

MANUAL DE USUARIO

AIR FRYER DIGITAL

K-MAFW



Lea este Manual de instrucciones antes de comenzar a operar el Air Fryer Digital.

Gracias por comprar este producto KALLEY.

Para más información visite www.kalley.com.co

o contáctenos de manera gratuita en la línea 01 8000 524 065

Kalley®



Índice

- 2. Instrucciones de seguridad
- 4. Conozca su Air fryer digital
- 5. Panel de control
- 6. Apagado automático
- 6. Campos electromagnéticos (CEM)
- 6. Antes de usar
- 6. Instrucciones de instalación
- 6. Protección contra sobrecalentamiento
- 7. Instrucciones de operación
- 8. Ajustes
- 10. Recetas
- 10. Papas fritas caseras
- 10. Chicharrones
- 11. Alitas de pollo
- 11. Filet mignon
- 12. Pescado asado
- 12. Champiñones rellenos
- 13. Papas bravas
- 13. Pollo parmesano
- 14. Conecte su Air fryer digital a la app Home kalley
- 19. Conozca más de su Air fryer digital y app Home KALLEY
- 20. Limpieza y mantenimiento
- 20. Almacenamiento
- 21. Posibles problemas.
- 24. Especificaciones técnicas
- 24. Medio ambiente
- 25. Para mayor comprensión

Información Importante



ADVERTENCIA:

Para reducir el peligro de descarga eléctrica, la cubierta no debe ser retirada, en el interior de este producto no hay piezas que puedan ser reparadas por personal no autorizado, cualquier reparación debe ser realizada por el centro de servicio autorizado.

IMPORTANTE:

Lea este Manual de usuario cuidadosamente para que se familiarice completamente con su nuevo producto antes de que lo utilice por primera vez.

ESTIMADO CLIENTE:

Gracias por haber adquirido este producto KALLEY. Para garantizar su seguridad y el buen funcionamiento de este producto por más tiempo, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones de seguridad.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

NOTA: para mayor comprensión de algunas definiciones, consulte la página 25 al final del manual donde encontrará el glosario.

1. Antes de colocar en funcionamiento este producto, asegúrese de leer todas las instrucciones de seguridad y operación.
2. Guarde estas instrucciones, puede llegar a necesitarlas en el futuro.
3. Preste atención y acate todas las advertencias de seguridad.
4. El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones puede provocar descargas eléctricas, incendios y/o lesiones graves.
5. Este producto no debe ser utilizado, sin la supervisión de un adulto responsable, por niños menores de ocho años o aquellos con discapacidad física, sensorial o cognitiva.
6. Para evitar descargar eléctricas, no sumerja el Air fryer, el enchufe y el cable de alimentación, en el agua u otros líquidos.
7. Desenchufe el Air fryer del tomacorriente cuando no esté en uso, cuando se traslade de un lugar a otro y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar sus partes.
8. No utilice el Air fryer si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si este producto no funciona correctamente. Para obtener ayuda y solucionar el problema comuníquese con el centro de servicio autorizado.
9. El uso de accesorios no recomendados puede ocasionar daños al producto.
10. No utilice este producto en exteriores. Este Air fryer es solo para uso doméstico.
11. Evite que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
12. No coloque el Air fryer sobre o cerca de una hornilla eléctrica o de gas, horno caliente u otras fuentes de calor.



