

Manual de usuario

Freidora de aire

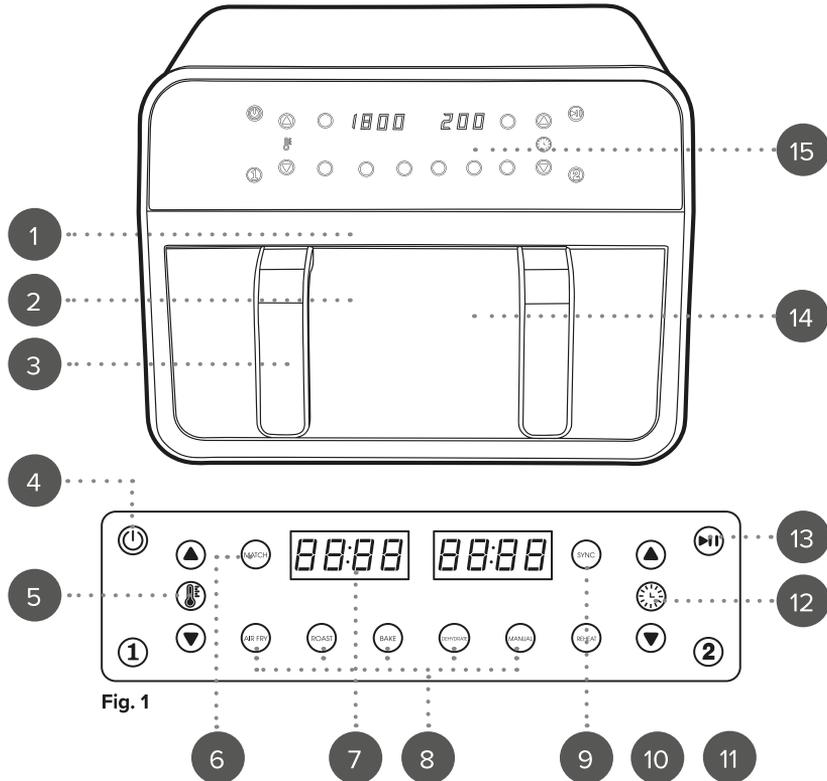
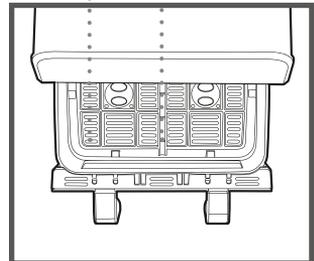


Fig. 1

1. Unidad principal de la freidora de aire
2. Compartimento de cocinado
3. Asa del compartimento de cocinado
4. Botón de encendido
5. Botones de control de la temperatura
6. Botón de cocción combinada
7. Pantalla LED
8. Botones de función
9. Botón de cocción sincronizada
10. Bandeja de cocción con revestimiento antiadherente
11. Separador de compartimentos
12. Botones de control del tiempo
13. Botón de inicio/pausa
14. Ventana de visualización
15. Panel de control digital



Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo pueden usarlo los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua ni en otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de guardarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.

- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Comprobar que el compartimento de cocinado esté correctamente colocado antes de usar la freidora. De lo contrario, la freidora de aire no funcionará.

Sujetar el compartimento de cocinado únicamente por su asa.

Tener cuidado al retirar el compartimento de cocinado, ya que puede emitir vapor.

Asegurarse de que el separador esté insertado por completo en caso de que se utilice.

QUÉ NO HACER:

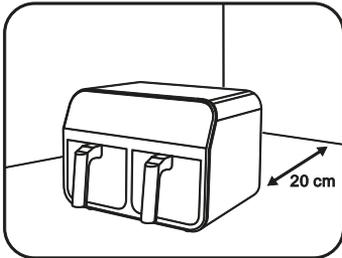
Darle la vuelta a la bandeja de cocción con revestimiento antiadherente con el compartimento de cocinado aún colocado, ya que podría acumularse aceite en la parte inferior del compartimento de cocinado y gotear sobre los ingredientes.

Cubrir la freidora de aire o sus entradas de aire, ya que esto alterará el flujo de aire y podría afectar a los resultados de la cocción.

Llenar el compartimento de cocinado con aceite o cualquier otro líquido.

