



FREIDORA DE AIRE

TFA055910MD

TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

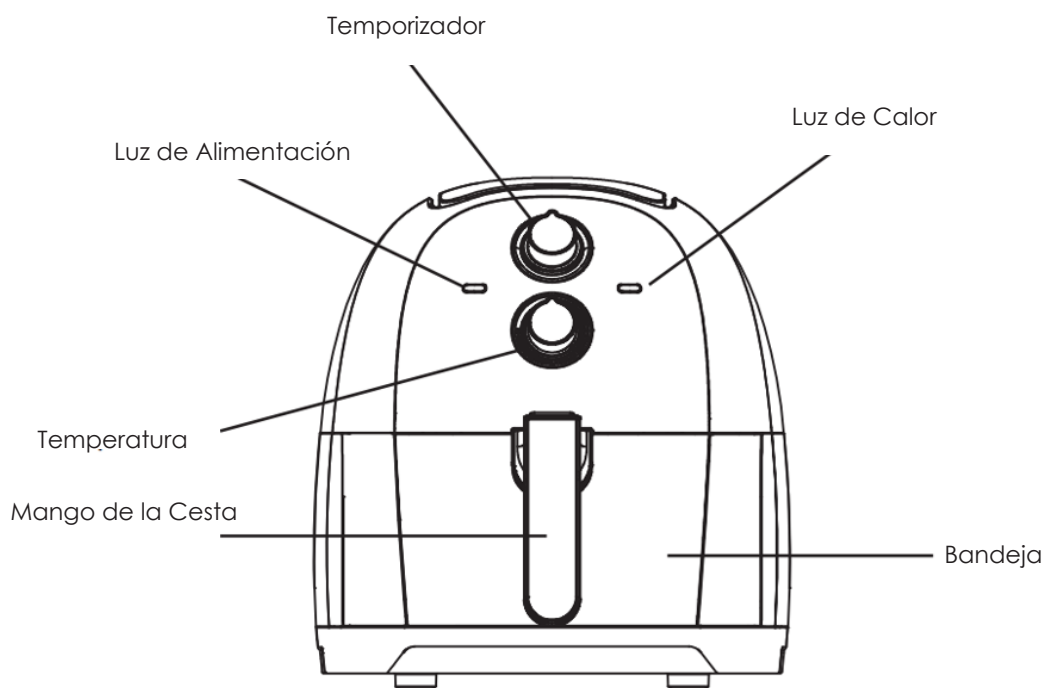
MANUAL DE INSTRUCCIONES

INTRODUCCIÓN

Su nueva freidora de aire le permite preparar sus ingredientes y meriendas favoritas de manera saludable. La freidora de aire utiliza aire caliente en combinación con la circulación de aire a alta velocidad (aire caliente rápido) y una parrilla superior para preparar una variedad de platos sabrosos de una manera saludable, rápida y fácil. Sus ingredientes se calientan desde todos los lados al mismo tiempo y no es necesario agregar aceite a la mayoría de los ingredientes.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS PARTES PRINCIPALES

1. Temporizador (0-60 min.) Botón de encendido
2. Luz de encendido
3. Luz de calentamiento
4. Botón de control de temperatura
5. Manija de la cesta
6. Bandeja



Importante

Lea atentamente este manual de usuario antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras referencias.

Peligro

- Nunca sumerja el aparato, que contiene componentes eléctricos y elementos de calentamiento, en agua ni enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a freír dentro de la cesta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas de salida de aire mientras el aparato está funcionando.
- No llene la bandeja con aceite ya que esto puede causar un incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.

Advertencia

-Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños menores de 8 años) con incapacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.

-Compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de la red local antes de conectar el aparato.

-No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.

-Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos.

-Los niños deben de ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.

No deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

-Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años cuando el aparato esté encendido o enfriando.

- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni haga funcionar el panel de control con las manos mojadas.
- Solo conecte el aparato en un enchufe que esté insertado en la toma de corriente de pared correctamente.
- Nunca conecte este aparato a un interruptor temporizador externo o sistema de control remoto separado para evitar una situación peligrosa.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como un mantel o cortina.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte superior del aparato en la parte posterior y en los lados y 10 cm de espacio libre sobre el aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante la fritura de 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 caliente y el aire cuando retire la bandeja del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Después de utilizar el aparato, la cubierta metálica del interior está muy caliente, evite el contacto con el metal caliente del interior después de la cocción.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro en el aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la cacerola del aparato.