13. Tenga especial cuidado al mover este electrodoméstico cuando contenga aceite u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar el Air fryer, apague la unidad y retire el enchufe del tomacorriente.
15. No utilice este producto con fines para los que no fue diseñado. No utilice para un uso que no sea el previsto.
16. Evite el contacto con las partes móviles.
17. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un centro de servicio autorizado.
19. Las superficies accesibles pueden alcanzar una temperatura elevada cuando el producto está en funcionamiento.
19. La zona de calentamiento de la placa de inducción del Air fryer luego de ser utilizado durante mucho tiempo alcanza una temperatura elevada. Nunca toque la superficie caliente para evitar lesiones.
20. No permita que entre agua u otro líquido en el Air fryer para evitar descargas eléctricas.
21. Coloque siempre los ingredientes que va a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos de calefacción.
22. No cubra la entrada de aire y la salida de aire mientras el Air fryer esté en funcionamiento.
23. No llene la cesta con aceite para evitar incendios.
24. No toque el interior del producto mientras esté en funcionamiento.
25. Mientras utiliza el Air fryer, mantenga sus manos y su rostro a una distancia segura para evitar quemarse con el vapor caliente que sale de las aberturas. También tenga precaución con el vapor caliente cuando mueva el producto o retire el recipiente de cocción.

26. Desenchufe inmediatamente el Air fryer si observa que sale humo oscuro. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de remover el recipiente de cocción.

ADVERTENCIA:

El Air fryer no funcionará a menos que el recipiente de cocción esté completamente cerrado.

Después de usar el Air fryer, asegúrese de colocar el recipiente de cocción sobre una superficie plana y resistente al calor antes de pulsar el botón de desbloqueo.

PRECAUCIÓN:

Se debe tener extremo cuidado después de usar el Air fryer, la unidad, sus partes y alimentos pueden estar calientes.

Información Importante



Siga las recomendaciones de conexión



Instale correctamente



No use en un espacio húmedo



Limpie con un paño seco



No bloquee los orificios de ventilación



En caso de incendio desenchufe la unidad



Desenchufe la unidad si no está en funcionamiento



No utilice cerca del agua



En caso de daño solicite mantenimiento



No intente realizar reparaciones



Tenga precaución con los niños



Use solo piezas autorizadas por el fabricante



No instale en lugares calientes



No modifique el enchufe polarizado



Proteja los cables

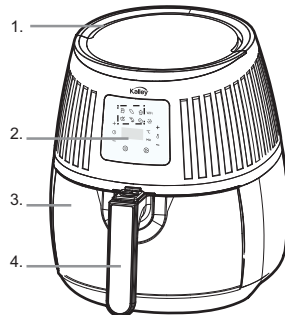


Use en superficies estables

CONOZCA SU AIR FRYER DIGITAL

Su nuevo Air fryer le permite preparar sus alimentos y recetas favoritas de una manera saludable. El Air fryer utiliza aire caliente en combinación con una circulación de aire de alta velocidad (aire caliente rápido) y una parrilla superior para preparar una variedad de platos deliciosos de una manera sana, rápida y fácil. Los alimentos se calientan de forma uniforme sin necesidad de añadir aceite.

1. Entrada de aire.
2. Panel de control.
3. Recipiente de cocción.
4. Asa del recipiente de cocción.



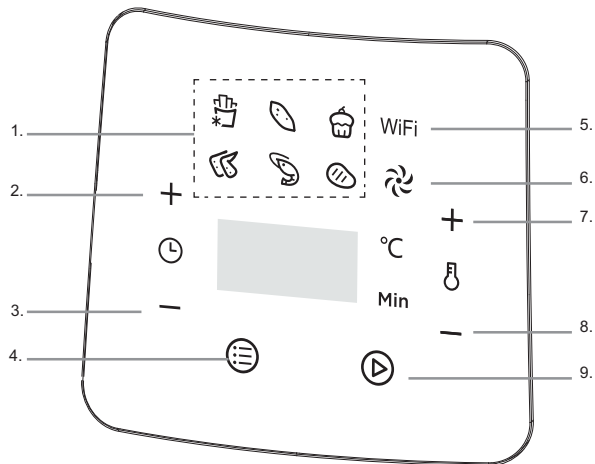


PANEL DE CONTROL

1. Modos de cocción.
2. Aumentar tiempo de cocción.
3. Disminuir tiempo de cocción.
4. Encender / Seleccionar modos de cocción.
5. Indicador LED WIFI.
6. Indicador LED del ventilador.
7. Aumentar temperatura de cocción.
8. Disminuir temperatura de cocción.
9. Apagar / Iniciar cocción.

