

MODEL: PAF281
MODELO: PAF281

Premium[®]

2.8 QT AIR FRYER

FREIDORA DE AIRE DE 2,6 L



Use and care manual. Important safeguards. This product is for domestic use only.

Manual de uso y cuidado. Precauciones importantes. Este producto es para uso doméstico únicamente.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

NEVER FILL THE PAN WITH OIL, OR IT MAY CAUSE A FIRE HAZARD

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!
2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or any other liquid.
5. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is NOT intended for use by children.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment by a qualified person in order to avoid hazard.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven. Do not place the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.

12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. As a rule, this appliance is NOT intended to be used as a deep fryer. Never add oil or other liquids in any amount.
13. To disconnect, turn any control to “Off” (or 0), then remove the plug from wall outlet.
14. Do not use the appliance for anything other than its intended use.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the AirFryer as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, and the like when in operation. Do not place any item on top of the appliance when in operation.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass. As a rule, use only bakeware containers that are suitable for oven use.
19. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover the cooking basket or any part of the AirFryer with metal foil. This causes overheating of the AirFryer.
22. Do not leave unit unattended when in use.
23. Use extreme caution when removing the basket or basket holder and disposing of hot grease.
24. The AirFryer can be turned off while using any of the functions by turning the timer knob to the 0 or “Off” position.
25. 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.

26. 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.
27. Do not place the appliance against a wall or against other appliances.
28. Leave at least 6 inches (15 cm) of free space on the back, sides and above the appliance. Keep away from walls and other flammables.
29. Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning it. Surfaces keep warm for a long time. To avoid personal injury, never place hands inside the appliance unless it is thoroughly cooled down.
30. To prevent food contact with the heating elements or fan, do not overfill the food basket. You may add food up to 2/3 capacity of the food basket.

Caution!!

- Always place the appliance on a horizontal, level, heat resistant and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning it.
- The appliance is equipped with a safety micro switch inside that will shut the appliance off automatically if the basket is removed during cooking.
- Never press the release button unless the basket holder is resting on a flat, level, and heat resistant surface!

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.



Model	Nominal Voltage	Nominal Frequency	Nominal Power
PAF281	120V	60Hz	1400W

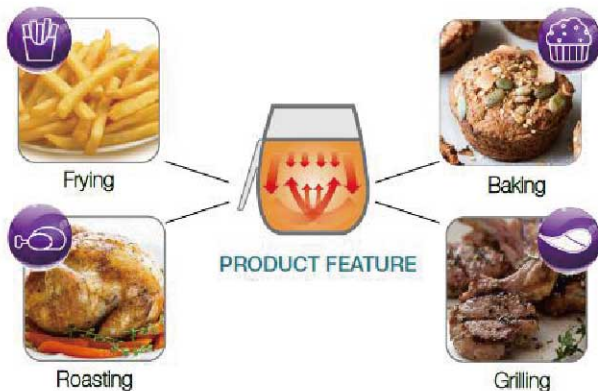
KNOW YOUR PREMIUM AIRFRYER

Prepare your favorite foods and snacks in a quick, healthy, and easy way with your new Premium AirFryer. This AirFryer combines heat with high-speed air circulation to cook your ingredients from all sides, simultaneously! It also allows you to prepare a variety of tasty dishes without the addition of excess oils or fats to most ingredients. This AirFryer features:

- A temperature control range of 175°F – 400°F (80°C – 200°C)
- A timer range from 0 to 30 minutes, which is equipped with an auto shut-off feature. Once the timer goes off, the unit will turn itself off.

Other great advantages provided by your Premium AirFryer include:

- Fast cooking, with little (3 minutes) to no preheating time required.
- Quick and easy clean-up.
- Hassle-free frying—no spatters, no mess, and no oil smell!
- Versatility—with its frying, baking, grilling, and roasting capacities, this appliance serves as a great cooking tool for a busy kitchen.
- No assembly required—very easy and safe to use!



PARTS DESCRIPTION AND DIAGRAM

1. Temperature control
2. Power (green) and Preheat (orange) indicator lights
3. Adjustable Timer
4. Food basket
5. Basket holder
6. Food basket handle
7. Food basket release button
8. Main housing
9. Air inlet
10. Food basket release button with cover



BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and its accessories (food basket and basket holder). Wash the accessories in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavity with a damp cloth or the soft side of a sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is completely dry before using the unit.
- Position the AirFryer on a flat, level and heat-resistant surface, making sure that it is also positioned at least 6 inches (15cm) away from any surrounding objects.
- It is recommended to let the AirFryer heat for about 20 minutes without any food in it before the first use. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing, and to eliminate the "new" appliance smell which is completely normal.
- Ventilate the room during this period. When your AirFryer is heated for the first time, it may emit a slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Caution: When moving the AirFryer, make sure that you hold it securely and support the base—**do not rely solely on the food basket handle when moving the AirFryer!**

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Make sure that the surface is heat resistant and that the AirFryer is also positioned at least 6 inches (15cm) away from any surrounding objects.
- Make sure that the food basket is securely placed inside the basket holder.
- Insert the power plug into a wall socket. Your AirFryer is now ready for use!

Caution!

- Do not fill the food basket or basket holder with oil or any other liquid, as this may cause a fire hazard.
- Never use the AirFryer without the food basket in place.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with the appliance's heating elements. Do not overfill the food basket.
- Do not cover the air inlet on the top or the air outlet on the back of the unit while the appliance is in use.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating. It will be very hot!
- Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap. **Only the food basket and food basket holder are intended to be washed or soaked.**
- When removing the basket holder, be careful not to press the basket handle button. Basket will detach from food basket.

- Do not prepare very greasy foods, such as sausages, in the AirFryer as the grease could catch fire.

WARNING: Never fill the Outer Basket with cooking oil or any other liquid!
It could result in a fire hazard or personal injury.

2. Using the appliance

The AirFryer can be used to prepare a large assortment of foods. Please refer to the table in the "Settings" section for basic suggested cooking times, or refer to the included recipe book.

- Pull the handle to carefully remove the food basket holder from the AirFryer.
- Put the ingredients that you will be air-frying into the food basket and place the food basket into the basket holder. The maximum amount of food that can be cooked per batch is 1.7 lb (800 gr). Please refer to the Cooking Chart for suggested minimum - maximum weights and cooking time since different foods vary in weight and volume.

Note: Never fill the food basket to capacity or exceed the recommended amounts (see section “Cooking Chart”), as this could affect the quality of cooking.

- Slide the basket holder back into the AirFryer.

Caution! Never use the AirFryer without the food basket and the food basket holder in it!

Caution! Do not touch the food basket, basket holder, or the inside of the AirFryer during and immediately after use, as they get very hot. Only hold the food basket by its handle. Always use oven mitts. Unit is hot!

CAUTION: WHEN REMOVING THE OUTER BASKET, BE CAREFUL NOT TO PRESS THE BASKET HANDLE BUTTON. OUTER BASKET WILL SEPARATE FROM FRY BASKET.

WARNING: Wear an oven mitt on the hand you use to hold the unit in place.

Caution: During the cooking process, the basket will become very hot. When you remove it to check on the air frying progress, make sure you have a heat resistant surface nearby to set it down on.

- Turn the temperature control knob to the required cooking temperature (See section “Cooking Chart” to help determine the suggested temperature).
- Determine the required suggested preparation time for the ingredients (see section “Cooking Chart”).
- To switch the appliance on, turn the timer knob to the suggested cooking time.
- The green power-on and orange lights will illuminate, and the fryer will quickly start generating hot air. The timer will start counting down.
- The orange light will turn off when the set temperature is reached. It means the AirFryer has achieved the set temperature.

- During the airfrying process, the orange “Preheat” light will turn on and off intermittently. This indicates that the heating element is maintaining the set temperature.
- During cooking, some excess oil and cooking juices from the ingredients will collect in the basket holder. This is to be expected. Be very careful when removing the basket in order to avoid spilling those liquids as they will be extremely hot.
- Some recipes require shaking the food in the basket halfway through the set time (see section “Setting” for suggestions). To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance using the handle and gently, but firmly, shake it. Slide the basket holder back into the AirFryer and continue to cook.

Note: Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside of the appliance, pulling the basket briefly out of the appliance during hot air frying will not disturb the cooking process.

Tip: Sometimes, it is easier to divide cooking times into 2 segments for recipes that require the basket to be shaken mid-cooking. If you set the timer to half the required cooking time, you will hear the timer bell go off when you have to shake the ingredients. Please note that after shaking, you must set the timer again to the remaining preparation time.

Tip: If you set the timer to the full cooking time, the timer bell will not go off until cooking is completed. You can pull the basket out at any time to check the cooking condition of the ingredients. The power will shut down automatically and resume after you slide the basket holder back into the appliance if there is still cooking time remaining. Note that the timer does not stop counting down in this situation.

- When you hear the timer bell, the set cooking time has finished.

Using oven mitts and the handle, pull the basket holder out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. It will be very hot.

Note: You can also switch the appliance off at any time. To do this, simply set the timer to “0”.