Precaución

- Coloque el aparato en una superficie horizontal y estable.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos como parte de cocinas 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 dispositivo se usa de manera inadecuada o con fines profesionales o semiprofesionales o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía se invalida y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Siempre desenchufe el aparato después de usarlo.
- Dejar enfriar el aparato durante 30 minutos aprox. 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.
- El aparato contiene un microinterruptor en el interior, al sacar la bandeja durante la cocción, el aparato se apagará automáticamente.

Protección contra sobrecalentamiento

El aparato cuenta con sistema de protección contra sobrecalentamiento, es decir, si el sistema de control de temperatura interior no es válido, la protección contra sobrecalentamiento se enciende automáticamente haciendo que el aparato ya no está listo para ser utilizado. Desconecte el cable de alimentación, deje que el aparato se enfríe y luego envíe al centro de servicio para que lo reparen.

Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador ha bajado a 0, el aparato produce un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire la perilla del temporizador en sentido antihorario.

Nota: Si extrae la bandeja durante la cocción, el aparato también se apagará automáticamente. (Temporizador aún en cuenta regresiva)

Campos electromagnéticos (CEM)

Este dispositivo cumple con todas las normas sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se maneja correctamente y de acuerdo con las instrucciones en este manual del usuario, la aplicación es segura de usar, según la evidencia científica disponible hoy.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, un poco 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 paño húmedo. Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la bandeja con aceite o grasa para freír.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.
2. Coloque la cesta en la bandeja correctamente.
3. Coloque la bandeja en la máquina.
Nota: La bandeja DEBE colocarse correctamente en el aparato, de lo contrario, ¡el aparato no funciona!
4. Tire del cable de alimentación y enchúfelo a la toma de corriente con toma de tierra.

No llene la sartén con aceite ni ningún otro líquido.

No ponga nada sobre el aparato.

No coloque nada sobre la entrada de aire en los dos lados del aparato, ya que esto no influye en el flujo de aire y afecta al resultado de la fritura de aire caliente.

Uso del aparato

La freidora puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Configuraciones" de la sección a continuación:

Freidora de aire caliente

1. Coloque el enchufe de alimentación en una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la bandeja de la freidora.
3. Coloque 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 bandeja de nuevo en la freidora de aire correctamente.

Nunca use la bandeja sin la cesta en ella. Si la bandeja no se fija correctamente en la freidora, ¡el aparato no funcionará!

Precaución: no toque la sartén durante y después de su uso, ya que se calienta mucho. Sostenga la bandeja solo por el mango.

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

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato está 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 el calor alcance 3 minutos aprox.). Luego llene la canasta y gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido.

- a. Se encienden la luz de encendido y la luz de calentamiento.
 - b. El temporizador comienza la cuenta regresiva del tiempo de preparación establecido.
 - c. Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando para mantener la temperatura indicada.
 - d. El exceso de grasa por parte se recolecta en el fondo de la bandeja.
8. Algunos ingredientes requieren agitación a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la bandeja del aparato por la manija y agítela. Luego deslice la bandeja de vuelta a la freidora y continúe la preparación.

Precaución: No presione el botón de la manija durante la agitación.

Consejo: Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la bandeja y sacudirla sola. Para hacerlo, saque la bandeja del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de la manija.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará que tiene que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que ajustar el temporizador nuevamente al tiempo de preparación restante después de agitarlo.

Consejo: Si configura el temporizador en tiempo de preparación completo, no hay una campana del temporizador durante la cocción antes de terminar, puede extraer la bandeja en cualquier momento para verificar la condición de cocción de los ingredientes, la alimentación se apagará automáticamente y se reanudará después de deslizar la bandeja en el aparato. (El temporizador siempre hace cuenta regresiva en esta situación)

9. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá transcurrido. Saque la bandeja del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacer esto, gire la perilla de control de temperatura a 0, o extraiga la bandeja directamente

10. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la bandeja nuevamente dentro del aparato y ajuste el temporizador a unos cuantos minutos más.