MODOS DE COCCIÓN


1. Papas fritas congeladas
2. Papas
3. Torta
4. Pollo
5. Pescado
6. Carne





NOTA: si retira el recipiente durante la cocción, el Air fryer se pausará automáticamente.

APAGADO AUTOMÁTICO

Este producto está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador está en 0, el Air fryer produce un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el Air fryer manualmente, presione el botón  del panel de control.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (CEM)

Este Air fryer cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el Air fryer puede usarse de forma segura.

ANTES DE USAR

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire los adhesivos o etiquetas del Air fryer.
3. Limpie a fondo la cesta y el recipiente con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva. También puede limpiar estas partes en lavavajillas.
4. Limpie el interior y el exterior del Air fryer con un paño húmedo. El Air fryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente de cocción con aceite o grasa para freír.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1. Coloque el Air fryer sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. no coloque el Air fryer sobre superficies no resistentes al calor.
2. Coloque la cesta en el recipiente de cocción correctamente.
3. Introduzca correctamente el recipiente dentro del Air fryer, de lo contrario la freidora no funcionará.
4. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente con conexión a tierra.
5. No llene el recipiente de cocción con aceite u otro líquido.
6. No coloque objetos encima del producto.
7. No obstruya la entrada de aire en la parte superior del Air fryer ya que esto interrumpe el flujo de aire y afecta el buen funcionamiento del producto.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

El Air fryer tiene un sistema de protección contra sobrecalentamiento en caso de que falle el sistema interno de control de temperatura. La protección contra sobrecalentamiento se enciende automáticamente y el Air fryer se apaga. Desenchufe el cable de alimentación, deje que el Airfryer se enfríe y comuníquese con un centro de servicio autorizado para obtener ayuda y solucionar el problema.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN


El Air fryer es ideal para preparar varios tipos de alimentos. Consulte la sección "AJUSTES" de la página 8.


1. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra.
2. Retire con cuidado el recipiente de cocción del Air fryer.
3. Coloque los alimentos en la cesta.

NOTA: no llene nunca toda la cesta ni supere la cantidad recomendada (consulte la sección "AJUSTES"), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.



4. Vuelva a introducir el recipiente de cocción en el Air fryer correctamente. Nunca utilice el recipiente de cocción sin la cesta. El Air fryer no funcionará si el recipiente de cocción no está fijado correctamente en la freidora.

PRECAUCIÓN: no toque el recipiente de cocción durante y después de su uso, sus superficies pueden estar muy calientes. Utilice solo el asa del recipiente de cocción para sostenerlo.

5. Para encender el Air fryer presione el botón .
6. Aumente o disminuya la temperatura de cocción deseada desde el panel de control. Consulte la sección "AJUSTES" para seleccionar la temperatura adecuada.

7. Seleccione el tiempo de cocción necesario para los alimentos (consulte la sección "AJUSTES").
8. Para iniciar la cocción de los alimentos, presione el botón .

NOTAS:

- El Air Fryer cuenta con modos de cocción preestablecidos, para seleccionarlos presione el botón  hasta que haya escogido el modo deseado y pulse el botón  para iniciar la preparación.
 - El exceso de aceite de los alimentos se almacena en el fondo del recipiente de cocción.
 - Al seleccionar de forma manual la temperatura y el tiempo de cocción, el Air Fryer realizará un precalentamiento hasta 180 °C o 200 °C dependiendo del modo de cocción en el que se encuentre, una vez finalice el precalentamiento, el temporizador iniciará el conteo y la temperatura empezará a disminuir hasta alcanzar la programada.
 - Se recomienda introducir los alimentos en el recipiente de cocción una vez el Air Fryer alcance la temperatura programada, esto se puede visualizar a través del sensor de temperatura de la aplicación Home Kalley (escanee el código QR de la página 19 para más información). Después de introducir los alimentos reajuste el tiempo de cocción al deseado.
9. Algunos alimentos deben mezclarse a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "AJUSTES"). Para agitar los alimentos, retire el recipiente de cocción del Air fryer sujetándolo por el asa y luego agítelo. Vuelva a introducir el recipiente de cocción en el Air fryer y continúe cocinando.