Tocar el compartimento de cocinado durante su uso o directamente después, ya que se calienta mucho; sujete el compartimento de cocinado solo por el asa.

Utilizar protectores para la freidora de aire o productos similares.



ADVERTENCIA: ASEGÚRESE DE QUE LA FREIDORA DE AIRE ESTÉ AL MENOS A 20 CM DE DISTANCIA DE OTROS OBJETOS EN TODAS LAS DIRECCIONES ANTES DE UTILIZARLA.

Apagado automático

La freidora de aire cuenta con una función de apagado automático. Esto puede activarse si ha transcurrido el tiempo de cocción establecido, lo que provocará que temporizador emita un sonido y se active el apagado automático, desactivando la freidora de aire.



NOTA: Si necesita apagar la freidora de aire antes de que transcurra el tiempo de cocción establecido, apáguela y desenchúfela de la corriente eléctrica.

Cuidados y mantenimiento

Apague y desenchufe siempre la freidora de aire de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo antes de limpiarla o realizar labores de mantenimiento.

PASO 1: Limpie la unidad principal de la freidora de aire con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Limpie la bandeja de cocción con revestimiento antiadherente, el separador de compartimentos y el compartimento de cocinado con agua tibia y jabón, enjuáguelos y séquelos completamente. No sumerja la unidad principal de la freidora de aire en agua ni en ningún otro líquido. No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la freidora de aire ni sus accesorios, ya que podrían causar daños.



NOTA: La freidora de aire debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Limpie la freidora de aire siguiendo las instrucciones de la sección "**Cuidados y mantenimiento**".



NOTA: Cuando utilice la freidora de aire por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Deje que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aire durante su uso. Se recomienda utilizar la freidora de aire sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos antes de utilizarla por primera vez; esto evitará que el humo o el olor iniciales afecten al sabor de la comida.

Montaje de la freidora de aire

PASO 1: Coloque la bandeja de cocción con revestimiento antiadherente en el compartimento de cocinado hasta que quede fijada de forma segura.

PASO 2: Deslice el compartimento de cocinado en la unidad principal de la freidora de aire.



NOTA: La freidora de aire viene premontada. El compartimento de cocinado debe estar bien cerrado antes de usarse, ya que de lo contrario la freidora de aire podría no funcionar.

Uso del separador

PASO 1: Para utilizar el compartimento grande, asegúrese de retirar el separador del compartimento de cocinado. Para dividir el compartimento en dos secciones individuales, asegúrese de que el separador esté insertado en su sitio.



NOTA: Para asegurarse de que el separador esté insertado correctamente, fíjese en las flechas indicadoras del separador: si apuntan hacia arriba, debería encajar fácilmente. No fuerce el separador, ya que podría dañar la freidora de aire. La freidora de aire viene premontada. El compartimento de cocinado debe estar bien cerrado antes de usarse, ya que de lo contrario la freidora de aire podría no funcionar.

Uso del panel de control

Consulte la "**Fig. 1**".

Cuando la freidora de aire esté enchufada y conectada a la corriente eléctrica, emitirá un sonido y el botón de encendido se iluminará para indicar que está conectada.

Toque el botón de encendido para encender la freidora de aire.

Configuración manual

El tiempo y la temperatura se pueden ajustar manualmente; los valores de tiempo y temperatura dependen de los alimentos que se cocinen.

En la pantalla LED aparecerán líneas para indicar que la freidora de aire está lista para ser programada.

Seleccione el compartimento correspondiente tocando "**1**" o "**2**".

Para ajustar la configuración manualmente, pulse el botón manual y los botones de control de tiempo para cambiar el tiempo de cocción, hasta un máximo de 60 minutos (o de 12 horas, en el caso de la deshidratación). Pulse los botones de control de la temperatura para ajustar la temperatura de cocción de 40 a 210 °C (o un máximo de 90 °C en el caso de la deshidratación).

Para utilizar solo un compartimento, no seleccione ningún ajuste del otro compartimento.

Pulse el botón de inicio/pausa para comenzar a cocinar.



NOTA: Consulte el cuaderno de recetas para obtener información adicional y pautas de cocinado.

Funciones preestablecidas

PASO 1: Pulse uno de los botones de función para utilizar una función de cocción preestablecida.

La pantalla alternará automáticamente entre el tiempo y la temperatura preestablecidos.