- Check to see if the ingredients are ready. If they are not ready, simply slide the basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

Caution! After hot airfrying, the basket, the basket holder and the ingredients will be hot! Depending on the type of the ingredients in the AirFryer, steam may escape out of the unit. Be mindful of scalding and wear kitchen gloves for safety.

- To detach the food basket from the basket holder, carefully press on the basket release button. Always perform this, after the basket has been placed on top of a heat-resistant surface that is flat and stable.

Caution! Never press the release button unless the basket holder is resting on a flat, level, and heat resistant surface! The basket holder may contain hot liquids that could spill on the user. Risk of severe scalding!

- Holding the basket by the handle, empty the air-fried food into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, you may use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Use tongs or utensils with heat-resistant plastic tips, as metallic tips or utensils may scratch the coating of the basket.

- When a batch of food is ready, the AirFryer is instantly ready for preparing another batch.

WARNING: Never fill the Outer Basket with cooking oil or any other liquid!

Fire hazard or personal injury could result.

SETTINGS

The table below will help you select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are suggestions.

Cooking chart

	MIN-MAX QUANTITY (Ounces)	MIN-MAX QUANTITY (Grams)	TIME (MINUTES)	TEMP (°F)	TEMP (°C)	SHAKE	ADDITIONAL INFORMATION
Potatoes & fries							
Thin frozen fries	10-24	300-700	9-16	395	200	shake	
Thick frozen fries	10-24	300-700	11-20	395	200	shake	
Home-made fries (8×8mm)	10-28	300-800	16-10	395	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	10-28	300-800	18-22	360	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	10-26	300-750	12-18	360	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Potato gratin	500	500	15-18	395	200	shake	
Meat & Poultry							
Steak	3-18	100-500	8-12	360	180		
Pork chops	3-18	100-500	10-14	360	180		
Hamburger	3-18	100-500	7-14	360	180		
Drumsticks	3-18	100-500	18-22	360	180		
Chicken breast	3-18	100-500	10-15	360	180		
Snacks							
Spring rolls	3-14	100-400	8-10	395	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	3-18	100-500	6-10	395	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	3-14	100-400	6-10	395	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	3-14	100-400	8-10	360	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	3-14	100-400	10	320	160		
Baking							
Cake	10	300	20-25	320	160		Use baking tin
Quiche	14	400	20-25	360	180		Use baking tin / oven dish
Muffins	10	300	15-18	395	200		Use baking tin
Sweet Snacks	14	400	20	320	160		Use baking tin / oven dish

** Add three (3) minutes when you start cooking as the appliance has not been preheated. These three minutes are not necessary when cooking additional batches of ingredients as the appliance is instantly ready to begin with the next batch.

*** Whenever a baking tin or dish is required, please note that the material must be suitable for oven use.

Tips:

- Any food that can be prepared in a traditional oven can also be prepared in the AirFryer.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly air-fried food.
- 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 food.
- If some foodstuffs tend to stick at the bottom of the basket, think to add some cooking oil spray in the basket prior to adding the ingredients to cook.
- Do not prepare very greasy ingredients, such as sausages, in the AirFryer as the grease could catch fire.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the AirFryer within a few minutes after you add the oil.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 1.2 lb. (500 gr)
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the AirFryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients. Make sure to use oven safe materials and not to surpass the suggested maximum weight.
- You can also use the AirFryer to reheat food. To reheat ingredients, set the temperature to 300°F (150°C) for up to 10 minutes.
- The AirFryer is not designed to cook or reheat liquids such as soups or sauces.

Shaking: To insure even cooking, some foods require “shaking” during the cooking process. To do this, simply remove the Basket and Food Basket from the unit, gently shake the contents as needed and place back in unit to continue cooking. For heavier

foods, you might want to separate the Fry Basket from the Basket before shaking. To do this, place the assembled Basket and Food Basket on a heat resistant surface. Press the Release Button and gently lift the Food Basket. Shake ingredients, place the Food Basket in the Basket and return it to the unit to finish cooking.

Caution: The Basket will be hot. Wear an oven mitt during this procedure.

CAUTION: WHEN REMOVING BASKET, BE CAREFUL NOT TO PRESS THE BASKET HANDLE BUTTON. BASKET WILL SEPARATE FROM FOOD BASKET.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use to keep it in optimal condition.
- Switch the appliance off by putting the knobs of the control panel into the “Off” position (0 on the timer dial). Before cleaning, unplug the appliance from outlet and allow it to cool down completely.
- The basket and basket holder can be cleaned in hot water with mild detergent / dish soap. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- The suggested method of cleaning is washing by hand with mild soap, scrubbing gently with the soft side of a sponge (non-abrasive).
- To remove baked-on food, fill the basket holder with hot, soapy water. Put the food basket in the basket and let them soak for about 10 minutes before cleaning in the sink.

Cleaning inside the cavity:

- Switch the appliance off by putting the knobs of the control panel into the “Off” position (0 on the timer dial). Before cleaning, unplug the appliance from outlet and allow it to cool down completely.

- Wipe the cavity with a damp cloth or non-abrasive sponge, hot water and mild detergent. Dry with a paper towel.
- Never use abrasive products in the cavity!
- Never immerse the appliance in water and make sure that no water or moisture penetrates the upper part of the AirFryer.
- If necessary, remove unwanted food residue from the heating element with a cleaning brush.

Cleaning the AirFryer's exterior

- Wipe clean with a damp sponge or cloth. Wipe dry.
- NEVER use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the finish.

Storage

- Unplug the appliance and let it cool completely.
- Make sure all components are clean and dry.
- Store the appliance in a clean, dry area.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

DO NOT IMMERSE THE FRYER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The AIRFRYER does not work	The appliance is not plugged in. You have not turned the unit on, by setting the cooking time or temperature.	Plug power cord into wall socket. Select Time and Temperature and cooking will begin.
	You have probably turned off the unit.	Select Time and Temperature and cooking will begin.
Food not cooked	The Fry Basket is overloaded.	Use smaller batches for more even frying.
	The temperature is set too low.	Rotate the temperature dial to raise the temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	Some foods need to be “shaken” during the cooking process.	See cooking chart
Outer Basket won't slide into unit properly	Fry Basket is overloaded. Fry Basket is not placed in Outer Basket correctly.	Do not fill the Fry Basket above the MAX level. (see chart). Gently push Fry Basket into Outer Basket until it “clicks”.
White smoke coming from unit	Too much oil being used. Outer Basket has grease residue from previous cooking.	Foods heavy with oil will cause dripping in the Outer Basket. Oil in the Outer Basket will smoke having no effect on the Unit or the food. Clean Outer Basket after each use.
Fresh fries are not fried evenly	Wrong type of potato being used. Potatoes not rinsed properly during preparation.	Use fresh, firm potatoes. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
Fries are not crispy	Raw fries have too much water.	Dry potato sticks properly before adding oil. Cut sticks smaller. Add a bit more oil.

AIRFRYER RECIPES

Healthy frying with little or no oil

HOME-MADE FRENCH FRIES

- 14 ounces (400 gr) potatoes
1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
 2. Soak the potato sticks for a few minutes thoroughly and dry them with paper towels.
 3. Pour 1/2 tablespoon of canola oil in a bowl, put the sticks on top and mix until they are coated with oil.
 4. Remove the sticks from the bowl with your hands 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 pour the potato sticks into the basket. Transfer them with your hands or a kitchen utensil in smaller batches to prevent excess oil from collecting on the bottom of the pan.

5. Airfry the potato sticks according to the instructions above. For best results, do not fry more than 1.2 lb. (500 gr) of fries per batch.

ONION RINGS

- $\frac{2}{3}$ cup flour
- $\frac{1}{2}$ teaspoon baking soda
- 1 teaspoon paprika
- 1 teaspoon salt
- $\frac{1}{2}$ teaspoon black pepper
- $\frac{3}{4}$ cup beer
- 1 egg, beaten
- $1\frac{1}{2}$ cups breadcrumbs
- 1 large Vidalia onion, peeled and sliced into $\frac{1}{2}$ -inch rings

1. Mix the flour, baking soda, paprika, salt and pepper together in a bowl. Pour in the beer, add the egg and whisk until smooth. Place the breadcrumbs in a cake pan or second dish.
2. Separate the onion slices into individual rings. Dip each onion ring into the batter. Lift the onion ring out of the batter and let any excess batter drip off. Then place the onion ring in the breadcrumbs and shake the cake pan back and forth to coat the battered onion ring. Pat the ring gently with your hands to make sure the breadcrumbs stick and that both sides of the ring are covered. Place the coated onion ring on a sheet pan and repeat with the rest of the onion rings.
3. Pre-heat the AirFryer to 360°F (180°C).
4. Lightly spray the onion rings with oil, coating both sides. Layer the onion rings in the AirFryer basket, stacking them on top of each other in a haphazard pattern.
5. Air-fry for 10 minutes at 360°F (180°C). Flip the onion rings over and rotate the onions rings from the bottom of the basket to the top mid fry. Air-fry for an additional 6 minutes.
6. Serve warm with ketchup or your favorite dip.