Información Importante




PRECAUCIÓN: no pulse el botón del asa durante la mezcla.

CONSEJO: para reducir el peso, puede retirar la cesta del recipiente y agitar la cesta solamente. Para ello, extraiga el recipiente del Air Fryer, luego colóquelo sobre una superficie resistente al calor y presione el botón del asa.

10. Cuando finalice la preparación, extraiga el recipiente del Air fryer y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

NOTA: también puede apagar el Air fryer manualmente. Para hacerlo, presione el botón  (al extraer el recipiente solo se detiene la cocción).

11. Verifique si los alimentos están listos. Si los alimentos aún no están listos, simplemente vuelva a introducir el recipiente en el Air fryer y presione el botón .
12. Para retirar los alimentos pequeños (p. ej. papas fritas), pulse el botón de liberación de la cesta.

NOTAS:

No coloque la cesta boca abajo con el recipiente aún adherido, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en la parte inferior del recipiente goteará a los alimentos.

Después de freír con aire caliente, el recipiente y los alimentos estarán calientes, así que evite tocarlos. Según el tipo de alimentos que se cocinen en el Air fryer, puede escapar vapor del recipiente.

13. Vacíe los alimentos de la cesta en un bol o en un plato.

CONSEJO: para retirar alimentos grandes o frágiles de la cesta, utilice pinzas.

14. Una vez preparada una porción de alimentos, el Air fryer estará listo para preparar otra porción al instante.

AJUSTES

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

NOTA: tenga en cuenta que estos ajustes son solo orientativos. No es posible garantizar que los ajustes sean adecuados para todos los alimentos, ya que su origen, tamaño, forma y marca pueden variar.

La tecnología de aire rápido recalienta de inmediato el aire que está dentro del Air fryer, si se retira el recipiente durante su uso por un corto período de tiempo, el proceso de freído no se verá afectado.



CONSEJOS:

- Los alimentos pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los más grandes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos de forma irregular.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas y fríalas unos minutos más para obtener un resultado crocante. Fría los ingredientes en el Air fryer unos minutos después de agregar el aceite.
- Los snacks aptos para horno también pueden prepararse en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas es de quinientos (500) gramos.
- Coloque un molde o una asadera (apto para hornos) dentro de la cesta del Air fryer para hornear una torta o quiche, así como para freír alimentos frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora para calentar alimentos. Para esto, seleccione una temperatura de 150 °C durante un máximo de diez (10) minutos.

Modos de cocción	Temperatura (C°)	Tiempo (min)
Papas fritas congeladas	200°	15 - 20
Papas	200°	30 - 40
Torta	180°	12 - 16
Pollo	200°	15 - 17
Pescado	200°	5 - 7
Carne	200°	10 - 15

OBSERVACIÓN: es importante recordar que todos los tiempos y temperaturas sugeridos en este manual son ajustes de referencia, no es posible dar un tiempo o temperatura exacta, ya que el dorado o punto deseado de la cocción, puede variar para cada usuario, de acuerdo, al gusto personal, a la cantidad de alimentos, la resistencia a cocción de los ingredientes, el voltaje e incluso el corte de los alimentos.



RECETAS

PAPAS FRITAS CASERAS

Para preparar papas fritas caseras, siga los pasos que se indican a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en bastones (0.6 cm o 1.27 cm de ancho).
2. Lave las papas cortadas en bastones y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta media (1/2) cucharada de aceite de oliva en un recipiente, coloque las papas cortadas y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
4. Retire las papas cortadas del recipiente y colóquelas en la cesta.

