

# Air Fryer

User Manual  
Model: CE-DF309



*Continental*<sup>®</sup>

# IMPORTANT SAFEGUARDS

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and for future reference.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using.
  2. Do not touch the hot surfaces. Use handles or knobs.
  3. To protect against electrical shock and affecting the function, do not immerse the appliance, body, cord, or plug in water or other liquid.
  4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
  5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cooling before Putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
  6. Do not operate Buffet Server with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination,
  7. repair or adjustment.
  8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries.
  9. Do not use outdoors.
  10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
  11. Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes.
  12. Do not move the appliance when the appliance is contained with food, hot oil or other hot liquids.
  13. Do not use the appliance for other than intended use.
  14. To disconnect, turn the knob to "0", then remove plug from wall outlet.
  15. Be sure to use on a heat resistant and even surface. Keep at least 15 cm away from walls and other flammables.
  16. Notice that the tray only can put food or liquid at the 2/3 of capacity.
  17. Turn the thermostat knob to the "0", the appliance stopping working.
  18. Before the appliance stops working, the heater surface keeps warm a long time. Do not touch the surface before cooling.
  19. Do not operate the appliance without any things, or else the body is easy to change shape
  20. CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN THE PROVIDED REMOVABLE CONTAINER.
  21. CAUTION-Hot surface
  22. CAUTION: to ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only
  22. when the appliance provided with a flexible cord less than 4-1/2 feet (1.4m) in length, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord and meet the following requirements:
    - 1) a short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
    - 2) longer extension cords are available maybe used if care is exercised in their use.
    - 3) If a longer extension cord is used:
      - a) the marked electrical rating of the extension cord should be as great as the electrical rating of the appliance
      - b) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- This appliance is intended for Household Use Only

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## ▲ WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance, 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.
- The 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 pan from the appliance.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the air fryer, Always use oven gloves when handling the baking tray.

## ▲ CAUTION

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work 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 according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx.30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 200°C /395°F (to minimise the production of acrylamide).

## GENERAL DESCRIPTION

1. Timer knob
2. Housing
3. Temperature control knob
4. Power light
5. Working light
6. Basket
7. Basket release button
8. Basket handle



## BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material.
- 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 the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an air 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 level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- 2 Place the basket in the pan properly (Fig.3).
- 3 Pull the main cord out of the cord storage compartment in 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.

This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

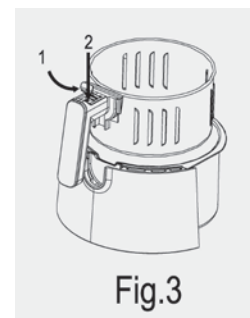


Fig.3

## HOT AIR FRYING

- 1 Put the mains plug in an earthed wall socket.
- 2 Carefully pull the pan out of the air fryer.(Fig.6)
- 3 Put the ingredients in the basket.(Fig.5)



Fig.5

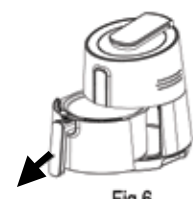


Fig.6

**Note:** Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table(see section 'Settings' in this chapter),as this could affect the quality of the end result.

**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 air fryer. (Fig.4)

Never use the pan without the basket in it.

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

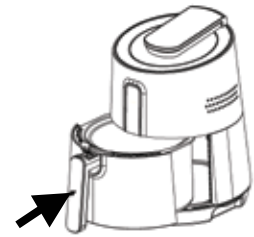


Fig.4

5 Rotating temperature control and timer knob to set the temperature and the time needed for baking.

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

7 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 air fryer.

**Caution:** Do not press the basket release button during shaking.

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

**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.

8 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.

9 To remove small ingredients (e.g. fries), 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.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

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

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

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

## SETTINGS

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are 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, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-Max Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C/°F)	Shake	Extra information
<b>POTATO &amp; FRIES</b>					
Thin frozen fries	300-400	18-25	200/395	Yes	
Thick frozen fries	300-400	20-25	200/395	Yes	
Potato gratin	500	20-25	200/395	Yes	
<b>MEAT &amp; POULTRY</b>					
Steak	100-500	10-20	180/355	No	
Pork chops	100-500	10-20	180/355	No	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	No	
Sausage roll	100-500	13-15	200/395	No	
Drumsticks	100-500	25-30	180/355	No	
Chicken breast	100-500	15-20	180/355	No	
<b>SNACKS</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	200/395	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	200/395	Yes	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200/395	No	
Frozen bread	100-400	8-10	180/355	No	
Stuffed vegetables	100-400	10	160/320	No	
<b>BAKING</b>					
Cake	300	20-25	160/320	No	Use additional baking tin
Quiche	400	20-22	180/355	No	
Muffins	300	15-18	200/395	No	Use additional baking oven dish
Sweet snacks	400	20	160/320	No	

## 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 optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place the baking tray or oven dish in the 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 air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C /302°F for up to 10 minutes.

