

MANUAL DE USUARIO

AIR FRYER

K-MAF25



Lea el manual de instrucciones antes de comenzar a usar este producto.

Gracias por comprar este producto KALLEY.

Para mayor información visítenos en www.kalley.com.co o contáctenos de manera gratuita a la línea 01 8000 524 065

Kalley[®]

Manual de Usuario

Información importante



ADVERTENCIA:

Para reducir el peligro de descarga eléctrica, no retire la cubierta, no hay piezas en el interior que pueda reparar el usuario, consulte al personal calificado de servicio técnico.

IMPORTANTE:

Lea este manual de usuario cuidadosamente para que se familiarice completamente con su nuevo producto antes del primer uso.

ESTIMADO CLIENTE:

Gracias por haber adquirido este producto KALLEY. Para garantizar su seguridad y mucho tiempo de uso sin inconvenientes con su producto, por favor lea cuidadosamente las siguientes instrucciones de seguridad:

Instrucciones importantes de seguridad

Cuando utilice electrodomésticos, siga siempre las medidas básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas. Utilice guantes o agarraderas para horno.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, ni el Air fryer en agua u otro líquido.
- Se requiere estricta supervisión cuando se utilice el artefacto cerca de los niños.
- Desenchufe el Air fryer del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar el Air fryer antes de colocar o retirar sus partes.
- No utilice el Air fryer si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el artefacto no funciona correctamente o ha sido dañado de alguna manera. Llame al número de servicio al cliente 01-8000 524 065 para obtener ayuda en la solución de problemas o preguntas sobre el producto.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del Air fryer puede causar lesiones personales.
- No utilice este producto en exteriores. SOLO PARA USO DOMÉSTICO
- Evite que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el Air fryer sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni de un horno caliente.
- Tenga especial cuidado cuando mueva un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar el Air fryer, apague el control y retire el enchufe del tomacorriente.
- Utilice el Air fryer solo para el fin previsto.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- Asegúrese de que la cesta para freír esté bloqueada en la parte delantera del cajón; ambas pestañas del mango de la cesta para freír deben estar completamente insertadas en las ranuras de la parte superior del cajón de la cesta.
- Asegúrese siempre de que el cajón de la cesta para freír esté completamente cerrado con el asa de la cesta para freír bloqueado en el cajón mientras el Air fryer esté en funcionamiento.

ADVERTENCIAS:

- El Air fryer no funcionará a menos que el cajón de la cesta para freír esté completamente cerrado.
- Después de usar el Air fryer, asegúrese de colocar el cajón de la cesta para freír sobre una superficie plana y resistente al calor antes de pulsar el botón de desbloqueo de la cesta.

PRECAUCIÓN: Después de usar el Air fryer, la cesta, el cajón y los alimentos cocidos están calientes. Se debe tener extremo cuidado cuando la cesta y el cajón de el Air fryer estén calientes.

Información importante

- Este Air fryer tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, colóquelo al revés. Si aun así no entra, póngase en contacto con nuestro centro de servicio autorizado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- Se provee un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredos o tropezos que pueda causar un cable largo.
- Se dispone de cables de extensión que pueden utilizarse solo si se tiene cuidado en su uso.
- Si utiliza un cable de extensión:
 - La clasificación eléctrica indicada en el cable de extensión o cable eléctrico debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del Air fryer.
 - Además, el cable no debe colgar por la encimera o la mesa, evitando el alcance de los niños y posibles tropezos.
 - Si el Air fryer es del tipo con conexión a tierra, el cable de alimentación o el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Siga las instrucciones de este manual



No intente reparar



No permita el uso por niños



En caso de daño solicite mantenimiento

Protección contra sobrecalentamiento

El Air fryer tiene un sistema de protección contra sobrecalentamiento, en caso 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 aparato se enfríe y llame al número de contacto de servicio al cliente 01-8000 524 065 para resolver preguntas y dudas sobre el producto.

Apagado automático

Este Air fryer está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador está en 0, el Air fryer emite un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el Air fryer manualmente, gire el botón del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta 0.

Introducción

Su nuevo Air fryer le permite preparar sus alimentos y bocadillos favoritos de una manera más 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.