11. Para eliminar los ingredientes pequeños (por ejemplo, papas fritas), presione la cesta y levante la cesta para sacarla de la bandeja.

No gire la cesta boca abajo con la bandeja. El aceite sobrante que se haya acumulado en la parte inferior de la sartén se derramará sobre los ingredientes.

Después de freír en aire caliente, la bandeja y los ingredientes estarán calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, el vapor puede escapar de la bandeja.

Después de freír en aire caliente, la bandeja y la cubierta metálica interior están calientes. Evite tocar.

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

Consejo: para eliminar ingredientes grandes o frágiles, use un par de pinzas para sacar los ingredientes de la cesta.

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

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

Configuración

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. Como los ingredientes difieren tanto en la marca, tamaño y forma, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Debido a que el aire caliente rápido recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, al extraer brevemente la bandeja durante el proceso de fritura con aire caliente, el proceso es poco interrumpido.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que una cantidad de ingredientes más grande.
- Una cantidad de ingredientes grandes solo requieren un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad de ingredientes más pequeña solo requieren un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir los ingredientes fritos de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Freír los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber agregado el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos rápidamente y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- Coloque una lata para hornear o un plato para horno en la cesta de la freidora de aire si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír los ingredientes frágiles o los ingredientes rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 50 ° C durante hasta 10 minutos.

	Min-max Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°c)	Agitar	Información Adicional
Patatas & papas fritas					
Papas finas congeladas	300-700	9-16	200	agitar	
Papas gruesas congeladas	300-700	11-20	200	agitar	
Papas fritas caseras (8×8mm)	300-800	16-10	200	agitar	Add 1/2 cdta de aceite
Papas caseras	300-800	18-22	180	agitar	Add 1/2 cdta de aceite
Cubitos de Papas Caseras	300-750	12-18	180	agitar	Add 1/2 cdta de aceite
Rostizado	250	15-18	180	agitar	
Papatatas Gratinadas	500	15-18	200	agitar	
Carne & 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	180		
Pechuga de Pollo	100-500	10-15	180		
Bocadillos					
Rollitos Primavera	100-400	8-10	200	agitar	
Nuggets de Pollo Congelados	100-500	6-10	200	agitar	
Dedos de Pescado Congelados	100-400	6-10	200		
Bocadillo de pan con queso rallado congelado	100-400	8-10	180		
Vegetales Rellenos	100-400	10	160		
Horneando					
Queque	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Magdalenas	300	15-18	200		
Bocadillos dulces	400	20	160		

Nota: agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freír mientras la freidora con aire todavía está fría.

Cómo hacer papas fritas caseras

Para hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación:

1. Pele las papas y córtelas en gajos.
2. Lave los gajos de papa profundamente y séquelos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharadita de aceite de oliva en un tazón, coloque los gajos en la parte superior y mezcle hasta que los gajos estén cubiertos de aceite.
4. Retire los gajos del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para ese exceso de aceite que hay detrás del tazón. Coloque los gajos en la canasta.

Nota: No incline el tazón para poner todos los gajos en la canasta de una sola vez, para evitar que el exceso de aceite termine en el fondo de la bandeja.

5. Freír los gajos de papa según las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

No toque el metal caliente del interior antes de limpiar, justo después de freír.

¡Es necesario enfriar el aparato antes de limpiar!

La bandeja, la canasta no utilizan utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente

1. Retire el enchufe de la toma de corriente de la pared y deje que el aparato se enfríe.
Nota: retire la bandeja para que la freidora se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la bandeja y la canasta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.

Puede usar un líquido desengrasante para la suciedad restante.

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

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de alimentos.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Coloque la freidora en el lugar limpio y seco

Ambiente

No tire el aparato con la basura normal del hogar al final de su vida útil, sino que lo entregue en un punto de recogida oficial para el reciclaje. Al hacer esto, usted ayuda a preservar el medio ambiente.