BAKED CORN ON THE COB

- 2 cobs cut in halves (4 pieces)
 - Butter to taste
1. Clean the corn pieces.
 2. Brush the corn with a layer of butter.
 3. Preheat the AirFryer at 395°F (200°C) for 3 minutes.
 4. Insert the corn into the basket and set the timer to 10 minutes.

Note: Shake the corn halfway of cooking.

MOZZARELLA STICKS

- 1 pound mozzarella cheese in a block
- 2 eggs
- 3 tablespoons of nonfat milk
- 1/4 cup of white flour

- 1 cup of plain bread crumbs
1. Create 3 x ½ inch sticks out of the cheese block cutting it carefully.
 2. In separate bowls, prepare bread crumbs, and flour.
 3. In another bowl, mix the milk with the egg.
 4. Coat the cheese sticks by putting them into flour, then milk and egg, and finally the bread crumbs.
 5. Place the sticks onto a cookie sheet and freeze for 12 hours.
 6. Air fry the sticks in small batches, for 12 minutes, at 395°F (200°C) degrees.

Note: Flip the mozzarella sticks halfway of cooking to make sure they are cooked evenly.

FRIED PEANUTS

- 10 Oz (300 gr) peanuts
 - 1/3 spoon of salad oil
 - Salt
1. Cover the peanuts with the salad oil.
 2. Preheat the AirFryer to 300°F (150°C) for 5 minutes.
 3. Place the peanuts into the basket and set the temperature to 360°F (180°C) for 10-13minutes.

Note: Shake the peanuts halfway of cooking.

FRIED DUMPLINGS

- Thawed frozen dumplings
 - Olive oil
1. Place aluminum foil on the basket and brush some olive oil onto it to prevent dumplings from sticking to the foil.
 2. Place the dumplings into the basket and set the temperature to 395°F (200°C) for 10-12 minutes.

Note: Flip the dumplings halfway of cooking to make sure they are cooked evenly.

FRIED CHICKEN BREAST

- 1 chicken breast (if large, cut into small size)
 - 3 cloves of garlic
 - Salt and pepper
 - Flour
 - 1 egg
 - Bread crumbs
1. Season the chicken breast with salt and pepper.
 2. Bread the chicken breast with the flour, egg and bread crumbs.
 3. Insert the chicken breast into the basket and set the temperature at 360°F (180°C) and timer for 10 minutes.

Note: Shake the chicken breast halfway of cooking.

FRIED SHRIMP

- 5 Oz (150 gr) of peeled shrimp
 - Flour
 - 1 egg
 - Salt and pepper
1. Season the shrimp with salt and pepper. Marinate for 10 minutes
 2. Cover the shrimp with the egg and flour mixture
 3. Place the shrimp into the basket and set the temperature at 395°F (200°C) and timer for 12 minutes.

Note: Flip the shrimp halfway of cooking.

FRIED CHICKEN

- 2 whole chicken legs cut into 4 pieces
 - Salt and pepper
 - Chili powder
1. Season the chicken with salt, pepper and chili powder.
 2. Preheat the AirFryer at 395°F (200°C) for 5 minutes.

3. Place the chicken pieces into the basket and set the timer for 15 minutes at 395°F (200°C).

Note: Flip the chicken halfway of cooking time and add more time if the chicken is not fully cooked when the time finishes.

LAMB CHOPS

- 10 Oz (300 gr) lamb chops cut into small size pieces.
 - Salt and pepper
 - Bread crumbs
 - 1 teaspoon dried rosemary
 - 1 teaspoon dried thyme
 - 1 egg
 - Olive oil
1. Season chops with salt and pepper.
 2. Mix egg, thyme and rosemary and cover lamb chops with the mix.
 3. Coat with bread crumbs and spray olive oil.
 4. Preheat the AirFryer at 320°F (160°C) for 3 minutes.
 5. Place the chops into the frying basket and set the timer for 10 minutes. Flip the chops carefully and air fry for another 10 minutes.

APPLE FRIES WITH CARAMEL SAUCE

- 3 apples, peeled, cored and cut into wedges
 - ½ cup flour
 - 3 eggs, beaten
 - 1 cup graham cracker crumbs
 - ¼ cup sugar
1. Toss the apple slices and flour together in a large bowl. Dip each apple slice into the egg, and then into the graham cracker crumbs and sugar mix. Coat the slices on all sides and place the coated slices on a cookie sheet.
 2. Pre-heat the AirFryer to 380°F (195°C). Spray or brush the bottom of the AirFryer basket with oil.

3. Air-fry the apples in batches. Place one layer of apple slices in the AirFryer basket and spray lightly with oil. Airfry for 5 minutes. Turn the apples over and air fry for an additional 2 minutes.
4. Serve the apple fries hot with caramel sauce on the side.

SHORTBREAD FINGERS

- 6 Oz(175gr) butter
 - 2.5 Oz (75gr) powdered sugar
 - 9 Oz (250gr) plain flour
1. Preheat your AirFryer to 360°F (180°C)
 2. Mix flour and sugar in a bowl.
 3. Add the butter and rub into the flour and sugar.
 4. Knead the mixture well until it is soft and smooth.
 5. Make into finger shapes and decorate with fork markings.
 6. Cook in the AirFryer on a baking sheet for 12 minutes.

Note: If you want your fingers to be more firm then cook for 14 minutes or if you like them really soft like cookie dough then cook for 10 minutes.

CHOCOLATE MUG CAKE

- ¼ cup self raising flour
 - 5 tbsp powdered sugar
 - 1tbsp cocoa powder
 - 3tbsp whole milk
 - 3tsp coconut oil
1. Mix all the ingredients together in a microwave safe mug, making sure they are mixed well.
 2. Place the mug in the AirFryer and cook for 10 minutes at 395°F (200°C).

Notes: Because the AirFryer has limited height space we suggest that you use mugs that are not very tall or opt for ramekins instead.

You can vary the cooking time depending on whether you like runny like a lava cake or if you like it more stiff like a traditional chocolate cake. For runny go for 10 minutes, a little melted chocolate centre for 13 minutes and 17 minutes for the traditional chocolate cake in a mug.

JAMAICAN CHICKEN

- 1/2 cup water
- 2 dried chili peppers, crumbled
- 1/4 cup white-wine vinegar
- 1 tsp. dried thyme
- 1/2 tsp. ground black pepper
- 5-6 thin slices fresh ginger
- 1/2 onion chopped
- 1 tbsp. pepper sauce
- 1/2 tsp. ground all spice
- 1 whole chicken (2-2.5 lbs.)

1. In blender, combine water, ginger, chili peppers, onions, vinegar, pepper sauce, thyme, all spice and black pepper. Puree until fairly smooth. Spread mixture onto chicken evenly. Reserve leftover mixture for later use.

2. Cover and refrigerate chicken for 4 hours up to overnight.

3. Preheat air fryer to 350° F for 3 minutes. Place a wire rack (not included) into bottom of pan(12). Place chicken onto rack and program to cook at 350° F for 30-35 minutes.

4. Heat reserved mixture in a saucepan and serve with the chicken.



FISH STICKS WITH YOGURT DIP

- 18 oz. center-cut salmon fillet, skinned
- 1/2 cup flour
- 1/2 tsp. fine sea salt
- 1/4 tsp. freshly ground black pepper
- 3 egg whites
- 1 cup grated parmesan
- 1 cup seasoned bread crumbs
- olive oil, for drizzling
- 1/3 cup lowfat mayonnaise
- 1/3 cup lowfat plain yogurt
- 1 tbsp. dijon mustard
- 1 tbsp. chopped fresh parsley or chives

1.Preheat air fryer to 395° F. Rinse salmon fillet and pat dry with paper towels. Slice fish so all the pieces are equally about 1/2 by 1/2 by 4 1/2-inches in size.

2.Place flour, salt, and pepper in a medium bowl. Place egg whites in another bowl and beat until frothy, about 30 seconds. Combine grated parmesan and bread crumbs in a third bowl.

3.Coat salmon pieces in the flour and pat to remove any excess flour. Dip floured fish sticks in egg whites and then into the parmesan mixture.

4.Place the breaded fish sticks into air fryer and lightly drizzle with olive oil. Program to cook at 395° F for 12-17 minutes or until golden brown. Repeat process until all fish sticks are cooked.

5.For dipping sauce: mix mayo, yogurt, dijon, and parsley (or chives) in a small dipping bowl.



MAPLE SALMON

- 1/4 cup maple syrup
- 2 tbsp. soy sauce
- 1 clove minced garlic
- 1/4 tsp. garlic salt
- 1/8 tsp. ground black pepper
- 1 pound salmon

1. In a small bowl, mix the maple syrup, soy sauce, garlic, garlic salt, and pepper.

Place salmon in a shallow glass baking dish, and coat with the maple syrup mixture.

2. Cover the dish, and marinate salmon in the refrigerator 30 minutes, turning once.

3. Preheat air fryer to 395° F. Place salmon onto oven safe pan or rack (not included) into the basket(13). Program to cook at 395° F for 9-12 minutes or until easily flaked with a fork.