Estos valores predefinidos se pueden ajustar con los botones de control de la temperatura y el tiempo según sea necesario.

Mantenga pulsados los botones de control de la temperatura y el tiempo para ajustar rápidamente estos valores.

PASO 2: Pulse el botón de inicio/pausa para empezar a calentar cuando se hayan establecido el tiempo y la temperatura. Durante el uso del aparato, puede ajustar el tiempo y la temperatura pulsando el número del compartimento y usando los botones de control de la temperatura y el tiempo.

PASO 3: Una vez finalizado el cocinado y transcurrido el tiempo programado, sonará el temporizador y la freidora de aire se apagará.

PASO 4: Para apagar la freidora de aire, mantenga pulsado el botón de encendido.



NOTA: Si se retira el compartimento de cocinado antes de que la comida esté lista, la freidora de aire se detendrá. Vuelva a colocarlo para reanudar el cocinado.

Funciones de cocción

| Función | Temperatura preestablecida | Margen de temperatura | Tiempo |
|------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------|
| Freidura al aire | 210 °C | 80 °C–210 °C | 1 hora máximo |
| Asado | 190 °C | 120 °C–210 °C | 4 horas máximo |
| Horneado | 160 °C | 120 °C–210 °C | 4 horas máximo |
| Deshidratación | 60 °C | 40 °C–90 °C | 12 horas máximo |
| Manual | 180 °C | 40 °C–210 °C | 1 hora máximo |
| Recalentamiento | 170 °C | 130 °C–210 °C | 1 hora máximo |

Uso del ajuste de cocción sincronizada

Cuando cocine diferentes alimentos en los compartimentos separados, con diferentes tiempos y temperaturas, utilice el ajuste de sincronización para que ambas secciones terminen de cocinar al mismo tiempo.

PASO 1: Toque "1" y establezca los ajustes necesarios para el primer compartimento de cocinado, siguiendo las instrucciones de la sección "**Uso del panel de control**".

PASO 2: Repita el procedimiento para el segundo compartimento de cocinado pulsando "2".

PASO 3: Pulse el botón de cocción sincronizada; el botón se iluminará para indicar que se ha seleccionado ese ajuste.

PASO 4: Pulse el botón de inicio/pausa para comenzar a cocinar.

Uso del ajuste de cocción combinada

Utilice el ajuste combinado cuando haga uso de ambos compartimentos de cocinado para cocinar los mismos alimentos; el cocinado terminará al mismo tiempo en los dos compartimentos.

PASO 1: Toque "1" y establezca los ajustes necesarios para el primer compartimento separado de cocinado, siguiendo las instrucciones de la sección "**Uso del panel de control**".

PASO 2: Pulse el botón de cocción combinada; el botón se iluminará para indicar que se ha seleccionado ese ajuste.

PASO 3: Pulse el botón de inicio/pausa para comenzar a cocinar.



NOTA: El botón de encendido permanecerá iluminado mientras la unidad esté enchufada.

Uso de la freidora de aire

PASO 1: Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica y enciéndala. La freidora emitirá un sonido y el botón de encendido se iluminará para indicar que la unidad está enchufada.

PASO 2: Pulse el botón de encendido para encender la freidora de aire; se mostrarán las funciones de la pantalla, lo que indica que la freidora de aire está lista para ser programada.

PASO 3: De acuerdo con las instrucciones de la sección "**Uso del panel de control**", emplee los botones de control de la temperatura y el tiempo para aumentar o disminuir el tiempo o la temperatura, según sea necesario.

PASO 4: Retire el compartimento de cocinado de la freidora de aire cogiéndolo por el asa. Coloque el compartimento de cocinado en una superficie estable, plana y resistente al calor.

PASO 5: Coloque los ingredientes en la bandeja de cocción con revestimiento antiadherente y vuelva a colocar el compartimento de cocinado en la unidad principal de la freidora de aire para cerrarlo.

PASO 6: Utilice el panel de control digital para ajustar el tiempo y la temperatura de cocinado según sea necesario en función de los ingredientes. Los ajustes de tiempo y temperatura también se pueden configurar con los botones de función, que alternan automáticamente entre los ajustes predefinidos de tiempo y temperatura para cocinar diversos alimentos. Estos valores predefinidos se pueden ajustar con los botones de control de la temperatura y el tiempo según sea necesario.