NOTA: no incline de una sola vez el bol para vaciar todas las papas cortadas en bastones, para evitar que el exceso de aceite termine en el fondo del recipiente.

5. Coloque a freír las papas según las instrucciones anteriores.

CHICHARRONES

Ingredientes:

- Una (1) libra de tocino carnudo en cubos
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Salpimente el tocino, introdúzcalo en la cesta interior del Air fryer, remueva con pinzas cada 10 minutos. Cocine hasta que estén dorados.

Tiempo y temperatura de cocción: treinta (30) minutos a 180 °C.

Opcional: para lograr que queden más crocantes, añada 1 cucharada de bicarbonato y déjelo dos (2) o tres (3) horas en la nevera antes de introducir en el Air fryer.



ALITAS DE POLLO

Ingredientes:

- Una (1) cubeta de alitas de pollo (8 - 10 unidades)
- Media (1/2) taza de salsa BBQ
- Ají picante (opcional)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

En un bol, marine las alitas con la salsa, el ají y salpimienta. Acomode en la cesta interior del Air fryer.

Tiempo y temperatura de cocción: quince (15) minutos a 180 °C.

NOTA: remueva y gire las alitas a mitad de cocción.

FILET MIGNON

Ingredientes:

- Cuatro (4) medallones de solomito de res (150 gramos)
- Cuatro (4) tiras de tocineta.
- Palillos.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Envuelva la tocineta por el borde de cada medallón y fije con un par de palillos. Salpimiente y lleve al compartimiento. Introdúzcalos en la cesta interior del Air fryer y cocine según el término deseado.

Tiempo y temperatura de cocción: quince (15) minutos a 180 °C.

NOTA: mueva y gire los medallones a mitad de cocción.



PESCADO ASADO

Ingredientes:

- Cuatro (4) filetes de pescado.
- Un (1) limón en rodajas.
- Jugo de un (1) limón.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Precaliente el Air fryer, bañe el pescado en limón, salpimiente y lleve a la cesta interior del Air fryer, cubra con las rodajas de limón.

Tiempo y temperatura de cocción: diez (10) minutos a 180 °C.

CONSEJO: Ponga el pescado sobre una base de papel aluminio con unas gotas de aceite.

CHAMPIÑONES RELLENOS

Ingredientes:

- Seis (6) u ocho (8) champiñones grandes.
- 4 tiras de tocineta.
- Dos (2) cucharadas de queso crema.
- Dos (2) cucharadas de queso parmesano.
- Aceite de oliva.
- Vinagre balsámico.
- Albahaca.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Limpie los champiñones, retire los tallos y píquelos finamente, junto con la tocineta y la albahaca, en un bol mezcle todo muy bien con el queso crema, parmesano y salpimienta. Rellene los champiñones con la mezcla, rocíe con aceite de oliva y balsámico. Introdúzcalos en la cesta interior del Air fryer hasta que el parmesano dore. Retire con unas pinzas.

Tiempo y temperatura de cocción: siete (7) minutos a 160 °C.



PAPAS BRAVAS

Ingredientes:

- Una (1) libra de papa nevada.
- Dos (2) cucharadas de harina de trigo
- Una (1) cucharada de finas hierbas
- Una (1) cucharada de aceite
- Ají en polvo al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

lave las papas, corte en cascos, espolvoree con los condimentos, la harina y rocíe con el aceite.

Tiempo y temperatura de cocción: veinticinco (25) minutos a 180 °C

CONSEJO: remueva a mitad de cocción. Mezcle las papas con el resto de los ingredientes en una bolsa plástica, luego introdúzcalas en la cesta interior del Air fryer.

POLLO PARMESANO

Ingredientes:

- Cuatro (4) filetes de pechuga.
- Media (1/2) taza de queso parmesano rallado.
- Un (1) huevo.
- Una (1) cucharada de harina de trigo.
- Una (1) cucharadita de paprika.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Condimente y salpimente los filetes de pollo, páselos por harina, después por el huevo y por último cubra con el queso parmesano rallado. Acomódelos de dos (2) unidades en la cesta interior del Air fryer.