4. Serve on bed of greens.



CHURROS

- 1 cup water
- 1/2 cup margarine or butter
- 1/4 tsp. Salt
- 1 cup flour
- 3 eggs
- 1/4 cup sugar
- 1/4 tsp. ground cinnamon

1. Preheat air fryer to 360° F for 3 minutes.

2. To make churro dough, heat water, margarine and salt to a rolling boil in sauce-pan; stir in flour. Stir vigorously over low heat until mixture forms a ball, about 1 minute; remove from heat.

3. Beat eggs all at once; continue beating until smooth and then add to saucepan while stirring mixture. Spoon mixture into cake decorator' s tube with large star tip (like the kind use to decorate cakes).

4. Squeeze 6-inch loops of dough into basket(13). Do not overlap. Program to cook at 360° F for 14-20 minutes. Repeat process until all churros are cooked.

5. Mix sugar and the optional cinnamon; roll churros in sugar mixture.



BAKED PEAR

- 2 ripe, firm Bartlett pears
- 1/2 lemon
- 1 tbsp. unsalted butter
- 2 tbsp. packed dark brown sugar
- 2 tbsp. maple syrup water
- 1/2 tsp. pure vanilla extract

1.Preheat air fryer to 395° F. Peel the pears and halve them lengthwise. Scoop out cores using a small spoon.

2.Rub the pears with the lemon juice to prevent browning.

3.In a saucepan, melt the butter. Add the brown sugar and maple syrup and cook over moderately low heat, stirring, until the sugar is dissolved. Add the pears and turn them several times to coat with the syrup.

4.In a shallow oven-safe dish (not included), arrange the pears, cut side down, in a single layer and pour sauce over them. Place oven-safe dish into air fryer and program to 395° F for 25 minutes or until just softened and golden.

5.Transfer the pears to a platter and keep warm. If necessary, add a little water to the sauce to thin the syrup. Remove from heat and stir in vanilla. Pour the syrup over the pears and serve warm or at room temperature.



MINI CHEESECAKES

FILLING:

- 1 (8oz) package cream cheese, softened
- 1/4 cup white sugar
- 1 1/2 tsp. lemon juice
- 1/2 tsp. grated lemon zest
- 1/4 tsp. vanilla extract
- 1 egg

CRUST:

- 1/3 cup graham cracker crumbs
- 1 tbsp. white sugar
- 1 tbsp. margarine, melted

1. Preheat air fryer to 325° F for 3 minutes. Grease 12 mini muffin cups

2. In a medium bowl, mix together the graham cracker crumbs, sugar, and margarine with a fork until combined. Measure a rounded tablespoon of the mixture into the bottom of each muffin cup, pressing firmly.

3. Place muffin cups into air fryer. Program at 325° F for 5 minutes, then remove to cool.

Beat together the cream cheese, sugar, lemon juice, lemon zest and vanilla until fluffy.

Mix in the egg. Pour the cream cheese mixture into the muffin cups, filling each until 3/4 full.

4. Program at 325° F for 12-15 minutes. Repeat process until all cheesecakes are cooked.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir siempre precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

NUNCA LLENE EL RECIPIENTE CON ACEITE. ESTO PUEDE CAUSAR UN INCENDIO

1. ¡LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!
2. Compruebe que la tensión eléctrica en su hogar coincida con la indicada en el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, fuego o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
5. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento. Una supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato es usado por o cerca de niños. Este aparato NO está diseñado para ser utilizado por niños.
5. Es necesaria una supervisión cercana cuando se utilice un aparato cerca de niños.
6. Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar partes.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que sea examinado, reparado o ajustado por una persona calificada para evitar riesgos.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar un incendio, descargas eléctricas o causar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni permita que toque superficies calientes.

11. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente. No coloque el aparato en presencia de vapores explosivos y/o inflamables.
12. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Por regla general, este aparato NO está diseñado para utilizarse como freidora. Nunca agregue aceite ni otros líquidos en ninguna cantidad.
13. Para desconectar, gire cualquier control a "Off" (o a 0), luego retire el enchufe de la toma de corriente.
14. No utilice el aparato para otra cosa que no sea el uso previsto.
15. Los alimentos de gran tamaño o utensilios de metal no deben ser insertados en la AirFryer ya que pueden crear un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
16. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto o toca materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapetes, paredes y similares cuando está en funcionamiento. No coloque ningún artículo en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
17. No limpie con esponjas de fregar metálicas. Pequeñas partículas pueden desprenderse y tocar las partes eléctricas generando un riesgo de descarga eléctrica.
18. Se debe tener extrema precaución cuando se utilicen recipientes que no sean de metal ni de vidrio. Por regla general, utilice únicamente recipientes para hornear que sean adecuados para uso en el horno.
19. No guarde ningún material, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante, dentro de este aparato cuando no esté en uso.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico y similares.
21. No cubra la cesta de cocinar o cualquier parte de la AirFryer con papel metálico. Esto provoca el sobrecalentamiento de la AirFryer.
22. No deje la unidad desatendida cuando esté en uso.
23. Tenga mucho cuidado cuando retire la cesta o el soporte de la cesta y deseche la grasa caliente.
24. La AirFryer puede apagarse mientras utiliza cualquiera de las funciones girando el mando del temporizador a la posición 0 o a "Off".

25. Durante la cocción con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cesta del aparato.
26. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro salir del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la cesta del aparato.
27. No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos.
28. Deje al menos 6 pulgadas (15 cm) de espacio libre en la parte posterior, laterales y por encima del aparato. Manténgalo alejado de paredes y otros materiales inflamables.
29. Deje enfriar el aparato durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo. Las superficies se mantienen calientes durante mucho tiempo. Para evitar lesiones personales, nunca coloque las manos en el interior del aparato a menos que esté completamente frío.
30. Para evitar el contacto de los alimentos con los elementos calefactores o el ventilador, no sobrellene la cesta de alimentos. Puede agregar alimentos hasta 2/3 de la capacidad de la canasta de alimentos.

Cuidado !!

- Coloque siempre el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, resistente al calor y estable.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico normal. No está diseñado para ser usado en ambientes comerciales o minoristas.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Deje enfriar el aparato durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- El aparato está equipado con un micro interruptor de seguridad en el interior que desconectará automáticamente el aparato si se extrae la cesta durante la cocción.
- ¡Nunca presione el botón de liberación a menos que el soporte de la cesta esté apoyado sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor!

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMESTICO

INSTRUCCIONES DEL ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe sólo se puede encajar en la toma polarizada de una forma. Si el enchufe no encaja correctamente en el tomacorriente al principio, inviértalo. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES DEL CABLE CORTO

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los peligros que resultan de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se pueden usar cables de extensión si se ejerce cuidado en su uso.

- La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, podría sobrecalentarse y quemarse.
- El cable extendido resultante debe estar colocado de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde pueda ser halado por los niños o tropezado.



Modelo	Voltaje Nominal	Frecuencia Nominal	Potencia Nominal
PAF281	120V	60Hz	1400W

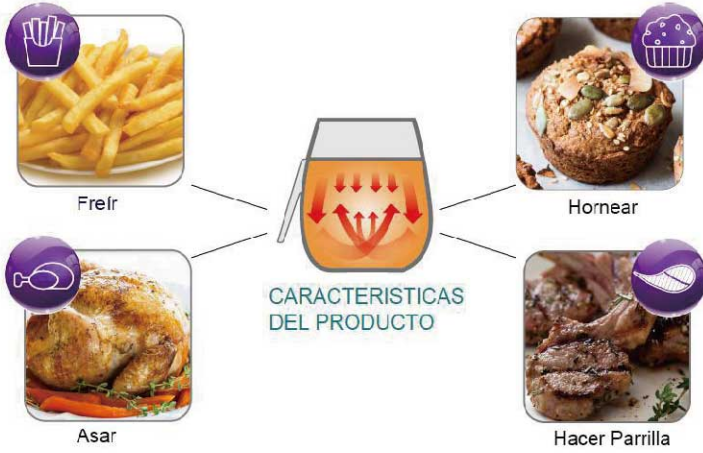
CONOZCA SU PREMIUM AIRFRYER

Prepare sus alimentos y bocadillos favoritos de una manera rápida, saludable y fácil con su nueva Premium AirFryer. ¡Este AirFryer combina el calor con la circulación de aire de alta velocidad para cocinar sus ingredientes por todos los lados al mismo tiempo! También le permite preparar una variedad de sabrosos platos sin la adición de exceso de aceites o grasas a la mayoría de los ingredientes. Este AirFryer posee:

- Un rango de control de temperatura de 80°C a 200°C (175°F - 400°F)
- Un rango de temporizador de 0 a 30 minutos, que está equipado con una función de apagado automático. Una vez que el temporizador se apaga, la unidad se apagará.

Otras grandes ventajas proporcionadas por su Premium AirFryer incluyen:

- Cocción rápida, con poco tiempo de precalentamiento (3 minutos) o sin necesidad de tiempo de precalentamiento.
- Limpieza rápida y fácil.
- Fría sin problemas: sin salpicaduras, sin desorden y sin olor a aceite.
- Versatilidad: con su capacidad para freír, hornear, asar y rostizar, este electrodoméstico sirve como una gran herramienta de cocina para una cocina ocupada.
- No requiere ensamblaje - muy fácil y seguro de usar.