PASO 7: Es posible que algunos ingredientes deban agitarse mientras se están preparando. Retire el compartimento de cocinado de la unidad principal de la freidora de aire cogiéndolo por el asa. Sacuda suavemente el compartimento de cocinado y vuelva a introducirlo en la unidad principal de la freidora de aire para seguir cocinando.

PASO 8: Una vez finalizado el cocinado y transcurrido el tiempo programado, la freidora de aire emitirá varios sonidos y se mostrará "**END**" en la pantalla. A continuación, la freidora de aire se apagará. Compruebe si los ingredientes están listos; si los ingredientes no están cocinados, cierre el compartimento de cocinado y vuelva a colocarlo en la unidad principal de la freidora de aire. Utilice el panel de control digital para ajustar el tiempo de cocción según corresponda. Si los alimentos están cocinados, vacíe el contenido en un recipiente o en un plato. Utilice unas pinzas resistentes al calor (no incluidas) si los alimentos son grandes o frágiles.



NOTA: Si necesita cambiar el tiempo de cocción o los ajustes de temperatura durante el uso de la freidora, solo tiene que utilizar los botones de control de la temperatura y el tiempo, según sea necesario. En el caso de alimentos con un alto contenido de agua, se puede formar condensación en la ventana para ver el interior. Esto es algo normal y debería desaparecer una vez que la freidora de aire se haya enfriado.



PRECAUCIÓN: No coloque los alimentos directamente en un recipiente o plato, ya que el exceso de aceite puede acumularse en la parte inferior del compartimento de cocinado y gotear sobre los ingredientes o el plato. Tenga cuidado al abrir y cerrar el compartimento de cocinado durante su uso, ya que alcanzará una temperatura muy alta.



ADVERTENCIA: La tensión nominal persiste incluso cuando la freidora de aire está apagada. Para apagar por completo la freidora de aire, desenchúfela de la corriente eléctrica.

Almacenamiento

Asegúrese de que la freidora de aire esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco. No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la freidora de aire; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK5872

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 2300 W

Tabla de cocción

| Tabla para freír al aire | | | | |
|--------------------------|--|--------------------|-------------|-------------------|
| Ingredientes | Cantidad | Aceite | Temperatura | Tiempo de cocción |
| Verduras | | | | |
| Espárragos | 200 g Enteros, cortados | 2 cucharaditas | 200 °C | 8–12 minutos |
| Pimientos morrones | 2 pimientos Enteros | Nada | 200 °C | 16 minutos |
| Brócoli | 1 cabeza (400 g) Cortado en floretes de 2,5 cm | 1 cucharada | 200 °C | 9 minutos |
| Calabaza | 500 g–750 g Cortada en trozos de 2,5 cm | 1 cucharada | 200 °C | 20–25 minutos |
| Zanahorias | 500 g Peladas y cortadas en trozos de 1,5 cm | 1 cucharada | 200 °C | 13–16 minutos |
| Coliflor | 1 cabeza (900 g) Cortada en floretes de 2,5 cm | 2 cucharadas | 200 °C | 15–20 minutos |
| Maíz en mazorca | 4 mazorcas Mazorcas enteras, retire las hojas | 1 cucharada | 200 °C | 12–15 minutos |
| Calabacín | 500 g Cortado en cuartos a lo largo y, después, en trozos de 2,5 cm | 1 cucharada | 200 °C | 15–18 minutos |
| Judías verdes | 200 g Recorte los tallos | 1 cucharada | 200 °C | 8 minutos |
| Col rizada | 100 g Cortada en trozos, retire los tallos | Nada | 150 °C | 8 minutos |
| Champiñones | 225 g Cortados en cuartos | 1 cucharada | 200 °C | 7 minutos |
| Patatas | 750 g Cortadas en gajos de 2,5 cm | 1 cucharada | 200 °C | 18–20 minutos |
| | 450 g Cortadas en bastones finos | 1–3 cucharadas | 200 °C | 20–24 minutos |
| | 450 g Cortadas en bastones gruesos | 1–3 cucharadas | 200 °C | 23–26 minutos |
| | 4 patatas Enteras, pínchelas con un tenedor | Nada | 200 °C | 25 minutos |
| Boniatos | 4 patatas Enteras, pínchelas con un tenedor | 1 cucharada | 200 °C | 15–20 minutos |
| | 4 patatas Enteras, pínchelas con un tenedor | Nada | 200 °C | 30–35 minutos |
| Pollo | | | | |
| Pechugas de pollo | 2 pechugas deshuesadas | Pincele con aceite | 200 °C | 20–25 minutos |
| | 4 pechugas deshuesadas | Pincele con aceite | 200 °C | 30–35 minutos |
| Muslos de pollo | 4 muslos con hueso | Pincele con aceite | 200 °C | 22–28 minutos |
| | 4 muslos deshuesados | Pincele con aceite | 200 °C | 18–22 minutos |
| Alitas de pollo | 1 kg de alitas con hueso | 1 cucharada | 200 °C | 33 minutos |