Garantía y servicio

Si necesita servicio o información o si tiene algún problema, visite nuestro sitio web o póngase en contacto con su distribuidor.

Solución de Problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora no funciona.	El aparato no está enchufado. No ha establecido ningún valor en el temporizador. El recipiente no está colocado correctamente en la freidora.	Enchufe el artefacto en un tomacorriente con conexión a tierra. Seleccione el tiempo de preparación necesario en el temporizador para que se encienda la freidora. Introduzca el recipiente en la freidora correctamente.
Los alimentos fritos con la freidora no están cocidos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es muy grande. La temperatura seleccionada es demasiado baja. El tiempo de preparación es demasiado corto	Ponga pequeñas cantidades de ingredientes en la cesta para que se frían de forma pareja. Seleccione la temperatura necesaria presionando el botón de control de temperatura (consulte la sección "Ajustes" del capítulo "Uso de la freidora"). Seleccione el tiempo de preparación necesario en el temporizador (consulte la sección "Ajustes" del capítulo "Uso de la freidora").
La fritura de los alimentos no es uniforme.	Algunos tipos de alimentos deben agitarse durante el tiempo de preparación.	Los alimentos que se encuentran unos encima de otros o mezclados entre sí (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse durante el tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes" del capítulo "Uso de la freidora".
Los aperitivos fritos no salen crocantes.	Ha utilizado aperitivos elaborados para cocción en freidoras tradicionales.	Utilice aperitivos para horno o úntelos con un poco de aceite para obtener un resultado más crocante.

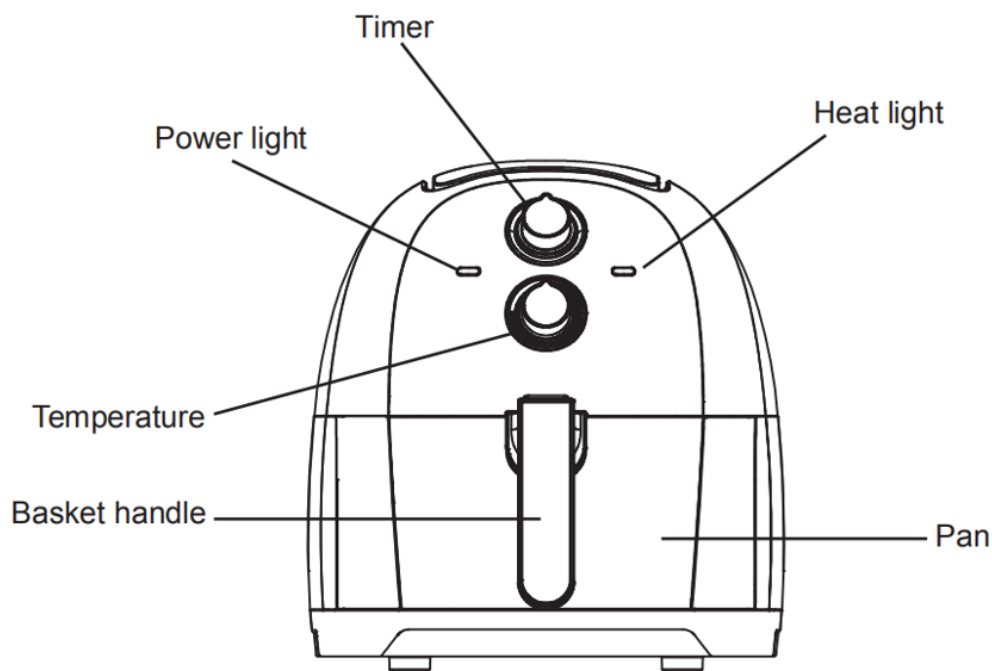
PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
No puedo colocar adecuadamente el sartén dentro del aparato.	Hay muchos ingredientes en la cesta. La cesta no está colocada correctamente en el recipiente.	La cantidad de alimentos de la cesta no debe exceder la capacidad máxima. Consulte la sección "Ajustes". Empuje la cesta dentro del recipiente hasta oír un clic.
La freidora emana humo blanco.	Está preparando alimentos grasos. El recipiente aún tiene residuos de grasa del uso anterior.	Al freír alimentos grasos, se acumula una gran cantidad de aceite en el recipiente de cocción. El aceite produce humo blanco por lo que es posible que el recipiente se caliente más de lo habitual. Esto no afecta el funcionamiento de la freidora ni el resultado final. El humo blanco es originado por la grasa que se calienta en el recipiente de cocción. asegúrese de limpiar bien el recipiente luego de cada uso.
Las papas fritas no se fríen de forma uniforme.	No utilizó el tipo de papa adecuado. Lave bien las papas antes de freírlas.	Utilice papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura. Enjuague bien los bastoncillos de papa para eliminar el almidón que los recubre.
Las papas fritas frescas no salen crocantes.	Las papas fritas salen crocantes según la cantidad de aceite y agua en la preparación.	Asegúrese de secar bien los bastoncillos de papa antes de añadir el aceite. Corte bastoncillos cortos de papa para que sean más crujientes. Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crocante.