**Note:** When you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins) the baking tray should not be filled more than halfway.

### **Making home-made fries**

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
4. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

**Note:** Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the AIR FRYER is still cold.

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

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

**Note:** Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.

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

3. Clean the pan, baking tray, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

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

**Note:** The pan, baking tray, separator and basket are dishwasher-proof.

**Tip:** If dirt is stuck to the basket, the baking tray, 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.

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

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

## STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

3. Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot

## ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling, By doing this, you help to preserve the environment

## DISPOSAL

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.





# Freidora de Aire

Manual de usuario  
Modelo CE-DF309



*Continental*<sup>®</sup>

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Antes de operar su nuevo electrodoméstico, lea todas las instrucciones cuidadosamente y para futuras consultas.

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas y afectar la función, no sumerja el dispositivo, cuerpo, cable o enchufe agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes Colocar o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.
6. No opere el Servidor de Buffet con un cable o enchufe dañado o después de que el dispositivo funcione mal o ha sido dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano instalación para el examen,
7. reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios accesorios no recomendados por el fabricante del dispositivo puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa del mostrador ni toque superficies calientes.
11. No coloque el aparato en presencia de gases explosivos y / o inflamables.
12. Mueva el artefacto cuando el electrodoméstico esté contenido con comida, aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. No use el aparato para otro uso que el previsto.
14. Para desconectar, gire la perilla a "0", luego retire el enchufe de la toma de corriente.
15. Asegúrese de usar sobre una superficie resistente al calor y uniforme. Mantenga al menos a 15 cm de distancia de paredes y otros elementos inflamables.
16. Tenga en cuenta que la bandeja solo puede colocar alimentos o líquidos a 2/3 de su capacidad.
17. Gire la perilla del termostato al "0", el aparato deja de funcionar.
18. Antes de que el artefacto deje de funcionar, la superficie del calentador se mantiene caliente por un tiempo prolongado. No toque la superficie antes de enfriar.
19. No opere el aparato sin ningún tipo de cosas, o si no, el cuerpo es fácil de cambiar de forma
20. PRECAUCIÓN: PARA REDUCIR EL RIESGO O LA DESCARGA ELÉCTRICA, COCINAR SOLAMENTE EN EL CONTENEDOR EXTRAÍBLE PROPORCIONADO.
21. PRECAUCIÓN: superficie caliente
22. PRECAUCIÓN: para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctese a tomacorrientes debidamente conectados a tierra solamente
22. cuando el artefacto proporcionó un cordón flexible de menos de 4-1 / 2 pies (1.4 m) de longitud, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra y cumplir con los siguientes requisitos:
  - 1) se debe usar un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo que resulta de convertirse en redado o tropezando con un cable más largo.
  - 2) hay cables de extensión más largos disponibles que se pueden usar si se tiene cuidado en su uso.
  - 3) Si se usa un cable de extensión más largo:
    - a) la calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser tan buena como la eléctrica clasificación del electrodoméstico

## ▲ ADVERTENCIA

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato corresponde a la tensión de red local antes de conectar el aparato.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato están dañados.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra.

Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado en el enchufe de pared correctamente.

- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo para evitar situaciones peligrosas.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o una cortina.
- No coloque el aparato contra la pared o contra otro dispositivo, deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre encima del aparato. No coloque nada en parte superior del aparato.
- No use el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual.
- No permita que el dispositivo funcione sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando quita la sartén del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (Fig.2).
- Desconecte inmediatamente el aparato si ve salir humo oscuro del aparato. Esperen al emisión de humo para detenerse antes de retirar la bandeja del aparato.
- La bandeja de hornear se calienta cuando se usa en la freidora. Siempre use guantes para hornos cuando entrega de la bandeja de horno.

