



Tidylife

AIR FRYER

INSTRUCTION MANUAL



MODEL NO.:AF1855

BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW ALL IMPORTANT SAFEGUARDS, WARNINGS, CAUTIONS AND OPERATING INSTRUCTIONS.

HOUSEHOLD USE ONLY



Shenzhen TidylifeTrading Co., Ltd.
Xingduhaoting,Buji Street,Longgang District,Shenzhen
Facebook Page:www.facebook.com/Tidylifeservice
Website:www.tidylife.cc Made In China

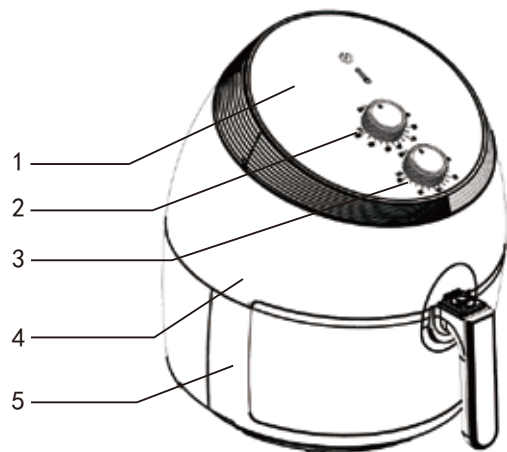
CE RoHS



DATOS TÉCNICOS

Descripción: freidora de aire de 5,5 L Modelo:USAF1855
Voltaje nominal: 120-240V 50/60Hz Consumo de energía: 1700W
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.

DESCRIPCIÓN GENERAL

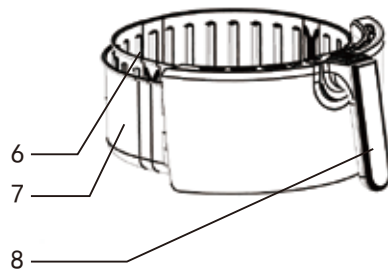


1.tapa superior

2.temporizador

3.Control de temperatura

4.Cubietta superior



5.Cubietta inferior

6.Cesta

7.Cacerola

8.Mango de cesta

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Por favor lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y consérvelo para futuras referencias.

Peligro

- Nunca sumerja la carcasa en agua ni enjuague debajo del grifo, ya que contiene componentes eléctricos y de calefacción incorporados.
- No introduzca ningún líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuito.
- Mantener todos los ingredientes en la cesta para evitar el contacto de los elementos de calentamiento.
- No cubrir la entrada y salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No llenar la cacerola con aceite, ya que puede causar riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funciona- miento.

ADVERTENCIA

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Compruebe 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, cable u otras piezas
- Si el cable de red está dañado, se debe reemplazar o preparar por el fabricante, su agente de servicio o personas autorizadas para evitar un peligro.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el artefacto ni toque el panel de control con las manos húmedas.
- 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 este aparato para ningún otros fines distintos a los descritos en este manual.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Al freír con aire caliente, el vapor caliente sale por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Asimismo, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando se retira la comida del aparato.
- Ciertas superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Desconecte inmediatamente el aparato si observa humo negro saliendo del aparato. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la cesta del aparato.
- Nunca conecte este aparato a un interruptor temporizador externo ni a un sistema de control remoto separado para evitar una situación peligrosa.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o una cortina.
- Después de usar el aparato, la cubierta metálica interior está muy caliente, evite el contacto con el metal caliente interior.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra. Siempre asegúrese de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico, Puede ser inadecuado utilizarlo en entornos como cocinas profesionales, explotaciones hosteleras, moteles y otros entornos no-residenciales.
- Si el aparato se utiliza inadecuadamente o para actividades profesionales o semi-profesionales o no se utiliza de acuerdo con el manual de instrucciones del usuario, la garantía no es valida, y podríamos rechazar cualquier responsabilidad para los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato mientras no se usa.
- El aparato necesita aproximadamente 30minutos para que se enfríe y poder manejarlo o limpiarlo con seguridad.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

- El aparato contiene sistema de protección contra sobrecalentamiento, si el sistema de control de temperatura interno no es válido, la protección contra sobrecalentamiento se activa automáticamente, el aparato ya no está listo para ser utilizado. Desenchufe el cable de red.
- Sólo después de que el aparato se haya enfriado completamente, se debe operar el botón RESET en la parte inferior de la máquina (al lado de la etiqueta de clasificación) para volver a utilizar la freidora de aire. Utilice un objeto puntiagudo para este fin (consulte las figuras a continuación).