DESCRIPCION DE LAS PARTES Y DIAGRAMA

1. Control de temperatura
2. Luces indicadoras de encendido (verde) y Pre calentamiento (naranja)
3. Temporizador ajustable
4. Cesta para alimentos
5. Porta cesta
6. Asa de la cesta de alimentos
7. Botón de liberación de la cesta de alimentos
8. Carcasa principal
9. Entrada de aire
10. Botón de liberación de la cesta de alimentos con cubierta



ANTES DEL PRIMER USO

- Desempaque el aparato y sus accesorios (cesta de alimentos y soporte de la cesta). Lave los accesorios en agua caliente jabonosa y luego séquelos. Limpie el interior de la cavidad de fritura con un paño húmedo o el lado blando de una esponja, y luego seque con una toalla de papel. Asegúrese de que la cavidad esté completamente seca antes de usar la unidad.
- Coloque la AirFryer sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor, asegurándose de que también esté a una distancia mínima de 6 pulgadas (15 cm) de cualquier objeto circundante.
- Se recomienda que el AirFryer se caliente durante unos 20 minutos sin ningún alimento en el mismo antes del primer uso. Esto ayuda a eliminar la grasa que puede haberse adherido durante la fabricación, y para eliminar el olor a "nuevo" aparato que es completamente normal.
- Ventile la habitación durante este período. Cuando su AirFryer se calienta por primera vez, puede emitir un leve humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción o cocción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

Precaución: Cuando mueva la AirFryer, asegúrese de que la sostiene firmemente y apoye la base - **no confíe únicamente en el mango de la cesta de alimentos al mover la AirFryer.**

INSTRUCCIONES DE OPERACION

1. Preparándose para el uso

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. Asegúrese de que la superficie sea resistente al calor y de que la AirFryer también esté situada a una distancia mínima de 6 pulgadas (15 cm) de los objetos circundantes.
- Asegúrese de que la cesta de alimentos esté bien colocada dentro del soporte de la cesta.

- Inserte el enchufe en una toma de corriente. Su AirFryer ya está listo para su uso.

¡Precaución!

- No llene la cesta de alimentos o el porta cesta con aceite ni ningún otro líquido, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca use la AirFryer sin la cesta de alimentos en su lugar.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar cualquier contacto con los elementos de calefacción del aparato. No llene excesivamente la canasta de alimentos.
- No cubra la entrada de aire en la parte superior o la salida de aire en la parte posterior de la unidad mientras el aparato esté en uso.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento. ¡Estará muy caliente!
- Nunca sumerja la carcasa de la unidad en agua ni la coloque debajo del grifo. **Sólo la cesta de alimentos y el soporte de la cesta de alimentos están diseñados a ser lavados o mojados.**
- Al retirar el soporte de la cesta, tenga cuidado de no presionar el botón del mango de la cesta. La cesta se separará de la cesta de alimentos.

- No prepare alimentos muy grasosos, como salchichas, en la AirFryer ya que la grasa podría incendiarse.

ADVERTENCIA: ¡Nunca llene la cesta exterior con aceite de cocina ni ningún otro líquido! Hacerlo podría resultar en un riesgo de incendio o lesiones personales.

2. Utilizando su aparato

La AirFryer se puede utilizar para preparar una gran variedad de alimentos. Consulte la tabla en la sección "Ajustes" para conocer los tiempos de cocción sugeridos básicos o consulte el libro de recetas incluido.

- Tire del asa para retirar cuidadosamente el soporte de la cesta de alimentos de la AirFryer.
- Coloque los ingredientes que va a freír en la cesta de alimentos y coloque la canasta de alimentos en el soporte de la cesta. La cantidad máxima de alimentos que se pueden cocinar por lote es de 1,7 lb (800 gr). Por favor refiérase al Cuadro de Cocinar para los pesos mínimos – máximos y tiempos de cocción sugeridos, ya que los diferentes alimentos varían en peso y volumen.

Nota: Nunca llene la canasta de alimentos a la capacidad o exceda las cantidades recomendadas (consulte la sección "Tabla de cocción"), ya que esto podría afectar la calidad de la cocción.

- Deslice el soporte de la cesta de nuevo en la AirFryer.

¡Precaución! ¡Nunca use la AirFryer sin la cesta de alimentos y el soporte de la cesta de alimentos en ella!

¡Precaución! No toque la cesta de alimentos, el porta-cesta o el interior de la AirFryer durante e inmediatamente después del uso, ya que se calientan mucho. Sostenga solamente la cesta de la comida por su asa. Utilice siempre guantes de cocina. ¡La unidad está caliente!

PRECAUCIÓN: CUANDO RETIRE LA CESTA EXTERIOR, TENGA CUIDADO DE NO PRESIONAR EL BOTÓN DEL MANGO DEL CESTA. LA CESTA EXTERIOR SE SEPARARÁ DE LA CESTA DE FREIR.

ADVERTENCIA: Utilice un guante para el horno en la mano que use para sostener la unidad en su lugar.

Precaución: Durante el proceso de cocción, la cesta se calienta mucho. Cuando la retire para comprobar el progreso de la cocción, asegúrese de tener una superficie resistente al calor cerca para colocarla.

- Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura de cocción requerida (consulte la sección "Tabla de cocción" para determinar la temperatura sugerida).
- Determine el tiempo de preparación sugerido para los ingredientes (consulte la sección "Tabla de cocción").
- Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador al tiempo de cocción sugerido.
- La luz verde de encendido y la luz naranja se iluminarán y la freidora comenzará rápidamente a generar aire caliente. El temporizador iniciará la cuenta atrás.
- La luz naranja se apagará cuando se alcance la temperatura ajustada. Esto significa que la AirFryer ha alcanzado la temperatura establecida.
- Durante el proceso de cocción, la luz naranja "Preheat" se encenderá y apagará intermitentemente. Esto indica que el elemento calefactor mantiene la temperatura ajustada.
- Durante la cocción, el exceso de aceite y jugos de cocina de los alimentos se recogerán en el soporte de la cesta. Esto es normal. Tenga mucho cuidado al retirar la canasta para evitar derramar esos líquidos ya que estarán extremadamente calientes.
- Algunas recetas requieren sacudir los alimentos en la cesta a la mitad del tiempo ajustado (consulte la sección "Configuración" para sugerencias). Para sacudir los ingredientes, tire de la cesta del aparato usando el mango y suavemente, pero con firmeza, agítela. Deslice el soporte de la cesta de nuevo en la AirFryer y continúe cocinando.

Nota: Debido a que la tecnología de aire caliente rápido recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar la cesta brevemente del aparato durante la cocción con aire caliente no alterará el proceso de cocción.

Sugerencia: A veces, es más fácil dividir los tiempos de cocción en 2 segmentos para recetas que requieren que el contenido de la cesta se agite a mitad de la cocción. Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de cocción requerido, escuchará que la campana del temporizador se apagará cuando tenga que agitar los ingredientes. Tenga en cuenta que después de agitar, debe ajustar el temporizador de nuevo al tiempo de preparación restante.

Sugerencia: Si ajusta el temporizador al tiempo de cocción completo, la campana del temporizador no se apagará hasta que finalice la cocción. Puede sacar la canasta en cualquier momento para comprobar el estado de cocción de los ingredientes. La alimentación se apagará automáticamente y se reanudará después de deslizar el soporte de la cesta de nuevo en el aparato si todavía hay tiempo de cocción. Tenga en cuenta que el temporizador no deja de contar en esta situación.

- Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de cocción ajustado ha terminado.

Con guantes para el horno y el asa, tire del soporte de la cesta del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Estará muy caliente.

Nota: También puede apagar el aparato en cualquier momento. Para ello, simplemente coloque el temporizador en "0".

- Compruebe si los ingredientes están listos. Si no están listos, simplemente deslice la cesta hacia atrás en el aparato y ajuste el temporizador por unos minutos adicionales.

¡Precaución! ¡Después de la cocción en el AirFryer, la canasta, el soporte de la cesta y los ingredientes estarán calientes! Dependiendo del tipo de alimentos en el AirFryer, puede escaparse vapor de la unidad. Utilice guantes para evitar quemaduras y por su seguridad.

- Para extraer la cesta de alimentos del soporte de la cesta, presione cuidadosamente el botón de liberación de la cesta. Realice siempre esto, después de que la cesta haya sido colocada encima de una superficie resistente al calor que sea plana y estable.

¡Precaución! ¡Nunca presione el botón de liberación a menos que el soporte de la cesta esté apoyado sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor! El soporte de la cesta puede contener líquidos calientes que podrían derramarse sobre el usuario. ¡Peligro de quemaduras graves!

- Sujetando la cesta por el asa, vacíe los alimentos fritos en un tazón o en un plato.

Sugerencia: Para remover alimentos grandes o frágiles, puede usar un par de pinzas para levantar los ingredientes de la cesta. Utilice pinzas o utensilios con puntas de plástico resistentes al calor, ya que las puntas o utensilios metálicos pueden rayar el revestimiento de la cesta.