## ▲ PRECAUCIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, pareja y estable.
- Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico normal. No está destinado a ser utilizado en entornos tales como cocinas de personal de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.
- Si el artefacto se usa de manera incorrecta o con fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía deja de ser válida y rechaza cualquier responsabilidad por el daño causado
- Devuelva siempre el aparato a un centro de servicio autorizado para su examen o reparación. No intente reparar el aparato usted mismo; de lo contrario, la garantía quedará invalidada.
- Siempre desenchufe el aparato después de su uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato salgan de color amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón. Retire los restos quemados. No fría las papas frescas a una temperatura superior 200 ° C / 395 ° F (para minimizar la producción de acrilamida).

## DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Perilla del temporizador
2. Cubierta
3. Perilla de control de temperatura
4. Luz de encendido
5. Luz de trabajo
6. Cesta
7. Botón de liberación de la cesta
8. Manija de la cesta



## ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retire todo el material de embalaje.
- 2 Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.
- 3 Limpiar a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Nota: También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

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

Esta es una freidora que funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír.

## PREPARACIÓN PARA EL USO

- 1 Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal y nivelada.

No coloque el aparato en superficies no resistentes al calor.

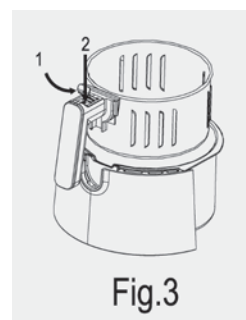
- 2 Coloque la cesta en la bandeja de forma adecuada (Fig.3).

- 3 Extraiga el cable principal del compartimiento de almacenamiento del cable en el parte inferior del aparato.

No llene la sartén con aceite o cualquier otro líquido.

No coloque nada sobre el aparato.

Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura del aire caliente.



## FREÍR CON AIRE CALIENTE

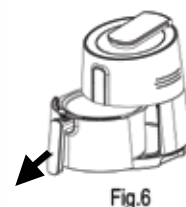
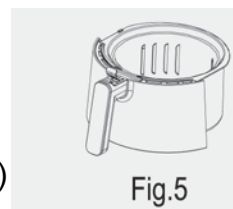
- 1 Coloque el enchufe de alimentación en una toma de corriente con conexión a tierra.

- 2 Saque con cuidado la bandeja de la freidora de aire. (Fig.6)

- 3 Coloque los ingredientes en la cesta. (Fig.5)

Nota: Nunca llene la cesta más allá de la indicación MAX o exceda la cantidad indicada en el tabla (consulte la sección "Configuración" en este capítulo), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

Consejo: utilice el separador para separar los ingredientes cuando desee preparar diferentes ingredientes al mismo tiempo. Coloque el separador en la cesta y llene cada lado de la cesta con los ingredientes.



Asegúrese de verificar el tiempo de preparación y la temperatura requerida para los diferentes ingredientes antes de comenzar a prepararlos simultáneamente. Los cubos de patata y el escalope, por ejemplo, pueden ser preparado simultáneamente porque requieren la misma configuración? Tenga en cuenta que la cantidad máxima para cada uno de los ingredientes es la mitad? La cantidad normal.

4 Deslice la sartén nuevamente dentro de la freidora de aire. (Fig.4)

Nunca use la sartén sin la canasta.

**Precaución:** No toque la sartén durante y después de su uso, ya que se pone muy caliente. Solo sostenga la bandeja por el mango.

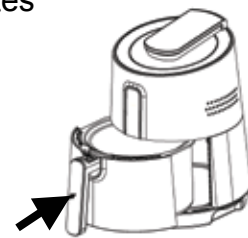


Fig.4

5 Control giratorio de temperatura y botón del temporizador para ajustar la temperatura y el tiempo necesario para hornear.

6 Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (ver la sección 'Configuración' en este capítulo)

7 Algunos ingredientes requieren agitación a la mitad del tiempo de preparación (ver la sección 'Configuración' en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la bandeja del aparato por el asa y agítela. Luego deslice la bandeja hacia la freidora.

**Precaución:** no presione el botón de liberación de la cesta durante el movimiento.

**Consejo:** para reducir el peso, puede sacar la canasta de la sartén y agitarla solo.

Para hacerlo, saque la bandeja del aparato, colóquela en una superficie resistente al calor y presione botón de liberación de la cesta.

**Consejo:** Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre del temporizador cuando deba agite los ingredientes, sin embargo, esto significa que debe volver a configurar el temporizador para el resto tiempo de preparación después de agitar.

8 Verifica si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la sartén hacia adentro del aparato y configure la temporizador a unos pocos minutos adicionales.

