



**AIR FRYER**  
**INSTRUCTION MANUAL**



**AF-11**

**READ THIS MANUAL THOROUGHLY  
BEFORE USING AND SAVE IT FOR FUTURE REFERENCE**

**HOUSEHOLD USE ONLY**



Shenzhen TidylifeTrading Co., Ltd.  
Xingduhaoting, Buji Street, Longgang District, Shenzhen  
Facebook Page: [www.facebook.com/Tidylifeservice](http://www.facebook.com/Tidylifeservice)  
Website: [www.tidylife.cc](http://www.tidylife.cc)

MADE IN CHINA



## DATOS TÉCNICOS

Descripción: freidora de aire de 4,3 L

Modelo: AF-11

Voltaje nominal: 220-240V 50Hz

Consumo de energía: 1500W

Si encuentra problemas o necesita una pieza de repuesto, comuníquese con el equipo de asistencia al cliente de Tidylife. Su garantía se anula si decide utilizar repuestos no Tidylife.

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Por favor lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

**Peligro**

- Nunca sumerja el cuerpo, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua o enjuague bajo el grifo.
- Evite cualquier líquido entrar en el aparato para prevenir descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta de cocción o evite cualquier contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- Llenar la cacerola con aceite corre un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

### **ADVERTENCIA**

- Comprobar si la tensión indicada en el aparato corresponde con la tensión de cable local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable principal u otras piezas.
- No vaya a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable principal alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni haga funcionar el panel de control

- No coloque el aparato contra una pared o contra otros artefactos. Deje un mínimo de 10cm de espacio libre con la parte posterior y los lados y el espacio libre de 10cm arriba del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- En la fritura de 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 a las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la cacerola del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse en el uso.
- Desconecte inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar la cacerola del aparato.

### **PRECAUCIÓN**

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No puede ser utilizado de manera segura en ambientes tales como cocinas del personal, casas rurales, moteles, y otros ambientes no-residenciales. Tampoco para ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, ambientes tipo hospedaje que brinda desayuno y alojamiento.
- Si el aparato se utiliza inadecuadamente o con fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con el manual de instrucciones del usuario, la garantía queda invalidada y podríamos rechazar cualquier responsabilidad para los daños causados.
- Siempre desenchufe el aparato al no utilizarlo.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos de enfriar para tratar o limpiar con seguridad.

## INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar esta Freidora de Aire de los productos. Por favor lea este Manual cuidadosamente ANTES DE usar la Freidora de Aire para su propia seguridad. Se ha diseñado para servir por muchos años de uso sin problemas. Hay muchos beneficios de usar una Freidora de Aire:

- Controles sencillos de usar para cocinar comidas rápidas y saludables.
- Generosa capacidad de fritura de 4,3 L a cocinar para la multitud.
- Sistema de circulación de aire rápido para cocinar el alimento rápidamente y ahorra energía.
- Alternativa saludable para cocinar alimentos fritos sin aceite.
- El alimento frito del aire conserva su valor alimenticio, pero todavía tiene el gusto de la comida frita deliciosa.

## DESCRIPCIÓN GENERAL (FIG. 1)

Estructura de su aparato:



## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de empaquetado
  2. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato
  3. Limpie a fondo la cesta y la cacerola con agua caliente, un poco líquido de detergente 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 trapo húmedo.
- Esta es una freidora libre de aceite que funciona con aire caliente, no llene la cacerola con aceite o grasa para freír.

## LOS PREPARATIVOS DEL USO

- 1 Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal y uniforme.  
**No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.**
- 2 Coloque la cesta en la cacerola
- 3 Extraiga el cable del compartimento de almacenamiento que se encuentra en la parte inferior del aparato.  
**No llene la cacerola con aceite ni con ningún otro líquido.**  
**No ponga nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpe y afecta el resultado de freír.**

## USO DEL APARATO

Puede cocinar una gama grande de ingredientes sin aceite. El folleto de recetas incorporado le ayuda a conocer el aparato.