- Cuando un lote de alimentos está listo, el AirFryer está inmediatamente listo para preparar otro lote.

ADVERTENCIA: ¡Nunca llene la cesta exterior con aceite de cocina ni ningún otro líquido! Peligro de incendio o lesiones personales.

AJUSTES

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los alimentos que desea preparar.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son sugerencias.

Tabla de cocción

	MIN-MAX CANTIDAD (Onzas)	MIN-MAX CANTIDAD (Gramos)	TIEMPO (MINUTOS)	TEMP (°F)	TEMP (°C)	AGITAR	INFORMACION ADICIONAL
Patatas							
Patatas congeladas finas	10-24	300-700	9-16	395	200	agitar	
Patatas congeladas gruesas	10-24	300-700	11-20	395	200	agitar	
Patatas caseras (8x8mm)	10-28	300-800	16-10	395	200	agitar	Agregue 1/2 cucharadita de aceite
Patatas caseras en cuñas	10-28	300-800	18-22	360	180	agitar	Agregue 1/2 cucharadita de aceite
Patatas caseras en cubos	10-26	300-750	12-18	360	180	agitar	Agregue 1/2 cucharadita de aceite
Graten de patatas	500	500	15-18	395	200	agitar	
Carnes y Aves							
Filete	3-18	100-500	8-12	360	180		
Chuletas de cerdo	3-18	100-500	10-14	360	180		
Hamburguesas	3-18	100-500	7-14	360	180		
Muslos de pollo	3-18	100-500	18-22	360	180		
Pechugas de pollo	3-18	100-500	10-15	360	180		
Aperitivos							
Spring rolls	3-14	100-400	8-10	395	200	agitar	Utilice listo para hornear
Pepitas de pollo congeladas	3-18	100-500	6-10	395	200	agitar	Utilice listo para hornear
Deditos de pescado congelados	3-14	100-400	6-10	395	200		Utilice listo para hornear
Palitos de queso congelados	3-14	100-400	8-10	360	180		Utilice listo para hornear
Vegetales rellenos	3-14	100-400	10	320	160		
Hornear							
Tarta	10	300	20-25	320	160		Utilice bandeja para hornear
Quiche	14	400	20-25	360	180		Utilice bandeja para hornear / plato para hornear
Muffins	10	300	15-18	395	200		Utilice bandeja para hornear
Bocadillos dulces	14	400	20	320	160		Utilice bandeja para hornear / plato para hornear

** Añada tres (3) minutos cuando comience a cocinar, ya que el aparato no ha sido precalentado. Estos tres minutos no son necesarios cuando se cocinan lotes adicionales de ingredientes ya que el aparato está listo para comenzar con el siguiente lote.

*** Siempre que se necesite una bandeja o un plato para hornear, tenga en cuenta que el material debe ser adecuado para uso en el horno.

Recomendaciones:

- Cualquier alimento que se pueda preparar en un horno tradicional también se puede preparar en la AirFryer.
- Agitar los alimentos más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir alimentos mal cocidos.
- Una cantidad mayor de alimentos sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una cantidad menor de alimentos sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los alimentos más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir los alimentos fritos desigualmente.
- Si algunos alimentos tienden a pegarse en la parte inferior de la canasta, piense en agregar un poco de aceite de cocina aerosol en la canasta antes de agregar los alimentos para cocinar.
- No prepare ingredientes muy grasosos, como salchichas, en la AirFryer, ya que la grasa podría incendiarse.
- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría sus alimentos en la AirFryer dentro de unos minutos después de agregar el aceite.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 1,2 libras (500 gr)
- Utilice una masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.

- Coloque una bandeja de horno o una fuente de horno en la cesta AirFryer si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír alimentos frágiles o rellenos. Asegúrese de usar materiales seguros para el horno y no superar el peso máximo sugerido.
- También puede usar la AirFryer para recalentar alimentos. Para recalentar los alimentos, ajuste la temperatura a 300°F (150°C) por hasta 10 minutos.
- La AirFryer no está diseñada para cocinar o recalentar líquidos como sopas o salsas.

Agitación: Para asegurar la cocción uniforme, algunos alimentos requieren "agitarse" durante el proceso de cocción. Para ello, simplemente retire la cesta de alimentos de la unidad, agite suavemente el contenido según sea necesario y vuelva a colocarla en la unidad para continuar la cocción. Para alimentos más pesados, es posible que desee separar la cesta de porta cesta antes de agitar. Para ello, coloque el porta cesta y la cesta de alimentos sobre una superficie resistente al calor. Presione el botón de liberación y levante suavemente la cesta de alimentos. Agite los ingredientes, coloque la cesta de alimentos en el porta cesta y colóquelo nuevamente la unidad para terminar de cocinar.

Precaución: La cesta estará caliente. Use un guante para horno durante este procedimiento.

PRECAUCIÓN: CUANDO RETIRE LA CESTA, TENGA CUIDADO DE NO PRESIONAR EL BOTÓN DEL MANGO DEL PORTA CESTA. EL PORTA CESTA SE SEPARARÁ DE LA CESTA DE ALIMENTOS.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso para mantenerlo en óptimas condiciones.

- Apague el aparato colocando los mandos del panel de control en la posición "Off" (0 en el temporizador). Antes de limpiar, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.
- La cesta y el porta-cesta se pueden limpiar en agua caliente con detergente suave / jabón de cocina. No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque completamente después de la limpieza.
- El método de limpieza recomendado es lavar a mano con un jabón suave, frotando suavemente con el lado suave de una esponja (no abrasivo).
- Para quitar los restos de alimentos pegados, llene el porta cesta con agua caliente y jabón. Coloque la cesta de alimentos en el porta cesta y déjelos remojar durante unos 10 minutos antes de limpiar en el fregadero.

Limpieza de la cavidad:

- Apague el aparato colocando los mandos del panel de control en la posición "Off" (0 en el temporizador). Antes de limpiar, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.
- Limpie la cavidad con un paño húmedo o una esponja no abrasiva, agua caliente y detergente suave. Seque con una toalla de papel.
- ¡Nunca utilice productos abrasivos en la cavidad!
- Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que no haya agua ni humedad en la parte superior del AirFryer.
- Si es necesario, retire los residuos de alimentos no deseados del elemento calefactor con un cepillo de limpieza.

Limpieza del exterior del AirFryer

- Limpie con una esponja o paño húmedo. Seque bien.
- NUNCA use esponjas de lana de acero, almohadillas abrasivas o limpiadores abrasivos, ya que podrían dañar el acabado.

Almacenamiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
- Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

NO SUMERJA LA FREIDORA EN AGUA NI EN NINGUN OTRO LIQUIDO!

Resolución de Problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
El AIRFRYER no funciona	El aparato no está enchufado. No ha encendido la unidad, no ha ajustado el tiempo de preparación o la temperatura.	Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente. Seleccione Time and Temperature (Tiempo y temperatura) y comenzará la cocción.
	Verifique que no haya apagado la unidad.	Seleccione un Time and Temperature (Tiempo y temperatura) y comenzará la cocción.
Los alimentos no están cocidos	La cesta está sobrecargada.	Utilice lotes más pequeños para una fritura más uniforme.
	La temperatura está muy baja.	Gire la perilla de temperatura para incrementar la temperatura y continuar cocinando.
Los alimentos no están cocidos de forma uniforme	Algunos alimentos necesitan ser "agitados" durante el proceso de cocción.	Ver tabla de cocción.
El porta cesta no entra en la cavidad de la unidad	La cesta está sobrecargada. La cesta no está bien colocada en el porta cesta.	No llene la cesta por encima del nivel MAX. (Vea el gráfico). Empuje suavemente la cesta de freír en el porta cesta hasta que haga "clic".
Sale humo blanco de la unidad	Se está usando demasiado aceite. La el porta cesta tiene restos de grasa de la cocción anterior.	Los alimentos con mucho aceite causarán goteo en el porta cesta. El aceite en el porta cesta produce humo pero no tiene efecto sobre la unidad o el alimento. Limpie el porta cesta después de cada uso.
Patatas fritas no están fritas de forma uniforme	Se utilizo un tipo incorrecto de patata. Las patatas no se enjuagaron bien durante la preparación.	Use patatas frescas y firmes. Use palitos cortados y seque para eliminar el exceso de almidón.
Patatas no están crujientes	Las patatas fritas crudas tienen demasiada agua.	Seque bien las patatas antes de agregar el aceite. Corte los palitos de patata más pequeños. Añada un poco más de aceite.

RECETAS PARA EL AIRFRYER

Fritura saludable con poco o nada de aceite

PATATAS FRITAS HECHAS EN CASA

- 400 gr (14 onzas) de patatas
1. Pele las patatas y córtelas en palitos.
 2. Remoje los palitos de patata por unos minutos a fondo y séquelos con toallas de papel.
 3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de canola en un tazón, ponga los palitos en la parte superior y mezcle hasta que estén cubiertos con aceite.
 4. Retire los palitos del recipiente con las manos o un utensilio de cocina para que el exceso de aceite permanezca en el recipiente. Ponga los palitos en la canasta.

