harina y el pan rallado en tres tazones separados.
- Corte cada una de las pechugas de pollo en tiras del mismo tamaño.
- Sazone las tiras de pollo con sal y pimienta, cúbralas con la harina, luego sumérjalas en clara de huevo y luego páselas por el pan rallado.
- Coloque las tiras de pechuga de pollo en las rejillas de flujo de aire.
- Inicie el programa "Pollo".
- Verifique durante el tiempo de cocción si las tiras de pechuga de pollo están bien cocidas y reduzca o extienda el tiempo de cocción si es necesario.

Papas fritas

Ingredientes:

4 papas grandes
1-2 cucharadas de aceite de cocina
Sal al gusto

Preparación:

- Pele las patatas y córtelas en palitos del mismo tamaño.
- Lave las patatas y séquelas.

- Agregue 1-2 cucharadas de aceite a las papas y mezcle. No es esencial agregar aceite. Sin embargo, agregar aceite hará que las papas fritas estén más crujientes y les dará un sabor más intenso.
- Coloque las papas en la canasta de malla giratoria.
- Inserte la canasta de malla giratoria en el espacio de cocción.
- Inicie el programa "Patatas fritas".
- Presione el botón para activar la función giratoria.
- Las patatas fritas estarán listas cuando estén doradas. Reduzca la temperatura si es necesario si las papas comienzan a oscurecerse demasiado. Si no se han cocinado por completo una vez finalizado el programa, extienda el tiempo de cocción y ajuste la temperatura si es necesario.

Consejos:

- Dependiendo del grosor de las papas, puede variar entre trozos de papa y chips gruesos o delgados. Cuanto más gruesas se cortan las patatas, mayor será el tiempo de cocción.
- Usa papas cerosas. Las patatas tiernas contienen más agua y, por tanto, tardan más en cocinarse, y es posible que no queden tan crujientes.
- Lave las papas picadas con agua fría y limpia para eliminar el exceso de almidón en las papas. IMPORTANTE: A continuación, seque bien las patatas. Cuanta menos humedad haya, más crujientes se volverán las patatas fritas.
- Las papas hervidas previamente se cocinarán de manera más uniforme. Corte las patatas en palitos y hiérvalas durante unos cinco minutos. Esto evitará que las patatas fritas estén crujientes por fuera pero no completamente cocidas por dentro.
- Si va a preparar papas fritas congeladas u otros productos congelados de conveniencia, siga las especificaciones del fabricante en el empaque.

Chuleta de cerdo jugosa

Ingredientes:

4 chuletas de cerdo
1 cucharada de mantequilla
2 cebollas, cortadas en aros
3 cucharadas de azúcar morena
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta
2 cucharadas de vinagre
2 cucharadas de jugo de limón
1 pizca de pimienta de Cayena
2 cucharaditas de mostaza
1 cucharadita de pimentón ahumado en polvo
1 1/2 tazas de salsa de tomate
1 cucharada salsa Worcester
1 taza de agua

Preparación:

- Coloque las chuletas en las rejillas de flujo de aire (bandeja de goteo de aceite).
- Mezcle el jugo de limón, el vinagre, la sal y la pimienta.
- Derrita la mantequilla en una sartén pequeña y fría las cebollas.
- Agregue el azúcar, deje que se caramelice un poco y desglase con la mezcla de jugo de limón y la salsa Worcester. Mezcle bien el resto de las especias con el batidor.
- Vierta esta salsa sobre las chuletas.
- Deslice las rejillas de flujo de aire en el riel central en el espacio de cocción.
- Inicie el programa "Bistec / Chuleta".
- Si las chuletas no están cubiertas por la salsa, vierta la salsa sobre ellas de vez en cuando.
- Verifique qué tan cocido está el alimento poco antes del final del programa. Extienda el tiempo de cocción si es necesario.

Muffins - Receta para 10 muffins

Ingredientes:

70 g de mantequilla
170 g de harina
1 paquete de azúcar de vainilla
0,5 paquete de polvo de hornear
3 huevos
120 g de azúcar
120 ml de leche
10 tazas para muffins

Preparación:

- Bata los huevos hasta formar espuma en un bol. Agregue poco a poco el azúcar con el azúcar de vainilla. Agregue la mantequilla cortada en trozos pequeños. Bata de un lado a otro hasta que ya no pueda ver ningún trozo de mantequilla.
- Agregue la leche alternando con la harina y la levadura en polvo.
- Vierta la mezcla en cada uno de los moldes para muffins hasta la mitad.
- Inserte los moldes para muffins en las rejillas de flujo de aire.
- Inserte las rejillas de flujo de aire en la posición media / inferior.
- Inicie el programa "Hornear".
- Antes de que transcurra el tiempo de cocción, compruebe si los muffins están cocidos y sáquelos antes de que finalice el tiempo de cocción si es necesario.

Muslos De Pollo Con Especias

Ingredientes:

5 muslos de pollo
3 cucharadas de aceite de oliva
2 dientes de ajo
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de chile en polvo o pimentón en polvo
Sal y pimienta al gusto

Preparación:

- Pele los ajos y tritúrelos o exprímalos con una prensa de ajos.
- Mezcle el ajo con el azúcar, chile / pimentón en polvo, sal, pimienta y aceite.
- Frote la marinada en las piernas de pollo y déjelos marinar durante al menos 20 minutos.
- Coloque las piernas de pollo en las rejillas de flujo de aire en la posición media.
- Inicie el programa "Pollo".

Compruebe qué tan cocida está la comida al cabo de unas horas. El tiempo de cocción puede variar según el tamaño de las piernas de pollo. Ajuste la temperatura de cocción y el tiempo de cocción si es necesario.