### Fritura de aire caliente

1. Conecte el enchufe de cable principal a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Extraiga con cuidado la cacerola de la freidora de aire caliente
3. Deslice la cacerola hacia atrás a la freidora de aire caliente  
Observando para alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.  
**Nunca use la cacerola sin la cesta en ella.**

**PRECAUCIÓN: no toque la cacerola en y después de algún tiempo del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cacerola solamente por la asa.**

4. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección "configuración" en este capítulo).
5. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido
6. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura requerida. Consulte la sección ' configuración ' en este capítulo para determinar la temperatura adecuada.

**Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.**

**Nota: si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin**

ningún ingrediente dentro. En ese caso, gire la perilla del temporizador a más de 3 minutos y espere hasta que se apague la luz de calentamiento (después de alrededor de 3 minutos). Luego llene la cesta y gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido.

- a. El temporizador comienza a contar hacia abajo el tiempo de preparación ajustado.
- b. Durante el proceso de freidura de aire caliente, la luz de la calefacción se enciende y apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor está encendido y apagado para mantener la temperatura ajustada.
- c. El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cacerola.

7. Algunos ingredientes requieren agitar a la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cacerola del aparato por la asa y agítela. Luego deslice la cacerola hacia atrás en la freidora.

**PRECAUCIÓN: No presione el botón de la asa en la agitación.**

Consejo: para reducir el peso, puede retirar la cesta de la cacerola y agitar la cesta solamente. Para ello, extraiga la cacerola del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de la asa. y levante la cesta de la cacerola

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oírás la campana del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que usted tiene que ajustar el temporizador de nuevo al tiempo restante de preparación después de agitar.

8. Cuando escuche la campana del temporizador, el tiempo de preparación programado ha transcurrido. Extraiga la cacerola del aparato y colóquela en el marco de ensayo.

Nota: también puede apagar el aparato manualmente. Para ello, gire la perilla de control de tiempo a 0.

9. Verifique si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la cacerola hacia atrás en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.

10. Para remover los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la cacerola de la freidora y colóquela en el marco de prueba, y presione el botón de liberación de la cesta y levante la cesta de la cacerola.

**No gire la cesta boca abajo con la cacerola fijada, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en la parte inferior de la cacerola se derramará sobre los ingredientes.**

**La cacerola y los ingredientes son calientes al freír. Dependiendo del tipo de los ingredientes en la freidora, el vapor puede salir de la cacerola.**

11. Vacíe la cesta a un bol o un plato.

Consejo: para quitar los ingredientes grandes o frágiles, levante los ingredientes de la cesta por un par de pinzas

12. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire caliente está instantáneamente lista para preparar otro lote.

## CONFIGURACIÓN

Esta tabla de abajo le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes diferencian en origen, tamaño, forma así como marca de fábrica, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Porque la tecnología de aire rápido recalienta inmediatamente el aire dentro del aparato

Extraer la cacerola del aparato en la freidura de aire caliente apenas perturbe el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños usualmente requieren un tiempo de preparación más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad de ingredientes más grandes sólo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad de ingredientes más pequeños sólo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Sacudir los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir los ingredientes fritos irregularmente.
- Añada aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Freír los ingredientes en la freidora dentro de unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora.
- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice la masa pre-hecha para preparar los bocados llenos rápida y fácilmente. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- Coloque un molde para hornear o un plato de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes llenos
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 por al máximo 10 minutos.

## CONFIGURACIÓN

	Cantidad mínima-máxima (g)	Tiempo (mín.)	Temperatura (°C)	Sacudir	Información adicional
<b>Patatas y patatas fritas</b>					
Patatas fritas finas congeladas	300-400	18-20	200	Agitar	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-400	20-25	200	Agitar	
Patata gratinada	500	20-25	200	Agitar	
<b>Carnes y aves</b>					
Filete	100-500	10-15	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-15	180		
Hamburguesa	100-500	10-15	180		
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200		
Baquetas	100-500	25-30	180		
Pechuga de pollo	100-500	15-20	180		
<b>Aperitivos</b>					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Agitar	Use horno-listo
Pepitas de pollo congeladas	100-500	6-10	200	Agitar	Use horno-listo
Dedos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Use horno-listo
Pan congelado aperitivos de queso	100-400	8-10	180		Use horno-listo
Vegetales rellenos	100-400	10	160		
<b>Horneando</b>					
Pastel	300	20-25	160		Usa molde para hornear
Quiche	400	20-25	180		Use molde para hornear / plato de horno
Magdalenas	300	20-22	200		Usa molde para hornear
Bocadillos dulces	400	15-18	160		Use molde para hornear / plato de horno

Nota: añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire caliente todavía está fría.

## LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

**La cacerola y la antiadherente cesta. No use utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.**

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

Nota: Retire la cacerola para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

2 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

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

Usted puede usar líquido desengrasante para remover cualquier suciedad restante.

Nota: la cacerola y la cesta son aptas para lavavajillas.

Consejo: Si la suciedad está pegada a la cesta o al fondo de la cacerola, llene la cacerola con agua caliente con un poco de detergente líquido. Coloque la cesta en la cacerola y deje que la cacerola y la cesta se empapen por aproximadamente 10 minutos.

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

5 Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos alimenticios.

## ALMACENAJE


1 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

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

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El aparato no está enchufado.	Coloque el enchufe de cable principal en una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no se hacen.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire la perilla de control de temperatura a la posición de temperatura requerida (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").

Los ingredientes se fríen desigualmente en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes deben ser sacudidos a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran encima o entre sí (por ejemplo, patatas fritas) deben ser sacudidos a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "configuración" en el capítulo "Uso del aparato".
Los bocadillos fritos no son crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Usted usó un tipo de bocadillos destinados a prepararse en una freidora tradicional.	Use bocadillos de horno o cepille ligeramente un poco de aceite en los bocadillos para obtener un resultado crujiente.
No puedo deslizar la cacerola en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación Max.
	La cesta no se coloca correctamente en la cacerola.	Empuje la cesta hacia abajo en la cacerola hasta que oiga un chasquido.
El humo blanco sale del aparato.	Estás preparando ingredientes grasos.	Cuando fríe ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se derramará en la cacerola. El aceite produce humo blanco y la cacerola puede calentarse más de lo usual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cacerola todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la cacerola. Asegúrese de limpiar la cacerola correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen desigualmente en la freidora.	No usó el tipo de patata correcto.	Use patatas frescas y asegúrese de que permanecen firmes durante la fritura.
	No se enjuagaron los palitos de patata correctamente antes de freírlos.	Enjuague los palitos de patata correctamente para remover el almidón del exterior de los palitos.
Las patatas fritas frescas no son crujientes cuando salen de la freidora de aire.	La crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.	Asegúrese de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Cortar los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado crujiente.
		Añadir un poco más de aceite para obtener un resultado crujiente.

	<p>Esta marca indica que este producto no debe ser eliminado con otros desechos domésticos en toda la UE. Para evitar el posible daño al medio ambiente o a la salud humana de la eliminación incontrolada de desechos, reciclela de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el dispositivo usado, por favor use los sistemas de devolución y recolección o póngase en contacto con el minorista donde se compró el producto. Pueden tomar este producto para el reciclaje seguro ambiental.</p>
--	---

## INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

El fabricante proporciona una garantía de acuerdo con la legislación del propio país de residencia del cliente, con un mínimo de 18 meses, a partir de la fecha en que el aparato se vende al usuario final.

La garantía sólo cubre defectos de material o mano de obra.

Las reparaciones bajo garantía sólo pueden ser realizadas por un centro de servicio autorizado. Al hacer una reclamación bajo la garantía, se debe presentar la factura de compra original (con fecha de compra).

La garantía no se aplicará en caso de:

- Desgaste normal
- Uso incorrecto, por ejemplo. sobrecarga del aparato, uso de accesorios no aprobados
- Uso de la fuerza, daños causados por influencias externas
- Daños causados por el incumplimiento del manual del usuario, por ejemplo, conexión a una fuente de alimentación inadecuada o incumplimiento de las instrucciones de instalación
- Aparatos parcialmente o totalmente desmantelados.