Nota: No incline el recipiente para verter los palitos de patata en la cesta. Transfiéralas con las manos o con un utensilio de cocina en lotes más pequeños para evitar que el exceso de aceite se acumule en el fondo de la sartén.

5. Fría los palitos de patata de acuerdo con las instrucciones anteriores. Para obtener los mejores resultados, no fría más de 1.2 libras (500 gr) de patatas fritas por lote.

AROS DE CEBOLLA

- $\frac{2}{3}$ taza de harina
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de pimentón paprika
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra
- $\frac{3}{4}$ taza de cerveza
- 1 huevo batido
- $1\frac{1}{2}$ tazas de pan rallado
- 1 cebolla grande de cebolla Vidalia, pelada y cortada en anillos de $\frac{1}{2}$ pulgada

1. Mezcle la harina, el bicarbonato de sodio, el pimentón paprika, la sal y la pimienta juntos en un tazón. Vierta la cerveza, agregue el huevo y bata hasta que esté suave. Coloque el pan rallado en una cacerola o segundo plato.
2. Separe las rodajas de cebolla en anillos individuales. Sumerja cada anillo de cebolla en la mezcla. Levante el anillo de cebolla de la mezcla y deje que el exceso de mezcla gotee. A continuación, coloque el anillo de cebolla en el pan rallado y sacuda el plato para cubrir el anillo de cebolla completamente. Presione el anillo de cebolla suavemente con las manos para asegurarse de que el pan rallado se adhiere y que ambos lados del anillo están cubiertos. Coloque el anillo de cebolla recubierto en una bandeja de horno y repita con el resto de los anillos de cebolla.
3. Precaliente la AirFryer a 360°F (180°C).
4. Rocíe ligeramente los anillos de cebolla con aceite, recubriendo ambos lados. Coloque los anillos de cebolla en la cesta del AirFryer, apilándolos uno encima del otro en un patrón al azar.
5. Fría durante 10 minutos a 360°F (180°C). Voltee los anillos de cebolla y mueva los del fondo de la canasta a la parte superior. Fría por 6 minutos adicionales.
6. Sirva caliente con ketchup o su salsa favorita.

MAZORCA DE MAIZ AL HORNO

- 2 mazorcas de maíz cortadas en mitades (4 piezas)
 - Mantequilla a gusto
1. Limpie las mazorcas de maíz.
 2. Barnice el maíz con una capa de mantequilla.
 3. Precaliente el AirFryer a 200°C (395°F) durante 3 minutos.
 4. Inserte el maíz en la cesta y ajuste el temporizador a 10 minutos.

Nota: Agite el maíz a mitad de la cocción.

PALITOS DE MOZZARELLA

- 1 libra de queso mozzarella en bloque
- 2 huevos

- 3 cucharadas de leche sin grasa
 - 1/4 taza de harina blanca
 - 1 taza de pan rallado
1. Corte cuidadosamente palitos de Mozzarella de 3 x ½ x ½ pulgada del bloque de queso.
 2. En tazones separados, coloque el pan rallado y la harina.
 3. En otro recipiente, mezcle la leche con el huevo.
 4. Cubra los palitos de queso poniéndolos en harina, luego leche y huevo, y finalmente en el pan rallado.
 5. Coloque los palitos sobre una bandeja para galletas y congele durante 12 horas.
 6. Fría el aire los palitos en pequeños lotes, durante 12 minutos, a 395°F (200°C) grados.

Nota: Voltee los palitos de mozzarella a la mitad de la cocción para asegurarse de que estén cocidos uniformemente.

CACAHUATES FRITOS

- 300 gr (10 onzas) de cacahuetes
 - 1/3 cucharada de aceite de ensalada
 - Sal
1. Cubra los cacahuetes con el aceite de ensalada.
 2. Precaliente la AirFryer a 150°C (300°F) durante 5 minutos.
 3. Coloque los cacahuetes en la cesta y ajuste la temperatura a 180°C (360°F) por 10-13 minutos.

Nota: Sacuda los cacahuetes a mitad de la cocción.

DUMPLINGS FRITOS

- Dumplings congelados descongelados
 - Aceite de oliva
1. Coloque papel de aluminio en la cesta y un poco de aceite de oliva en él para evitar que los dumplings se peguen.

2. Coloque los dumplings en la cesta y ajuste la temperatura a 200°C (395°F) por 10-12 minutos.

Nota: De la vuelta a los dumplings a mitad de la cocción para asegurarse de que estén cocidos uniformemente.

PECHUGA DE POLLO FRITA

- 1 pechuga de pollo (si es grande, cortada en un tamaño pequeño)
 - 3 dientes de ajo
 - Sal y pimienta
 - Harina
 - 1 huevo
 - Pan rallado
1. Sazone la pechuga de pollo con sal y pimienta.
 2. Empanice la pechuga de pollo con la harina, el huevo y el pan rallado.
 3. Inserte la pechuga de pollo en la cesta y ajuste la temperatura a 180°C (360°F) y el temporizador a 10 minutos.

Nota: Agite la pechuga de pollo a mitad de la cocción.

CAMARONES FRITOS

- 150 gr (5 onzas) de camarón pelado
 - Harina
 - 1 huevo
 - Sal y pimienta
1. Sazone los camarones con sal y pimienta. Marine durante 10 minutos
 2. Cubra los camarones con la mezcla de huevo y harina
 3. Coloque los camarones en la cesta y ajuste la temperatura a 200°C (395°F) y el temporizador en 12 minutos.

Nota: De vuelta a los camarones a mitad del tiempo de cocción.

POLLO FRITO

- 2 piernas enteras de pollo cortadas en 4 piezas
 - Sal y pimienta
 - Chili en polvo
1. Sazone el pollo con sal, pimienta y chile en polvo.
 2. Precaliente la AirFryer a 200°C (395°F) durante 5 minutos.
 3. Coloque las piezas de pollo en la cesta y ajuste el temporizador a 15 minutos a 200°C (395°F).

Nota: Voltee el pollo a la mitad del tiempo de cocción y añada más tiempo si el pollo no está completamente cocido cuando termine el tiempo.

CHULETAS DE CORDERO

- 300 gr (10 Oz) de costillas de cordero cortadas en pedazos pequeños.
 - Sal y pimienta
 - Pan rallado
 - 1 cucharadita de romero seco
 - 1 cucharadita de tomillo seco
 - 1 huevo
 - Aceite de oliva
1. Sazone las chuletas con sal y pimienta.
 2. Mezcle el huevo, el tomillo y el romero y cubra las chuletas de cordero con la mezcla.
 3. Cúbralas con el pan rallado y rocíelas con aceite de oliva.
 4. Precaliente la AirFryer a 160°C (320°F) durante 3 minutos.
 5. Coloque las chuletas en la cesta freír y ajuste el temporizador a 10 minutos. Voltee las chuletas cuidadosamente y fría aire durante otros 10 minutos.

MANZANA FRITA CON SALSA DE CAMELO

- 3 manzanas, peladas, sin corazón y cortadas en trozos largos
- ½ taza de harina

- 3 huevos batidos
 - 1 taza de galletas tipo graham crackers molidas
 - ¼ de taza de azúcar
1. Mezcle las rodajas de manzana y la harina en un tazón grande. Sumerja cada rebanada de manzana en el huevo, y luego en la mezcla de galletas molidas y azúcar. Cubra las rebanadas por todos los lados y coloque las rebanadas recubiertas en una bandeja de galletas.
 2. Precaliente la AirFryer a 380°F (195°C). Rocíe o barnice el fondo de la cesta AirFryer con aceite.
 3. Fría las manzanas por lotes. Coloque una capa de rodajas de manzana en la cesta AirFryer y rocíe ligeramente con aceite. Cocine durante 5 minutos. Dé vuelta a las manzanas y fría durante 2 minutos adicionales.
 4. Sirva las manzanas fritas calientes con salsa de caramelo en el lado.

GALLETAS SHORTBREAD

- 175gr (6 onzas) de mantequilla
 - 75gr (2,5 onzas) de azúcar en polvo
 - 250gr (9 onzas) de harina sencilla
1. Precaliente su AirFryer a 180°C (360°F)
 2. Mezcle la harina y el azúcar en un recipiente.
 3. Agregue la mantequilla y mezcle con la harina y el azúcar.
 4. Amase bien la mezcla hasta que esté suave y uniforme.
 5. Amase las galletas con forma de dedo y decórelas con marcas de tenedor.
 6. Cocine en el AirFryer en una bandeja de hornear durante 12 minutos.

Nota: Si desea que sus galletas sean más firmes, cocine durante 14 minutos o si le gustan más suaves, cocine durante 10 minutos.

TORTA DE CHOCOLATE EN TAZA

- ¼ taza de harina leudante
- 5 cucharadas de azúcar en polvo
- 1 cucharada de cacao en polvo

- 3 cucharadas de leche entera
 - 3 cucharaditas de aceite de coco
1. Mezcle todos los ingredientes juntos en una taza a prueba de horno, asegurándose de que se mezclan bien.
 2. Coloque la taza en la AirFryer y cocine durante 10 minutos a 200°C (395°F).