| Tabla para freír al aire | | | | |
|--|--|--------------------|--------|---|
| Carne de vacuno | | | | |
| Hamburguesas | 4 hamburguesas de ¼ de libra (113 gr aprox.) 2,5 cm de grosor | Nada | 190 °C | 12 minutos |
| Filetes | 2 filetes de solomillo de 200 g 1,5–2,5 cm de grosor | Nada | 200 °C | Poco hecho: 9–10 minutos Al punto: 10–12 minutos Bien hecho: 18–20 minutos |
| Cerdo | | | | |
| Beicon | 4 lonchas Cortadas por la mitad | Nada | 180 °C | 9 minutos |
| Chuletas de cerdo | 2 chuletas con hueso | Pincele con aceite | 200 °C | 15–18 minutos |
| | 2 chuletas sin hueso | Pincele con aceite | 200 °C | 14–17 minutos |
| Salchichas | 4 salchichas | Pincele con aceite | 200 °C | 16 minutos |
| Cordero | | | | |
| Chuletas de cordero | 4 chuletas (340 g) | Pincele con aceite | 200 °C | 12 minutos |
| Pescado y marisco | | | | |
| Salmón en filetes | 2 filetes | Pincele con aceite | 200 °C | 10–13 minutos |
| Gambas | 16 de tamaño grande Enteras y peladas | 1 cucharada | 200 °C | 7–10 minutos |
| Congelados | | | | |
| Nuggets de pollo | 1 caja (397 g) | Nada | 200 °C | 16 minutos |
| Tiras de pollo | 11 | Nada | 190 °C | 8 minutos |
| Filetes de pescado | 4 filetes (500 g) | Nada | 200 °C | 14–16 minutos |
| Filetes de pescado rebozados (en masa) | 4 filetes Dar la vuelta a mitad de cocción | Nada | 180 °C | 18 minutos |
| Varitas de pescado | 10 | Nada | 200 °C | 15 minutos |
| Langostinos en tempura | 8 langostinos (total 140 g) Dar la vuelta a mitad de cocción | Nada | 190 °C | 8–9 minutos |
| Patatas fritas | 500 g | Nada | 180 °C | 20–22 minutos |
| | 1 kg | Nada | 180 °C | 42 minutos |
| Patatas fritas gruesas al horno | 500 g | Nada | 180 °C | 20 minutos |
| Patatas en gajo | 500 g | Nada | 180 °C | 20 minutos |
| Patatas asadas | 700 g | Nada | 190 °C | 20 minutos |
| Gofres de patata "Hash Brown" | 7 | Nada | 200 °C | 15 minutos |
| Patatas fritas finas de boniato | 450 g | Nada | 190 °C | 20–22 minutos |
| Hamburguesas veganas | 4 | Nada | 180 °C | 10 minutos |
| Champiñones empanados | 300 g | Nada | 190 °C | 10–12 minutos |
| Aros de cebolla | 300 g | Nada | 190 °C | 14 minutos |
| Budín de Yorkshire | 8 (150 g) | Nada | 180 °C | 3–4 minutos |

RECETAS



Chuletas de cerdo con miel

Ingredientes

2 chuletas de cerdo
85 g de miel
3 cucharadas de salsa de soja
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharadita de ajo picado

Elaboración

Mezcle todos los ingredientes, excepto las chuletas de cerdo, en un recipiente grande. Pase las chuletas de cerdo por la mezcla, tape el recipiente y déjelo reposar en la nevera durante 1 o 2 horas.

Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica.

Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a 15–20 minutos, y coloque las chuletas de cerdo con cuidado en el compartimento de cocinado correspondiente.

Compruebe que las chuletas de cerdo estén bien cocinadas antes de servir.

Sirva inmediatamente con el acompañamiento que desee.

Muslos de pollo crujientes con lima y perejil

Ingredientes

4 muslos de pollo
4 dientes de ajo picados
El zumo de 2 limas
120 g de pan rallado
64 g de harina común
30 g de perejil fresco picado
160 ml de suero de mantequilla
2 cucharaditas de azúcar moreno
 $\frac{3}{4}$ de cucharadita de comino
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de escamas de chile
Aceite en spray
Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Mezcle el suero de mantequilla, las escamas de chile, el ajo, el azúcar, el comino, el perejil y el zumo de lima en un recipiente grande.

Pase los muslos de pollo por la mezcla de suero de mantequilla y, a continuación, rebócelos en las escamas de chile hasta cubrirlos por completo. Rocíe los muslos de pollo enteros con el aceite en spray.

Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica. Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a 22–28 minutos, y coloque los muslos de pollo con cuidado en el compartimento de cocinado correspondiente.

Compruebe que el pollo esté bien cocinado antes de servir.

Sirva inmediatamente con el acompañamiento que desee.

Salmón frito con aliño cajún

Ingredientes

910 g de salmón en filetes
380 g de harina de maíz
3 huevos
125 ml de leche
125 ml de cerveza Lager
3 cucharadas de mostaza
2 cucharadas de sal
2 cucharaditas de pimienta negra
½–1 cucharada de salsa Tabasco
½–1 cucharadita de pimienta de cayena (o al gusto)
Aceite en spray

Elaboración

Bata los huevos, la leche, la cerveza, la mostaza, la salsa Tabasco, la pimienta de cayena y la mitad de la sal y la pimienta en un recipiente grande. Corte los filetes de pescado en trozos pequeños y páselos por la mezcla de huevo para que se queden completamente recubiertos. Tape el recipiente y déjelo en el frigorífico durante aproximadamente 1 hora. Mezcle la harina de maíz, la sal y la pimienta restantes en un recipiente poco hondo o en un plato. Retire las piezas de pescado de la mezcla de huevo y rebócelas en la harina de maíz hasta que se queden cubiertas de manera uniforme. Rocíe las piezas de pescado enteras con aceite en spray. Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica. Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a aproximadamente 15 minutos, y coloque con cuidado el pescado troceado en el compartimento de cocinado correspondiente. Compruebe que el pescado esté bien cocinado antes de servir. Sirva inmediatamente con el acompañamiento que desee.

Revuelto de verduras con salsa de soja

Ingredientes

8 mazorcas de maíz baby cortadas a lo largo
3 champiñones grandes cortados en cuartos
2 cebollas blancas cortadas en cuartos
1 calabaza pelada y cortada en dados
1 pimiento rojo en tiras
1 pimiento verde en tiras
1 pimiento amarillo en tiras
1 pimiento naranja en tiras
1 calabacín cortado en diagonal
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de salsa de soja
1 cucharadita de mezcla de hierbas
Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Unte las verduras con aceite de oliva de manera uniforme y sazone con sal, pimienta y la mezcla de hierbas al gusto. Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica. Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a aproximadamente 15 minutos y coloque las patatas con cuidado en el compartimento de cocinado correspondiente. Compruebe que las verduras estén bien cocinadas antes de servir. Sirva con un chorro de salsa de soja.

Patatas gajo de boniato

Ingredientes

2 boniatos cortados en gajos
1 cucharadita de escamas de chile
Sal y pimienta al gusto
Aceite en spray

Elaboración

Rocíe los gajos de boniato por todos los lados con aceite en spray y sazone con las escamas de chile, la sal y la pimienta. Mézclelo todo bien. Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica. Seleccione la función "**CHIP**". Coloque los gajos de boniato con cuidado en el compartimento de cocinado correspondiente. Compruebe que el boniato esté crujiente antes de servir. Sirva inmediatamente junto a la salsa que desee.

CE

Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos



Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

Fabricado por:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRICADO EN CHINA.

CD290923/MD300524/V3