



## Recomendación antes del primer uso de la freidora de aire:

1. Limpieza inicial:
  - Retira todos los plásticos protectores, adhesivos y empaques internos.
  - lava la canasta, la bandeja y los accesorios con agua tibia y jabón suave.
  - Seca completamente antes de volver a colocar.
2. Encendido y quemado inicial (“curado”):
  - Con la cesta vacía, ejecuta un ciclo de 10–15 minutos a 200 °C para eliminar restos de aceites o recubrimientos de fábrica.
  - Durante este proceso puede salir un ligero olor plástico o humo blanco leve, es normal la primera vez.
3. Revisión de ventilación:
  - Ubica la freidora sobre una superficie firme, dejando al menos 10 cm libres detrás y a los costados para el flujo de aire.
  - No la uses bajo gabinetes cerrados ni cerca de paredes.
4. Primer uso real:
  - Antes de cocinar, precalienta 3–5 minutos con el programa más cercano al alimento que prepararás.
  - Rocía con una fina capa de aceite los alimentos (no la cesta directamente).
  - No llenes más de 2/3 de la capacidad para que el aire circule correctamente.
5. Costumbre recomendada:

- Realiza un precalentamiento corto antes de cada uso.
- Sacude los alimentos o abre a mitad de tiempo para revisar cocción.
- Limpia la cesta después de cada sesión cuando aún esté tibia, para evitar acumulación de grasa.

### Qué hace cada ícono (preset)

Los tiempos/temperaturas son valores de referencia. Ajusta según tamaño y cantidad.  
Precalienta 3–5 min.

- **Fries (papas a la francesa)**  
200 °C · 15–20 min · Sacudir a la mitad del tiempo.
- **Sweet potato (papa dulce / batata)**  
200 °C · 18–25 min · Trozos medianos.
- **Shrimp (camarón)**  
180 °C · 8–10 min · No sobrecargar la cesta.
- **Chicken wings (alitas)**  
190 °C · 20–25 min · Voltear/sacudir a mitad.
- **Fish (pescado fileteado)**  
180 °C · 10–15 min · Engrasar ligeramente la rejilla o liner.
- **Cake (pastel/horneado)**  
160 °C · 20–35 min · Usar molde apto (silicona/metal). Pinchar con palillo.
- **Meat (carne/bistec/chuletas)**  
200 °C · 8–15 min · Termómetro: 63–70 °C (punto), 74 °C (aves).
- **Nut (frutos secos/tostar)**  
150 °C · 5–8 min · Vigilar; se tuestan rápido.

### 2) Botones y controles del panel

- **Temperatura/Time:** alterna el ajuste entre °C y min.
- “+” / “-”: sube/baja temperatura o tiempo (según lo seleccionado).
- **Start/Cancel:**
  - Toque corto = **Iniciar/Pausar**.
  - Mantener 2–3 s = **Cancelar** y volver a inicio.
- **Functions:** recorre los **presets** (íconos) del lado izquierdo/derecho.
- **Pantalla:** muestra cuenta regresiva y temperatura seleccionada.

### 3) Uso básico (modo rápido)

1. **Precalentar:** vacío, 3–5 min con el preset más cercano (o 180–200 °C manual).
2. **Preparar** alimentos: secar, sazonar, rociar **muy poco aceite** (atomizador).
3. **Colocar** en la cesta o **liner de silicona** apto para air fryer (no papel suelto).
4. **Elegir preset o modo manual y ajustar °C/min.**
5. **Cocinar.** Sacudir/voltear a mitad del tiempo.

6. **Comprobar** punto con termómetro. Si falta, añade 2–3 min.

#### 4) Modo manual (sin preset)

- Pulsa **Temperatura/Time** → ajusta °C con +/-.
- Pulsa de nuevo → ajusta **min** con +/-.
- **Start** para iniciar. Pausa para revisar/mezclar cuando quieras.

#### 5) Accesorios

- **Liners de silicona:** facilitan limpieza y horneados. No tapar por completo las rejillas; no llenar de líquidos.
- **Guante de silicona:** sacar la cesta caliente con seguridad.
- **Brocha de silicona:** para barnizar con aceite/salsas sin exceder.
- **Atomizador de aceite:** capa fina y uniforme (mejora dorado).
- **Termómetro digital:** seguridad y punto de cocción.
- **Pinzas:** voltear sin rayar la cesta.

#### 6) Consejos rápidos

- No sobrecargar: una sola capa rinde mejor.
- Para crocancia: 200 °C los últimos 2–4 min.
- Alitas y papas: sacudir fuerte a mitad del tiempo.
- Rebozados húmedos: pulveriza aceite por fuera para dorar.
- Pasteles/panes: molde en **Cake** a 150–165 °C, más tiempo.

#### 7) Limpieza y cuidado

- Desenchufa y deja enfriar.
- Cesta y accesorios: agua tibia y detergente suave; esponja no abrasiva.
- Evita esponjas metálicas.
- Revisa ranuras de salida de aire; no taparlas durante el uso.

#### 8) Solución de problemas

- **No dora:** poco tiempo, exceso de humedad o poco aceite → seca mejor y rocía aceite fino; sube 10–20 °C los últimos minutos.
- **Se pega:** usa liner/engrase ligero; precalienta.
- **Humo blanco:** grasa o agua en el fondo → limpiar/retirar líquido.
- **Cocción desigual:** sobrecarga o no se volteó → reducir cantidad y sacudir/voltear.

#### 9) Valores internos útiles

- Pollo pechuga: 180–190 °C · 12–18 min, 74 °C internos.
- Cerdo chuleta: 195–200 °C · 10–14 min, 63–70 °C.
- Papas gajo: 200 °C · 18–25 min.
- Vegetales (brócoli, coliflor): 190 °C · 8–12 min.