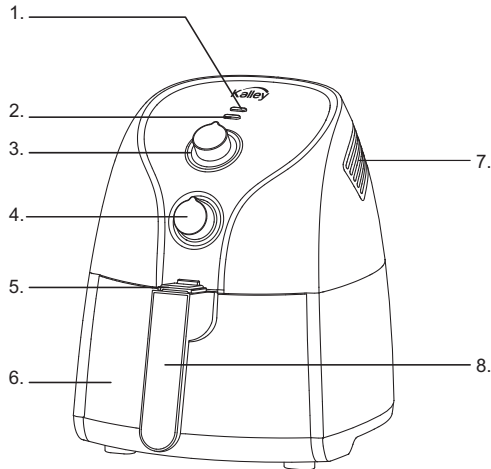


Información importante



Descripción general de las partes principales

1. Luz de encendido
2. Luz de calor
3. Temporizador
4. Temperatura
5. Botón de desbloqueo de la cesta
6. Recipiente de cocción
7. Entrada de aire
8. Asa de la cesta



Nota: Si retira el recipiente durante la cocción, el aparato se apagará automáticamente. (el temporizador seguirá funcionando).

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 aparato puede usarse de forma segura según las pruebas científicas realizadas.

Antes del primer uso

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 líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Nota: También puede limpiar estas partes en el lavavajillas.

4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
El Air fryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente de cocción con aceite o grasa para freír.

Preparación para el uso

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 el recipiente dentro del Air fryer.

Manual de Usuario

Información importante



Nota: coloque el recipiente de cocción dentro del Air fryer correctamente, de lo contrario la freidora no funcionará.

4. Tire del cable principal y enchúfelo en el tomacorriente con conexión a tierra.
 - No llene el recipiente de cocción con aceite u otro líquido.
 - No coloque nada encima del aparato.
 - No coloque nada en la entrada de aire de los dos lados del Air fryer ya que esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire caliente.

Modo de uso

El Air fryer es ideal para preparar varios tipos de alimentos. Consulte la sección "Ajustes" de la tabla siguiente.

Freidora de aire caliente

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" de este capítulo), 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, ya que están muy calientes. Utilice solo el asa del recipiente de cocción para sostenerlo.

5. Gire la perilla del regulador de temperatura a la temperatura deseada. Consulte la sección "Ajustes" de este capítulo para seleccionar la temperatura adecuada.
6. Seleccione el tiempo de preparación necesario para los alimentos (consulte la sección "Ajustes" de este capítulo).
7. Para encender el Air fryer, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.

Nota: Si lo desea, también puede dejar que el Air fryer se precaliente sin ningún alimento en su interior. En ese caso, gire la perilla del temporizador a más de 3 minutos y espere hasta que se apague la luz de calentamiento (después de 3 minutos aprox.). A continuación, llene la cesta y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado.

- La luz de encendido y calentamiento se encenderán.
 - El temporizador inicia el conteo regresivo del tiempo de preparación seleccionado.
 - Durante el proceso de freído con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor está conectado y desconectado para mantener la temperatura seleccionada
 - El exceso de aceite de los alimentos se almacena en el fondo del recipiente de cocción.
8. Algunos alimentos deben mezclarse a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Ajustes" de este capítulo). Para agitar los alimentos, retire el recipiente de cocción del Air fryer sujetándolo por el asa y luego agítelo. Luego 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.

Consejos:

- 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.
- Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oír la campana del temporizador cuando tenga que agitar los alimentos. Esto significa que debe volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de la mezcla.
- Si ajusta el temporizador a tiempo completo de preparación, no oír la campana del temporizador durante la cocción antes de terminar por lo que puede extraer el recipiente en cualquier momento para comprobar el estado de cocción de los alimentos. Al momento de extraer el recipiente, el Air fryer se apagará automáticamente y se reanudará una vez que vuelva a introducir el recipiente. (el temporizador seguirá corriendo en el programa seleccionado).

9. Cuando oiga la campana del temporizador, significa que ha transcurrido el tiempo de preparación seleccionado. Extraiga el recipiente del Air fryer y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el Air fryer manualmente. Para hacerlo, gire la perilla de control de temperatura a 0, o extraiga el recipiente directamente.

10. Verifique si los alimentos están listos.

Si los alimentos aún no están listos, simplemente vuelva a introducir el recipiente en el Air fryer y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.

11. Para retirar los alimentos pequeños (p. ej. papas fritas), pulse el botón de liberación de la cesta y extraiga el recipiente.

- 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.
- Después de freír con aire caliente, el recipiente y la tapa interior de metal estarán calientes, así que evite tocarlos.

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

Consejos:

- Para retirar alimentos grandes o frágiles de la cesta, utilice un par de pinzas.

13. Una vez preparada una porción de alimentos, el Air fryer estará lista 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.