9 Para eliminar pequeños ingredientes (por ejemplo, papas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y levante la cesta fuera de la sartén. No voltee la canasta boca abajo con la sartén todavía pegada, como cualquier exceso de aceite que tenga recogidos en el fondo de la sartén se filtrará a los ingredientes. Después de freír con aire caliente, la olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, puede escapar vapor de la sartén.

10 Vacíe la cesta en un recipiente o en un plato.

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

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

## CONFIGURACIONES

Esta tabla a continuación le ayuda a seleccionar la configuración básica para los ingredientes que desea preparar.

**Nota:** Tenga en cuenta que estas configuraciones son indicaciones, ya que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes. Porque la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del artefacto, tirando del saque brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente, apenas perturba el proceso.

	Min-Max Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C/°F)	Shake	Extra information
<b>Patatas fritas</b>					
Papas congeladas	300-400	18-25	200/395	Si	
Papas congeladas gruesas	300-400	20-25	200/395	S	
Gratinado de patatas	500	20-25	200/395	S	
<b>Carne de ave</b>					
Filete	100-500	10-20	180/355	No	
Chuletas de cerdo	100-500	10-20	180/355	No	
Hamburguesa	100-500	10-20	180/355	No	
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200/395	No	
Baquetas	100-500	25-30	180/355	No	
Pechuga de pollo	100-500	15-20	180/355	No	
<b>Aperitivos</b>					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200/395	Si	Use las que estan lista para el hornear
Pepitas de pollo congeladas	100-500	10-15	200/395	Si	
Dedos de pescado congelados	100-400	6-10	200/395	No	
Pan congelado	100-400	8-10	180/355	No	
Vegetales rellenos	100-400	10	160/320	No	
<b>Horneando</b>					
Pastel	300	20-25	160/320	No	Use un molde de hornear adicional
Quiche	400	20-22	180/355	No	
Magdalenas	300	15-18	200/395	No	Use un plato adicional para hornear
Bocadillos dulces	400	20	160/320	No	

## CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, un menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes desparejos fritos.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora de aire.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar papas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa pre-hecha también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque la bandeja de horno o la fuente del horno en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche o si quieres freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar la freidora de aire para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, configure la temperatura para 150 ° C / 302 ° F durante hasta 10 minutos.

**Nota:** Cuando usa ingredientes que se elevan (como con pastel, quiche o muffins), la bandeja de hornear no debe llenarse a más de la mitad.

### Hacer papas fritas caseras

Para obtener los mejores resultados, recomendamos usar papas fritas previamente horneadas (por ejemplo, congeladas). Si quieres hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en palitos.
2. Remoje los palitos de patata en un recipiente por al menos 30 minutos, sáquelos y séquelos. ellos con papel de cocina.
3. Retire los palitos del cuenco con los dedos o con un utensilio de cocina en el cuenco. ? Pon los palos en la canasta.
4. Freír las papas fritas según las instrucciones de este capítulo.

**Nota:** Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la FREIDORA DE AIRE está todavía fría.

## LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La bandeja, la bandeja para hornear, el separador, la cesta y el interior del aparato tienen una capa antiadherente. No use utensilios metálicos de cocina o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto dañará el revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de pared y deje que el aparato se enfríe.

**Nota:** Retire la bandeja para que la freidora de aire se enfríe más rápido.

2. Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la bandeja, la bandeja de hornear, el separador y la canasta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Puede usar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

**Nota:** La bandeja, la bandeja para hornear, el separador y la canasta son aptos para lavavajillas.

**Consejo:** Si la tierra está pegada a la canasta, a la bandeja de cocción o al fondo de la sartén, rellene la sartén con agua caliente con un poco de detergente líquido.

Coloque la canasta en la sartén y deje que la sartén y la canasta remojar durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

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

3. Empuje el cable en el compartimento de almacenamiento del cable.

Fije el cable insertándolo en la ranura de fijación del cable

## AMBIENTE

No arroje el artefacto con la basura doméstica normal al final de su vida útil, pero entréguelo en un punto de recogida oficial para reciclar. Al hacerlo, ayuda a preservar el medio ambiente

## DISPOSICIÓN

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros desechos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana de eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice la devolución y la colección sistemas o póngase en contacto con el distribuidor donde se compró el producto. Ellos pueden tomar este producto para el reciclaje seguro del medio ambiente.

