



## Panel de control:



### Pasos básicos de funcionamiento:

#### 1. Botón de encendido:

1.1 Una vez conectado, pulse el botón de encendido para encender el dispositivo. Toque suavemente el botón de menú para seleccionar entre seis modos de menú. Si el ingrediente que necesita cocinar no tiene un modo de menú específico, elija cualquier función y ajuste el tiempo y la temperatura de cocción. Mantenga pulsado el botón de encendido para apagar.

#### 2. Botón de temperatura

2.1 Pulse el botón de temperatura para aumentar o disminuir la temperatura. Cada pulsación aumenta la temperatura en 5°C, acompañada de un breve pitido del zumbador.

2.2 Si mantiene pulsado el botón de temperatura, la temperatura aumenta en incrementos de 5°C cada vez, con un máximo de 210°C y un mínimo de 80°C.

2.3 Este botón realiza un ciclo a través de los ajustes. Una vez que la temperatura alcanza el máximo para un modo seleccionado, pulsando de nuevo el botón de temperatura se restablecerá al ajuste más bajo.

#### 3. Botón de tiempo

3.1 Pulse el botón de tiempo para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Cada pulsación aumenta el tiempo en 1 minuto, acompañado de un breve pitido del zumbador.

3.2 Si mantiene pulsado el botón de tiempo, el tiempo aumenta en incrementos de 5 minutos, con un máximo de 65 minutos y un mínimo de 5 minutos.

3.3 Este botón también recorre los ajustes. Una vez que el tiempo alcanza el máximo para un modo seleccionado, pulsando el botón de tiempo de nuevo se restablecerá al ajuste más bajo.

#### **4. Botón de mantenimiento del calor**

4.1 Pulse el botón de mantenimiento del calor, el tiempo predeterminado es de 2 horas.

4.2 El tiempo máximo es de 2 horas y el mínimo de 5 minutos. La pantalla mostrará "-bb-".

#### **Consejos para mantener caliente:**

Después de que el producto termine su funcionamiento, el elemento de calefacción dejará de funcionar, pero el ventilador seguirá funcionando durante unos 30 segundos para facilitar la refrigeración interna del producto.

#### **Precauciones de seguridad:**

Para evitar descargas eléctricas, incendios, quemaduras y otros accidentes, siga estas instrucciones:

Este producto es un aparato de Clase I. Por favor, utilícelo con un enchufe dedicado de 10A o superior y asegúrese de que el enchufe está correctamente conectado a la toma de tierra antes de su uso. Confirme también que la fuente de alimentación de entrada es de 220V-50Hz.

Este producto es un aparato eléctrico de alta potencia. No utilice alargadores ni comparta la toma de corriente con otros aparatos eléctricos.

Este aparato no puede ser operado con un sistema de control remoto independiente.

Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o un profesional cualificado similar.

No tire del cable, no lo presione ni deje que cuelgue de bordes o esquinas afilados, y manténgalo alejado de fuentes de calor y humedad. No introduzca objetos metálicos ni otros objetos extraños en los orificios o huecos de ventilación, ya que podría causar daños o provocar una descarga eléctrica.

Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el producto no funciona correctamente, deje de utilizarlo inmediatamente para evitar peligros. Envíe el producto a un centro de reparación autorizado, al servicio técnico del fabricante o a profesionales cualificados similares para su reparación o sustitución. No tire del cable de alimentación, desenchufe el aparato antes de moverlo, y no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas

No coloque ningún objeto encima de la freidora de aire mientras esté funcionando, y no cubra ni bloquee la ventilación de la freidora de aire para evitar riesgos de incendio.

No coloque recipientes cerrados en la freidora para calentarlos, ya que podría provocar una explosión.

No utilice la freidora de aire cerca de materiales inflamables o fuentes de calor.

Manténgala alejada de cortinas y objetos similares para evitar incendios.

Coloque la freidora de aire en un ambiente seco y no la utilice al aire libre.

Utilice la freidora de aire sobre una superficie resistente al calor y mantenga un espacio libre de al menos 20 cm alrededor del aparato.

Para evitar la contaminación de los muebles por el humo del aceite o el riesgo de incendio debido al calor del aparato, mantenga una cierta distancia entre el producto y las paredes, armarios y objetos inflamables.

No permita que los niños, las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o las personas que carecen de la experiencia y los conocimientos pertinentes utilicen este producto sin supervisión. Si hay niños presentes, utilice el producto con especial precaución. No coloque el producto al alcance de los niños.

No dañe, doble, estire ni retuerza excesivamente el cable de alimentación, y no coloque objetos pesados sobre el cable ni lo pellizque.