Tiempo y temperatura de cocción: quince (15) minutos a 180 °C.

NOTA: Impregne de aceite la cesta, gire los filetes a mitad del tiempo de cocción.



CONECTE SU AIR FRYER DIGITAL A LA APP HOME KALLEY

Descargar



Al descargar la APP Home Kalley con el código QR o mediante la tienda de aplicaciones, deberá registrarse con su teléfono móvil o correo electrónico. Se le enviará un código de verificación a la cuenta que haya vinculado. Al introducir este código en la APP podrá establecer una contraseña nueva.

Para iniciar su experiencia en Home Kalley, deberá crear un "grupo". Este grupo se crea para poder tener dispositivos y escenarios inteligentes. Al presionar "Fin" y terminar con este paso, podrá empezar a añadir sus dispositivos inteligentes Kalley al igual que hacer modificaciones a su cuenta y crear escenarios inteligentes. Los escenarios se crean con el fin de programar los dispositivos que desee para que se enciendan o apaguen cuando se elija dicha escena. Podrá configurar que se encienda el Air fryer y se enciendan las luces después de llegar a casa o que se apague la luz y se bloqueen las ventanas al salir de casa.

Soporta: Descargar App iOS & Android



Ajuste del Módem

Este producto solo soporta una banda de frecuencia de 2.4 GHz, no soporta la banda de frecuencia de 5 GHz, por favor ajuste los parámetros relevantes del módem antes de la configuración del WiFi, ajuste el módem y escriba el nombre de la contraseña del WiFi. Cuando el Air fryer esté en la configuración del WiFi, el teléfono móvil y la freidora deben estar tan cerca del módem como sea posible, ya que puede acelerar la configuración.



NOTA: el protocolo de seguridad debe estar en WPA2 para poder operar



Pasos para realizar el registro

Si es la primera vez que configura Home Kalley, siga los pasos a continuación:

Paso 1: Acceda a Google Play Store o Apple App Store y busque la Aplicación Home Kalley.

Paso 2: Seleccione instalar y acepte los términos y condiciones.

Paso 3: Abra la aplicación Home Kalley y regístrese para crear una cuenta, ingrese un número de teléfono o dirección de correo electrónico válido y pulse "obtener código", ingrese el código de verificación, cree una contraseña de más de 6 dígitos que contenga números y letras.

Paso 4: Inicie sesión y seleccione "agregar grupo", ingrese un nombre y seleccione los lugares para este grupo.

Paso 1 y 2





Paso 3

Registrar

Colombia +57

Número de teléfono / Correo electrónico

Continuar código

Estoy de acuerdo [Acuerdo de Servicio y Política de privacidad](#)

Ingrese código de verificación

El código de verificación se ha enviado a su correo: hola@kalley.com.co. Enviar de nuevo (0/6)

Paso 4

Añadir grupo Terminado

Nombre del grupo Casa Kalley

Ubicación del grupo Ajustar ubicación

¿En cuáles habitaciones existen equipos inteligentes?:

Salón	<input checked="" type="checkbox"/>
Dormitorio principal	<input checked="" type="checkbox"/>
Dormitorio secundario	<input checked="" type="checkbox"/>
Comedor	<input type="checkbox"/>
Cocina	<input type="checkbox"/>
Sala de estudio	<input type="checkbox"/>



Paso 5: Completado el proceso "añadir grupos" y presione "terminado" para guardar.

Presione Fin para agregar su grupo. Después de tener la cuenta configurada, puede Añadir más grupos y buscarlos en Mi Casa, desplegar en los grupos disponibles para buscar todos los dispositivos Kalley agregados.