Instrucciones de operación



Como la tecnología de aire rápido recalienta el aire que está dentro del Air fryer de inmediato, 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 un poco menor que los ingredientes 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 la freidora unos minutos después de agregar el aceite.
- No utilice la freidora para preparar alimentos extremadamente grasos, como salchichas.
- Los snacks aptos para horno también pueden prepararse en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas es 500 gramos.
- Utilice masa previamente preparada para hacer snacks rápida y fácilmente. La masa previamente preparada exige un tiempo de preparación menor que la masa casera.
- Coloque un molde o una asadera dentro de la cesta de la freidora para hornear una torta o quiche, así como para freír alimentos frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora para calentar alimentos. Para calentar alimentos, seleccione una temperatura de 140 °C durante un máximo de 10 minutos.

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación si comienza a usar cuando el Air Fryer aún está frío.

	Cant. mín-máx (en gramos)	Tiempo (Min)	Temp. (°C)	Agitar	Agregar Aceite 1/2 cda.
Papas fritas					
Papas fritas congeladas finas	300-700	25 - 45	200	Si	
Papas fritas congeladas gruesas	300-700	30 - 50	200	Si	
Papas fritas caseras (8 x 8 cm)	300-800	35 - 45	200	Si	Si
Papas rústicas caseras	300-700	40 - 50	180	Si	Si
Papas en cubos caseras	300-750	35 - 45	180	Si	Si
Papa gratinada	500	15 - 25	200	Si	
Carne y pollo					
Filete	100-500	25 - 35	180		
Costillas de cerdo	100-500	30 - 40	180		
Hamburguesas	100-500	20 - 40	180		
Muslos de pollo	100-500	50 - 60	180		
Pechugas de pollo	100-500	30 - 50	180		
Aperitivos					
Rollitos primavera	100-400	20 - 30	200	Si	
Nuggets de pollo congelados	100-500	15 - 25	200	Si	
Bocaditos de pescado congelados	100-400	15 - 25	200		
Aperitivos de queso congelados	100-400	15 - 25	180		
Verduras rellenas	100-400	10- 20	160		
Pasteles					
Tortas	300	55 - 70	160		
Magdalenas	300	50 - 55	200		
Aperitivos dulces	120	20 - 30	160		

Instrucciones de operación



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 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 el bol para vaciar todas las papas cortadas en bastones de una sola vez en la cesta, para evitar que el exceso de aceite termine en el fondo del recipiente.

5. Fría las papas según las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie la freidora luego de cada uso.

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

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 déjela 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.

Consejos:

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

Medio ambiente

No deseche el Air fryer con los residuos domésticos normales. Llévelo a un punto de recolección oficial para su reciclaje. Esto permite contribuir al cuidado del medio ambiente



Solución de problemas

En caso de mal funcionamiento, consulte la siguiente tabla.

Problema	Posible causa	Solución
El Air fryer no funciona.	El Air fryer no está enchufado.	Enchufe el Air fryer en un tomacorriente con conexión a tierra.
	No ha establecido ningún valor en el temporizador.	Seleccione el tiempo de preparación necesario en el temporizador para que se encienda el Air fryer.
	El recipiente no está colocado correctamente en 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.	Coloque porciones más pequeñas de alimentos en la cesta. Las porciones más pequeñas se frien de forma uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Seleccione la temperatura necesaria girando la perilla de control de temperatura (consulte la sección "Ajustes" del capítulo "Uso del Air fryer").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Seleccione el tiempo de preparación necesario en el temporizador (consulte la sección "Ajustes" del capítulo "Uso del Air fryer").
La fritura de los alimentos no es uniforme.	Algunos tipos de alimentos deben agitarse durante el tiempo de preparación.	Los alimentos que se encuentran unos encima de otros o mezclados entre sí (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse durante el tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes" del capítulo "Uso del Air fryer".
Los aperitivos fritos no salen crocantes.	Ha utilizado aperitivos elaborados para cocción en freidoras tradicionales.	Utilice aperitivos para horno o úntelos con un poco de aceite para obtener un resultado más crocante.

Instrucciones de operación



Solución de problemas

En caso de mal funcionamiento, consulte la siguiente tabla.

Problema	Posible causa	Solución
No puedo introducir el recipiente en el Air fryer correctamente.	Hay demasiados alimentos en la cesta para freír.	La cantidad de alimentos de la cesta no debe exceder la capacidad máxima. Consulte la sección "Ajustes".
	La cesta no está colocada correctamente en el recipiente.	Empuje la cesta dentro del recipiente hasta oír un clic.
El Air fryer emana humo blanco.	Está preparando alimentos grasos.	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 recipiente aún tiene residuos de grasa del uso anterior.	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 frien de forma uniforme.	No utilizó el tipo de papa adecuado.	Utilice papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	Lave bien las papas antes de freírlas.	Enjuague bien las papas para eliminar el almidón de su parte exterior.
Las papas fritas frescas no salen crocantes.	Las papas fritas salen crocantes según la cantidad de aceite y agua en la preparación.	<p>Asegúrese de secar bien las papas antes de agregar el aceite.</p> <p>Corte las papas en pedazos más pequeños para obtener un resultado más crocante.</p> <p>Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crocante.</p>

Instrucciones de operación



Para evitar descargas eléctricas desconecte del enchufe.