Desenchufe la freidora de la toma de corriente después de utilizarla o si no va a utilizarla durante un período prolongado para evitar el riesgo de descargas eléctricas o fugas debidas al envejecimiento del aislamiento.

Cuando la freidora de aire esté en funcionamiento, tenga cuidado al moverla para evitar quemaduras por la alta temperatura.

Utilice únicamente los accesorios suministrados por el fabricante. Evite utilizar accesorios que no sean del fabricante para evitar incendios o lesiones debidas a un funcionamiento incorrecto.

Antes de limpiar, mover o reparar la freidora de aire, desenchúfela y espere a que se enfríe. Limpie regularmente la freidora de aire para evitar que la grasa residual se incendie o produzca olores. No limpie la resistencia directamente con un paño.

Durante la fritura sale vapor a alta temperatura por la rejilla de ventilación; mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de la rejilla de ventilación. Tenga cuidado con el vapor caliente cuando retire la cesta de freír del aparato. Las superficies del producto pueden calentarse mucho durante el uso.

**Advertencia:** No utilice carbón ni combustibles similares con este aparato. No coloque aceite ni ningún líquido dentro de la cesta de fritura mientras esté utilizando la freidora de aire

No mueva el aparato cuando haya alimentos en su interior.

Si la freidora de aire emite humo negro durante su uso, desenchúfela inmediatamente y espere a que deje de humear antes de sacar la cesta de freír

El aparato no debe sumergirse en agua.

**Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico y no debe utilizarse para otros fines.**

### **Precauciones para el primer uso:**

Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.

Antes del primer uso, retire todos los accesorios y piezas del interior de la freidora de aire o de su embalaje.

Limpie los accesorios internos de la freidora con agua tibia y limpie el interior de la freidora de aire con un paño suave y húmedo. Espere a que se seque completamente antes de utilizarla.

**Importante: Asegúrese de que haya espacio suficiente alrededor de la freidora, manteniendo una distancia de más de 20 cm entre la superficie de la freidora y otros objetos. No coloque ningún objeto encima de la freidora de aire**

Antes de la primera operación, ajuste la temperatura al máximo y precaliente durante 10-15 minutos para eliminar el aceite antioxidante de la superficie de la resistencia. Es normal que se produzca una ligera emisión de humo durante el primer uso.

**Tabla de funcionamiento parámetros predeterminados:**

<b>Función</b>	<b>Duración</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Consejos</b>
Patatas fritas	De 5 a 65 min	80-210°C	Predeterminado: 40 min, 180°C
Alitas fritas	De 5 a 65 min	80-210°C	Predeterminado: 30 min, 185°C
Gambas	De 5 a 60 min	80-210°C	Predeterminado: 25 min, 185°C
Pescado	De 5 a 60 min	80-210°C	Predeterminado: 30 min, 190°C
Carne	De 5 a 60 min	80-210°C	Predeterminado: 35 min, 185°C
Frutas	De 5 a 40 min	80-210°C	Predeterminado: 20 min, 190°C
Mantener calor	De 5 minutos a 2 horas.	60°	Predeterminado: 2 horas, muestra -bb-

## **Recetas de cocina:**

### **1. Patatas fritas a la americana**

Ingredientes:

800g de patatas;1 cucharada de aceite de oliva;1 cucharada de sal

Pasos:

Precalentar la freidora de aire a 180°C durante 5 minutos.

Limpiar las patatas en agua y luego cortarlas longitudinalmente en tiras estrechas de 8mm. Sumerja las patatas fritas en agua durante al menos 20 minutos y escúrralas

Mezcle el aceite de oliva y la sal en un bol y unte las patatas fritas con la mezcla de manera uniforme.

Coloque la placa anti grasa en la freidora, ponga las patatas fritas en la parrilla e introdúzcalas en la freidora de aire. El tiempo de cocción predeterminado es de 15 minutos (se puede ajustar el tiempo y la temperatura). Fría las patatas hasta que estén doradas, dándoles la vuelta de vez en cuando durante el proceso. Sirva las patatas fritas en un plato.

### **2. Muslos de pollo picantes**

Ingredientes:

500 g de muslos de pollo, 1 diente de ajo picado, 2 cucharadas de vino de cocina, 1 cucharadita de chile rojo en polvo, 10 g de cebolla verde picada, 1 cucharada de aceite de oliva, 2 cucharadas de salsa de soja, 3 rodajas de jengibre

Pasos:

Precaliente la freidora de aire a 180°C durante 5 minutos.

Mezcle el ajo con el vino de cocina, la salsa de soja, la guindilla en polvo y la cebolla verde. Sazonar con un poco de sal y mezclar con aceite de oliva. .Frotar bien los muslos de pollo con el adobo y dejarlos marinar durante 20-50 minutos.