Paso 5

← Añadir grupo Terminado

Nombre del grupo Casa Kalley

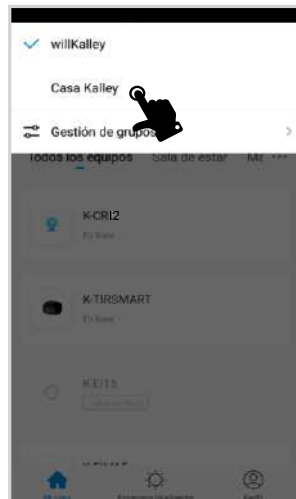
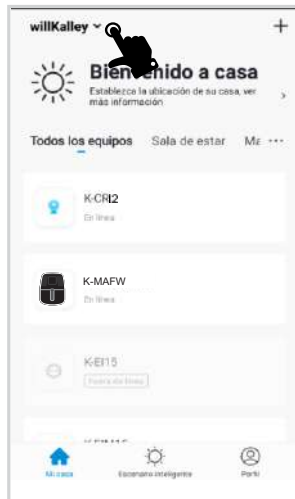
Ubicación del grupo Ajustar ubicación >

¿En cuáles habitaciones existen equipos inteligentes?:

Salón	<input checked="" type="checkbox"/>
Dormitorio principal	<input checked="" type="checkbox"/>
Dormitorio secundario	<input type="checkbox"/>
Comedor	<input type="checkbox"/>
Cocina	<input checked="" type="checkbox"/>
Sala de estudio	<input type="checkbox"/>



Paso 5





CONOZCA MÁS DE SU AIR FRYER DIGITAL Y APP HOME KALLEY

Lea el código QR para obtener más información acerca de su Air fryer Digital y la sincronización a la aplicación móvil Home Kalley.



Información Importante



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpe el Air fryer luego de cada uso.

NOTAS:

No toque el metal caliente del interior ya que podría quemarse. Deje que el Air fryer se enfríe antes de limpiarlo.

No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar el recipiente o la cesta, ya que esto podría dañar la capa antiadherente.

1. Desenchufe el Air fryer y déjelo enfriar.

NOTA: Retire el recipiente para que el Air fryer se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del Air fryer con un paño húmedo.
3. Limpie la cesta y el recipiente con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Utilice un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

NOTA: La cesta es apta para lavavajillas.

CONSEJO: en caso de que haya suciedad adherida a la cesta o a la parte inferior del recipiente de cocción, llene este último con agua caliente y detergente. Coloque la cesta en el recipiente y déjelo remojar durante diez (10) minutos.

4. Limpie el interior del Air fryer con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo para retirar los residuos de alimentos.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el Air fryer y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Coloque el Air fryer en un lugar limpio y seco.



POSIBLES PROBLEMAS

Primero intente encontrar una solución al problema. De lo contrario, comuníquese con el centro de servicio autorizado.

POSIBLE PROBLEMA	POSIBLE RAZÓN	POSIBLE SOLUCIÓN
El Air fryer no funciona.	El Air fryer no está enchufado. No ha establecido ningún valor en el temporizador. El recipiente no está colocado correctamente en el Air fryer	Enchufe el Air fryer en un tomacorriente con conexión a tierra. Seleccione el tiempo de preparación necesario en el temporizador para que se encienda el Air fryer. Introduzca el recipiente en el Air fryer correctamente.
Los alimentos fritos con el Air fryer no están cocidos.	La cantidad de alimentos en la cesta es excesiva. La temperatura seleccionada es demasiado baja. El tiempo de preparación es demasiado corto.	Coloque porciones más pequeñas de alimentos en la cesta. Las porciones más pequeñas se frien de forma uniforme. Seleccione la temperatura necesaria desde el panel de control (consulte la sección "AJUSTES"). Seleccione el tiempo de preparación necesario desde el panel de control (consulte la sección "AJUSTES").
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.
Los snacks fritos no salen crocantes.	Ha utilizado snacks elaborados para cocción en freidoras tradicionales.	Utilice aperitivos para horno o úntelos con un poco de aceite para obtener un resultado más crocante.