APAGADO AUTOMÁTICO

El artefacto cuenta con un temporizador incorporado que hace que la freidora se apague automáticamente cuando la cuenta regresiva llega a cero. Puede apagar manualmente el aparato girando el botón de temporizador a cero.
Nota: si extrae la sartén durante la cocción, el aparato también se apagará automáticamente. (El temporizador sigue en la cuenta atrás)

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar esta Freidora de Aire de los productos. Por favor lea este Manual atentamente 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 5,5L a cocinar para la multitud.
- Sistema de circulación de aire rápido para cocinar 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.

ANTES DEL PRIMER USO

- 1.Retire todos los materiales de empaquetado.
- 2.Retire todas las pegatinas o etiquetas del aparato.
- 3.Limpie la cesta y la cacerola con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Nota: también puede limpiar estas piezas en un 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.

PREPARACIÓN PARA SU USO

- 1.Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal y plana. No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.

- 2.Coloque la cesta en la cacerola correctamente.

- 3.Coloque la cacerola en el interior del aparato.

Nota: la cacerola hay que colocarse correctamente, de lo contrario, el aparato no funciona.

- 4.Asegúrese de que el artefacto esté enchufado en un tomacorriente con conexión a tierra.

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.

No coloque nada en la entrada de aire en los dos lados del aparato, esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura del aire caliente.

PREPARACIÓN PARA SU USO

Este aparato está diseñado y preparado para preparar una gran variedad de platos y recetas distintas. 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.Pon los ingredientes en la canasta.

Nota: Nunca llene la canasta por completo ni exceda la cantidad recomendada (consulte la sección "Configuración" en este capítulo), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

- 4.Deslice la cacerola hacia atrás a la freidora de aire caliente

Nunca use la cacerola sin la cesta en ella.

Si la cacerola no alinea cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora, el aparato no funcionará.

PRECAUCIÓN: no toque la cacerola durante y inmediatamente después de algún tiempo del uso, ya que se calienta mucho.

Sujete la cacerola solamente por la asa.

- 5.Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección "configuración" en este capítulo).

- 6.Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido

- 7.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 unos 3 minutos). A continuación, llene la cesta y gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido.

a.La luz de encendido y la luz de calentamiento se encienden

b.El temporizador comienza a contar atrás del tiempo de preparación ajustado.

c. Durante el proceso de fritura, 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.

d. El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cacerola

8. 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, oír 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.

9. Cuando escuche la campana del temporizador, el tiempo de preparación programado ha transcurrido. Extraiga la cacerola del aparato y colóquela en una superficie resistente al calor

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

10. 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.

11. 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.

12. 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

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

14. Si querría cocinar dos ingredientes al mismo tiempo, puede usar el separador de cestas para dividirlos y evitar que los sabores se mezclen entre sí.

Después de freír con aire caliente, la cacerola y la cubierta metálica interna están calientes, tenga cuidado.

CONFIGURACIÓN

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

Extraer la cacerola del aparato en la freidora 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.

	Cantidad mínima-máxima (g)	Tiempo (mín.)	Temperatura (°C)	Sacudir	Información adicional
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200	Agitar	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-700	20-25	200	Agitar	
Patata gratinada	500	15-18	200	Agitar	
Carnes y aves					
Filete	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200		
Baquetas	100-500	18-22	360		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	360		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	400	Agitar	Use horno-listo
Pepitas de pollo congeladas	100-500	6-10	400	Agitar	Use horno-listo
Dedos de pescado congelados	100-400	6-10	400		Use horno-listo
Pan congelado aperitivos de queso	100-400	8-10	360		Use horno-listo
Vegetales rellenos	100-400	10	320		
Horneando					
Pastel	300	20-25	320		Usa molde para hornear
Quiche	400	20-22	360		Use molde para hornear / plato de horno
Magdalenas	300	15-18	400		Usa molde para hornear
Bocadillos dulces	400	20	320		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

No toque el metal caliente interior antes de limpiarlo justo después de freír. ¡Enfríe el aparato antes de limpiar!

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.

3 Coloque la freidora de aire en un lugar limpio y seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

problem	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.
	La cacerola no se coloca correctamente en el aparato	Deslice la bandeja en el aparato correctamente.
	La protección de sobrecalentamiento está activada	Use un objeto puntiagudo para presionar el botón RESET en la parte inferior del dispositivo
The ingredients fried with the air fryer are not done.	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.

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.

INFORMACION DE GARANTIA

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.