INTRODUCTION

Your new air fryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way. The air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (rapid hot air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.

GENERAL DESCRIPTION OF MAIN PARTS

1. Timer (0-60 min.) / power-on knob
2. Power-on light
3. Heating-up light
4. Temperature control knob
5. Basket handle
6. Pan



Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children younger 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety.
- 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.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- 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 or separate remote-control system 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 appliances. 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.
- After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid to contact the hot metal inside after cooking.
- 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.

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 we could refuse any liability for damage caused.
- 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.
- The appliance with the micro switch inside, when pull out the pan during cooking, the appliance will be shut-off power automatically.

Overheating Protection

- The appliance with overheating protection system, if the inner temperature control system invalid, the overheating protection is automatically turned on, the appliance is no longer ready to be used. Unplug the mains cord, let the appliance cool down, then send to the authorized service center for repairing.

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Note: If pull out the pan during cooking, the appliance will be switched off automatically, too. Timer still in counting down.

Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

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
3. Put the pan into the machine.

Note: the pan MUST be put into the appliance properly, otherwise the appliance doesn't work!

4. Pull the mains cord and plug into the earthed wall socket.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance.

Do not put anything on the air-inlet on the two sides of the appliance, this disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The air fryer can prepare a large range of ingredients. Pls refer to the section "settings" table hereinafter.

Hot air frying

1. Put the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the basket.

Note: Never fill the basket in full or exceed the recommended amount (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

4. Slide the pan back into the air fryer properly.

Never use the pan without the basket in it.

If the pan doesn't be fixed into the air fryer properly, the appliance won't work!

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

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature
6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a The power-on light and the heating-up light go on.
- b The timer starts counting down the set preparation time.
- c During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- d Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8. 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 and continue to cook.

Caution: Do not press the button of the handle 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 button of the handle.

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.

Tip: If you set the timer to full preparation time, there is no timer bell during cooking before finishing, you can pull out the pan at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut down automatically and resume after slide the pan back into the appliance(timer always counts down in this situation).

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0, or pull out the pan directly.

10. 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.

11. 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 the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

After hot air frying, the pan and the inside metal cover are hot, avoid to touch is needed.

12. 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

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

14. If you want to cook two ingredients at the same time, you can use the basket separator to divide them and prevents the flavors mixing with each other.

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 hot 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.

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 optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in a 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 a baking tin 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° for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	
Frozen chicken nuggets	100-400	6-10	200	shake	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Sweet snacks	400	20	160		

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Don't touch the hot metal inside before cleaning while just after frying. Cool down the appliance is needed before cleaning!

The pan, the basket 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 and the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

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

Tip: If dirt is stuck to the basket 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 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. Put the air fryer on the clean and dry place.

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.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit our website or contact your distributor.

Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in. You have not set the timer. The pan is not put into the appliance properly	Put the mains plug in an earthed wall socket. Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance. Slide the pan into the appliance properly.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big. The set temperature is too low. The preparation time is too short.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance'). Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g.fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

problem	Possible cause	solution
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket The basket is not placed in the pan correctly.	Do not fill the basket beyond in full, refer to the "Setting" table above. Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients. The pan still contains grease residues from previous use.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type. You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.



TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

www.calidadtelstar.com