No hay piezas que el usuario pueda reparar. Solicite las reparaciones al personal de servicio calificado.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No permita que este aparato esté expuesto a la lluvia o la humedad.
- Conectar el aparato a un suministro de energía diferente puede dañar el aparato.
- Los electrodomésticos no deben desecharse con la basura doméstica.
- Por favor recicle donde lo recomiendan las autoridades locales de su ciudad.
- Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente. Por favor recuerde respetar la regulación local: entregue los dispositivos eléctricos a un centro de recuperación apropiado.



CHICHARRONCITOS

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN

Salpimienta el tocino, introdúcelo en la cesta interior del AIR FRYER, remueve con unas pinzas cada 10 minutos. Cocina hasta que estén dorados.

TIEMPO Y TEMPERATURA DE COCCIÓN: 30 min a 180°C.

OPCIONAL: para lograr que queden mas crocantes, añade 1 cucharada de bicarbonato y dejalo 2 o 3 horas en la nevera antes de introducir en el AIR FRYER.

ALITAS DE POLLO

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN

En un bowl, marina las alitas con la salsa, el ají y salpimienta. Acomoda en la cesta interior del AIR FRYER

TIEMPO Y TEMPERATURA DE COCCIÓN: 15 min a 180°C.

NOTA: Remueve y gira las alitas a mitad de cocción.



FILET MIGNON

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

Envuelve la tocineta por el borde de cada medallón y fija con un par de palillos. Salpimenta y lleva al compartimiento. Introduce en la cesta interior del AIR FRYER y cocina según el término deseado.

TIEMPO Y TEMPERATURA DE COCCIÓN: 15 min a 180°C.

NOTA: Mueve y gira los medallones a mitad de cocción.

PESCADO ASADO

INGREDIENTES:

- 4 filetes de pescado.
- 1 limón en rodajas.
- Jugo de 1 limón.
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Precalienta el AIR FRYER baña el pescado en limón, salpimenta y lleva a la cesta interior del AIR FRYER, cubre con las rodajas de limón.

TIEMPO Y TEMPERATURA DE COCCIÓN: 10 min a 180°C.

RECOMENDACIÓN: Ponlo sobre una base de papel aluminio con unas gotas de aceite.

CHAMPIÑONES RELLENOS

INGREDIENTES:

- 6-8 champiñones grandes
- 4 tiras de tocineta
- 2 Cucharadas de queso crema.
- 2 Cucharadas de queso parmesano.
- Aceite de oliva.
- Vinagre balsámico.
- Albahaca.
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

Limpia los champiñones, retira los tallos y pícalos finamente, junto con la tocineta y la albahaca, en un bowl mezcla todo muy bien con el queso crema, parmesano y salpimenta. Rellena los champiñones con la mezcla, rocía con aceite de oliva y balsámico. Introduce en la cesta interior del AIR FRYER hasta que el parmesano dore. Retira con unas pinzas.

TIEMPO Y TEMPERATURA DE COCCIÓN: 7 min a 160°C.

RECETAS



PAPAS BRAVAS

INGREDIENTES:

- 1 libra de papa nevada.
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 1 cucharada de finas hierbas
- 1 cucharada de aceite
- Ají en polvo al gusto
- sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

lava las papas, corta en cascos, espolvorea con los condimentos, la harina y rocía con el aceite.

TIEMPO Y TEMPERATURA DE COCCIÓN: 25 min a 180°C

TIP 1: Remueve a mitad de cocción.

TIP 2: Mezcla las papas con el resto de ingredientes en una bolsa plástica, luego introdúcelas en la cesta interior del AIR FRYER.

POLLO PARMESANO

INGREDIENTES:

- 4 filetes de pechuga
- 1/2 queso parmesano rallado
- 1 huevo
- 1 cucharada de harina de trigo
- 1 cucharadita de paprika
- sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

Condimenta y salpimenta los filetes de pollo, pasalos por harina, despues por el huevo y por ultimo cubre con el queso parmesano rallado.

Acomódalos dea 2 unidades en la cesta interior del AIR FRYER.

TIEMPO Y TEMPERATURA DE COCCIÓN: 15 min a 180°C.

NOTA: Impregnar de aceite la cesta, girar los filetes a mitad de tiempo de cocción.

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 del usuario, a la cantidad de alimentos, la resistencia a cocción de los alimentos, el voltaje e incluso el corte de los alimentos.

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 word.

Kalley®