Notas: Debido a que el AirFryer tiene espacio limitado en altura, le sugerimos que utilice tazas que no sean muy altas u optar por ramekins en su lugar.

Usted puede variar el tiempo de cocción dependiendo de si le gusta el chocolate líquido como un pastel de lava o si le gusta más rígido como un pastel de chocolate tradicional. Para que quede líquido, cocine por 10 minutos; con un centro de chocolate derretido, cocine durante 13 minutos y cocine 17 minutos para el tradicional pastel de chocolate en una taza.

POLLO JAMAQUINO

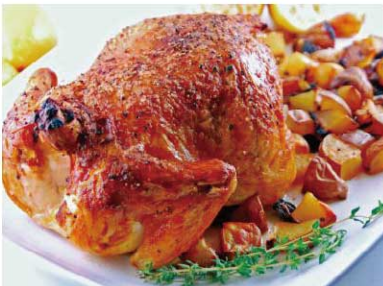
- 1/2 taza de agua
- 2 chiles secos, desmenuzados
- 1/4 taza de vinagre de vino blanco
- 1 cucharadita tomillo seco
- 1/2 cucharadita pimienta negro
- 5-6 rodajas finas de jengibre fresco
- 1/2 cebolla picada
- 1 cucharada salsa picante
- 1/2 cucharadita molida toda la especia
- 1 pollo entero (aproximadamente 1 kg. 2.5 lb)

1. En la licuadora, combine agua, jengibre, chiles, cebollas, vinagre, salsa picante, tomillo, todas las especias y pimienta negra. Haga puré hasta que esté bastante suave. Extienda la mezcla sobre el pollo uniformemente. Reserve la mezcla sobrante para un uso posterior.

2. Cubra y refrigere el pollo durante 4 horas o durante la noche.

3. Precaliente la freidora de aire a 180°C (360°F) por 3 minutos. Coloque una rejilla de alambre (no incluida) en la parte inferior de la freidora (12). Coloque el pollo en la rejilla y programe para cocinar a 180°C (360°F) durante 30-35 minutos.

4. Cocine la mezcla reservada en una cacerola y sirva con el pollo.



PALITOS DE PESCADO CON SALSA DE YOGUR

- 500 gr (18 oz) de filete de salmón cortado al centro, pelado
- 1/2 taza de harina
- 1/2 cucharadita buena sal marina
- 1/4 de cucharadita pimienta negra recién molida
- 3 claras de huevo
- 1 taza de queso parmesano rallado
- 1 taza de migas de pan sazonadas
- aceite de oliva
- 1/3 taza de mayonesa baja en grasa
- 1/3 taza de yogurt natural bajo en grasa
- 1 cucharada. mostaza de Dijon
- 1 cucharada. perejil fresco picado o cebollín

1. Precaliente la freidora de aire a 200° C (395° F). Enjuague el filete de salmón y seque con toallas de papel. Corte el pescado para que todas las piezas sean de aproximadamente de 1x1x10cm (1/2 por 1/2 por 4 1/2-pulgadas) de tamaño.

2. Coloque la harina, la sal y la pimienta en un tazón mediano. Coloque las claras de huevo en otro recipiente y bata hasta que estén espumosas, aproximadamente 30 segundos. Combine parmesano rallado y migas de pan en un tercer tazón.

3. Coloque las piezas de salmón en la harina y dele palmaditas para eliminar el exceso de harina. Sumerja el pescado enharinado en las claras de huevo y luego en la mezcla de parmesano.

4. Coloque los palitos de pescado empanizados en la freidora y rocíe ligeramente con aceite de oliva. Programe para cocinar a 200° C (395° F) durante 12-17 minutos o hasta que estén dorados. Repita el proceso hasta que todos los palitos están cocidos.

5. Para la salsa: mezcle la mayonesa, el yogurt, el dijon y el perejil (o el cebollín) en un tazón pequeño.



SALMÓN AL JARABE DE ARCE (MAPLE SYRUP)

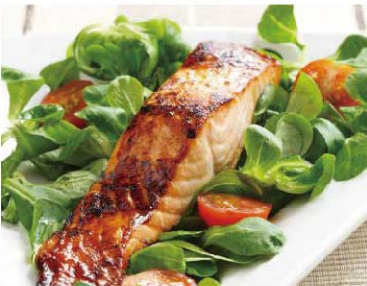
- 1/4 taza de jarabe de arce
- 2 cucharadas salsa de soja
- 1 diente de ajo picado
- 1/4 cdta. sal de ajo
- 1/8 cdta. pimienta negra
- ½ kg (1 libra) de salmón

1. En un tazón pequeño, mezcle el jarabe de arce, la salsa de soja, el ajo, la sal de ajo y la pimienta. Coloque el salmón en un plato para hornear de vidrio poco profundo y cúbralo con la mezcla de jarabe de arce.

2. Cubra el plato y marine el salmón en el refrigerador durante 30 minutos, volteándolo una vez.

3. Precaliente la freidora de aire a 200° C (395° F). Coloque el salmón en una bandeja o rejilla aptas para horno (no incluidas) en la cesta (13). Programe para cocinar a 200°C (395° F) durante 9-12 minutos o hasta que se deshaga fácilmente con un tenedor

4. Sirva sobre una base de lechugas verdes.



CHURROS

- 1 taza de agua
- 1/2 taza de margarina o mantequilla
- 1/4 cdta. sal
- 1 taza de harina
- 3 huevos
- 1/4 taza de azúcar
- 1/4 cdta. canela molida

1. Precaliente la freidora de aire a 180° C (360° F) por 3 minutos.
2. Para hacer masa de churro, caliente el agua, la margarina y la sal hasta que hierva en una sartén; agregue la harina. Agite vigorosamente a fuego lento hasta que la mezcla forme una bola, aproximadamente 1 minuto; Retírelo del calor.
3. Bata huevos todos a la vez; continúe batiendo hasta que queden suaves y luego agregue a la cacerola mientras revuelve la mezcla. Coloque la mezcla en una manga para decorar pasteles con punta de estrella grande (como el tipo que se usa para decorar tortas).
4. Aprieta los bucles de masa de 15 cm (6 pulgadas) en la cesta (13). No las superponga Programe para cocinar a 180° C (360° F) durante 14-20 minutos. Repita el proceso hasta que todos los churros estén cocidos.
5. Mezcle el azúcar y la canela opcional; pase los churros por la mezcla de azúcar para cubrirlos.



PERA AL HORNO

- 2 peras de Bartlett maduras y firmes
- 1/2 limón
- 1 cucharada mantequilla sin sal
- 2 cucharadas de azúcar morena oscura
- 2 cucharadas de agua de jarabe de arce
- 1/2 cucharadita de extracto puro de vainilla

1. Precaliente la freidora de aire a 200° C (395° F). Pele las peras y córtelas a la mitad a lo largo. Retire los centros con una cuchara pequeña.

2. Frote las peras con el jugo de limón para evitar que se oxiden.

3. En una cacerola, derrita la mantequilla. Agregue el azúcar morena y el jarabe de arce y cocine a fuego moderadamente bajo, revolviendo, hasta que el azúcar se disuelva.

Agregue las peras y gírelas varias veces para cubrir las con el jarabe.

4. En un plato para horno poco profundo (no incluido), coloque las peras, con el lado cortado hacia abajo, en una sola capa y vierta la salsa sobre ellas. Coloque la fuente apta para horno en la freidora de aire y programe a 200° C (395° F) durante 25 minutos o hasta que estén blandas y doradas.

5. Transfiera las peras a un plato y manténgalo caliente. Si es necesario, agregue un poco de agua a la salsa para diluir el jarabe. Retire del fuego y agregue la vainilla.

Vierta el almíbar sobre las peras y sirva caliente o a temperatura ambiente.



MINI PASTELES DE QUESO

RELLENO:

- 1 paquete de queso crema 225 gr (8oz), suavizado
- 1/4 taza de azúcar blanco
- 1 1/2 cucharadita jugo de limón
- 1/2 cucharadita ralladura de limón rallado
- 1/4 cdta. extracto de vainilla
- 1 huevo

CORTEZA:

- 1/3 taza de migas de galleta tipo graham
- 1 cucharada azúcar blanca
- 1 cucharada margarina, derretida

1. Precaliente la freidora de aire a 160° C (325° F) por 3 minutos. Engrase 12 mini moldes para muffins.

2. En un tazón mediano, mezcle las migas de galleta graham, el azúcar y la margarina con un tenedor hasta que se combinen. Mida una cucharada redonda de la mezcla en el fondo de cada molde para muffins, presionando firmemente.

3. Coloque los moldes para muffins en la freidora de aire. Programe a 160° C (325° F) por 5 minutos, luego remueva para enfriar. Bata el queso crema, el azúcar, el jugo de limón, la ralladura de limón y la vainilla hasta que estén esponjosos. Mezcle con el huevo. Vierta la mezcla de queso crema en los moldes para muffins, llenando cada uno hasta 3/4 de su capacidad.

4. Programe a 160° C (325° F) por 12-15 minutos. Repita el proceso hasta que todos los mini pasteles de queso estén cocidos.