POSIBLES PROBLEMAS

Primero intente encontrar una solución al problema. De lo contrario, comuníquese con el centro de servicio autorizado.

POSIBLE PROBLEMA	POSIBLE RAZÓN	POSIBLE SOLUCIÓN
No puedo introducir el recipiente en el Air fryer correctamente.	Hay demasiados alimentos en la cesta para freír. La cesta no está colocada correctamente en el recipiente.	La cantidad de alimentos de la cesta no debe exceder la capacidad máxima. Empuje la cesta dentro del recipiente hasta escuchar un clic.
El Air fryer 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 las papas para eliminar el almidón de su parte exterior.



POSIBLES PROBLEMAS

Primero intente encontrar una solución al problema. De lo contrario, comuníquese con el centro de servicio autorizado.

POSIBLE PROBLEMA	POSIBLE RAZÓN	POSIBLE SOLUCIÓN
<p>Las papas fritas frescas no salen crocantes.</p>	<p>Las papas fritas salen crocantes según la cantidad de aceite y agua en la preparación.</p>	<p>Asegúrese de secar bien las papas antes de agregar el aceite. Corte las papas en pedazos más pequeños para obtener un resultado más crocante. Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crocante.</p>

Si después de hacer todas estas verificaciones no obtiene resultados, o no es solucionado su problema, contacte al personal autorizado por Kalley a la línea 01 800 524 065.

Para más información visite www.kalley.com.co/centros-de-servicio

No permita que personal no autorizado por Kalley intervenga su Air Fryer Digital, de lo contrario perderá la garantía

Información Importante



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de la cesta: 3.2 litros

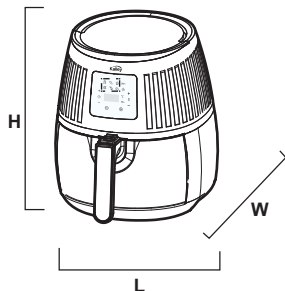
Rango de temperatura : 80 °C a 200 °C

Potencia: 1500 W

Velocidad del ventilador: 2800 rpm

Dimensiones del producto (LxWxH): 277 mm x 345 mm x 320 mm

Peso del producto: 4.5 kg.



MEDIO AMBIENTE

Cuando desee desechar este producto, debe depositarlo de manera adecuada en un centro de recolección de residuos electrónicos o contenedores destinados para este fin. Así contribuye a cuidar el medioambiente. Para más información contáctenos a la línea 01 8000 524 065.



ADVERTENCIA ESPECIAL

El símbolo de reciclaje indica que no se puede eliminar este producto con los residuos domésticos.



Notas:

PARA MAYOR COMPRENSIÓN

Air fryer: es un electrodoméstico utilizado para freír, tostar, asar y hornear los alimentos de manera rápida, sencilla y saludable, sin necesidad de utilizar aceites. En su interior circula aire caliente alrededor de los alimentos permitiendo la cocción por mecanismo de convección.

Descarga eléctrica: paso de corriente eléctrica por un objeto o una persona.

Tomacorriente: dispositivo de corriente eléctrica, generalmente fijado a la pared, donde se conectan los distintos enchufes de los artículos eléctricos.

Centro de servicio autorizado: empresa contratada por Kalley destinada para la prestación del servicio técnico dentro y fuera de la garantía del producto.

Fuente de calor: elemento de emisor de altas temperaturas como estufas, calefactores, radiadores, hornos, entre otros.

Campo electromagnético (CEM): es un campo físico producido por elementos cargados eléctricamente, que afecta a partículas con carga eléctrica.

Nota: este manual es para uso común. Las figuras e ilustraciones en este manual de usuario se proporcionan solo como referencia y pueden diferir de la apariencia real del producto.

The logo features the word "Kalley" in a bold, white, sans-serif font. A white, curved line arches over the letters "a" and "l", starting above the "a" and ending above the "l". A small registered trademark symbol (®) is positioned to the upper right of the final "y".

Kalley®