Colocar la placa anti grasa dentro de la freidora, poner los muslos de pollo en la parrilla y cocinar en la freidora de aire durante 30 minutos (ajustar el tiempo y la temperatura en función de la cantidad y las preferencias personales).

Cocinar hasta que los muslos de pollo se doren.

Nota: Puede utilizar diferentes especias para ajustar el sabor.

### **3. Pez cinto frito crujiente**

Ingredientes:

500g de pez cinto, 1 cucharada de sal; Un poco de limón;2 cucharadas de aceite de oliva;5 rodajas de jengibre; Una pequeña cantidad de esencia de pollo; Un poco de

alcohol de alta graduación; Pimienta en polvo: Una pequeña cantidad de vinagre:10g de cebolla de verdeo

Pasos:

Precalentar el aire

Limpiar el pez cinto. quitarle las escamas y las vísceras, y secarlo a golpecitos. Hacer cortes cada 1 cm a lo largo de la superficie, pero sin atravesarla. Marinar el pescado limpio en los condimentos durante 30-50 minutos.

Instalar la placa anti grasa en la freidora, colocar el pez cinto en la parrilla y cocinar en la freidora de aire durante 12 minutos (se puede ajustar la temperatura y el tiempo).

Cocine hasta que el pescado se dore. Nota: Puede utilizar diferentes especias para ajustar el sabor.

#### **4. Gambas picantes**

Ingredientes:

10 gambas grandes (congeladas), descongeladas; 1 cucharada de aceite para gambas; 1 cucharada de pasta de ajo; pimienta negra fresca en polvo; guindilla en polvo

Pasos:

Precaliente la freidora a 160°C durante 5 minutos.

Corte la parte posterior de las gambas y límpielas.

Frote bien las gambas con la marinada y déjelas marinar durante 20 minutos.

Instale la placa anti grasa en la freidora, coloque las gambas en la parrilla y cocínelas en la freidora de aire durante 12 minutos (se puede ajustar la temperatura y el tiempo), cocinándolas hasta que estén crujientes. Nota: Puede utilizar diferentes especias para ajustar el sabor.

### **Tabla de problemas comunes y sus soluciones:**

Nota: Si después de analizar los fenómenos en la tabla, no se puede eliminar el fallo. Póngase en contacto con el punto de reparación o distribuidor de nuestra empresa. Se prohíbe terminantemente a los no profesionales desmontar esta máquina por su cuenta.

<b>Fenómeno de fallo</b>	<b>Motivos del fallo</b>	<b>El método de solución</b>
La pantalla táctil no está iluminada	No hay Corriente	Comprobación y mantenimiento del equipo de alimentación
	El contacto no esta correctamente insertado.	
	El voltaje no es adecuado para el producto	
	Fallo del circuito impreso	Envíelo al departamento de mantenimiento designado para su mantenimiento.
Alimentos crudos / quemados	La temperatura o el tiempo de cocción seleccionados son incorrectos	Los alimentos suelen indicar el tiempo de cocción en su Embase, asegurese de seguirlo.
	Hay demasiados ingredientes en la cesta de freír	Dividir los ingredientes en pequeños lotes en una freidora.
	La temperatura de cocción está ajustada demasiado baja	Dividido en pequeños lotes se puede calentar de manera más uniforme.
	El tiempo de cocción es demasiado corto	Ajuste el botón de control de temperatura y tiempo al nivel deseado.
Sale humo desde el primer uso	Se deja en el tubo de calentamiento de la freidora de aire para evitar que el aceite se oxide	Ajustar la temperatura al máximo, y precalentar los primeros 10-15 minutos para eliminar el chorro de aire de aceite antioxidante del tubo de calefacción de la olla.
Mal olor	Restos de comida en la bandeja de cocción o en el tubo calentador	Limpie los restos.
La pantalla táctil no responde	Manchas de aceite o agua en la pantalla	Límpiate las manos y la pantalla táctil con un trapo.
	Si la mano tiene manchas de aceite o de agua	
Aparece 1111	El cable del sensor se cae	1.Compruebe si el sensor está bien insertado 2.Sustituya el sensor 3.Sustituya la placa de circuitos
Aparece 2222	El cable del sensor se cae	1. Sustituya el sensor 2. Sustituya la placa de circuito
Aparece 3333	No hay calor	1.Compruebe si el tubo de calefacción está bien insertado 2.Sustituya el tubo de calefacción 3.Sustituya la placa de circuito impreso
El menú no aparece	La máquina está en modo de espera	Seleccione la tecla de función