

# MANUAL DE USUARIO

## AIR FRYER

K-MAF35



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

Gracias por comprar este producto KALLEY.

Para mayor información contáctenos a través de nuestro WhatsApp:

[wa.me/573336424616](https://wa.me/573336424616), llame a la línea 01 8000 524 065 o visite:

[www.kalley.com.co/servicios/centro-servicios/c/centro-servicios](http://www.kalley.com.co/servicios/centro-servicios/c/centro-servicios).

# Kalley®





## ÍNDICE

2. Instrucciones de seguridad
3. Conozca su air fryer
4. Panel de control
4. Instrucciones de instalación
6. Instrucciones de operación
7. Recetas
9. Limpieza y mantenimiento
10. Preguntas frecuentes
11. Especificaciones técnicas
11. Medio ambiente
12. 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 personal especializado de servicio técnico.

### 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

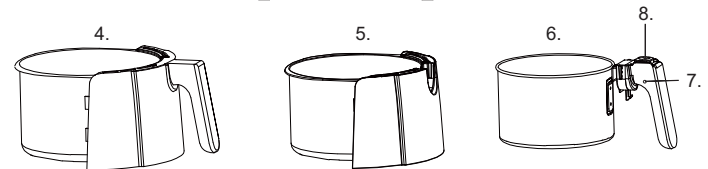
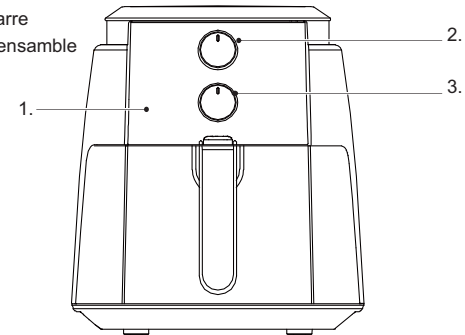
1. Antes de poner en funcionamiento este producto, asegúrese de leer todas las instrucciones de seguridad y operación.
2. Guarde estas instrucciones, puede llegar a necesitarlas en el futuro.
3. Preste atención y acate todas las advertencias de seguridad.
4. El incumplimiento de estas advertencias e 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 aquellas personas con discapacidad física, sensorial o cognitiva.
6. Antes de conectar el producto, asegúrese de que el voltaje de salida y la frecuencia del circuito correspondan con el voltaje indicado en la etiqueta del producto.
7. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no destape el producto, ya que no hay partes que puedan ser reparadas por el usuario. Si necesita mantenimiento, diríjase a un centro de servicio autorizado.
8. No intente reparar este producto por su cuenta, en caso de ser necesario el mantenimiento diríjase a un centro de servicio autorizado.
9. No lave la unidad bajo el grifo, ya que hay componentes eléctricos y de calefacción.
10. No deje que entre agua u otro líquido adentro de la unidad, ya que podrían producirse descargas eléctricas.
11. Mientras el producto esté en funcionamiento, no cubra la abertura de entrada y salida de aire.
12. No vierta nunca aceite en la freidora, ya que podría provocar un incendio.
13. No toque el interior del producto mientras esté funcionando.
14. Este producto es operado manualmente, por lo tanto nunca conecte el producto con un temporizador o un sistema de control remoto independiente.
15. Nunca coloque el producto contra la pared u otros productos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre para la parte trasera, los lados izquierdo y derecho y la parte superior del producto. No ponga cosas encima del producto.
16. El producto debe ser vigilado por alguien durante su funcionamiento.
17. Al utilizar el producto, la superficie podría calentarse mucho.
18. Si el producto echa humo, desenchúfelo inmediatamente. Retire la freidora del producto una vez que haya dejado de humear.
19. El producto está limitado al uso doméstico normal.
20. Desenchufe siempre el producto después de usarlo.
21. Antes de tratar o limpiar el producto, hay que dejar que se enfríe durante 30 minutos.
22. Ponga siempre los alimentos a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.



 <p>Siga las recomendaciones de conexión</p>	 <p>Instale correctamente</p>	 <p>No use en un espacio húmedo</p>	 <p>Limpie con un paño seco</p>
 <p>No bloquee los orificios de ventilación</p>	 <p>En caso de incendio desenchufe la unidad</p>	 <p>Desenchufe la unidad si no está en funcionamiento</p>	 <p>No utilice cerca del agua</p>
 <p>En caso de daño solicite mantenimiento</p>	 <p>No intente realizar reparaciones</p>	 <p>Tenga precaución con los niños</p>	 <p>Use solo piezas autorizadas por el fabricante</p>
 <p>No instale en lugares calientes</p>	 <p>No modifique el enchufe polarizado</p>	 <p>Proteja los cables</p>	 <p>Use en superficies estables</p>

## CONOZCA SU AIR FRYER

1. Unidad Principal
2. Control de temporizador
3. Control de temperatura
4. Base y cesta ensamblados
5. Base
6. Cesta
7. Mango de agarre
8. Botón de desensamble



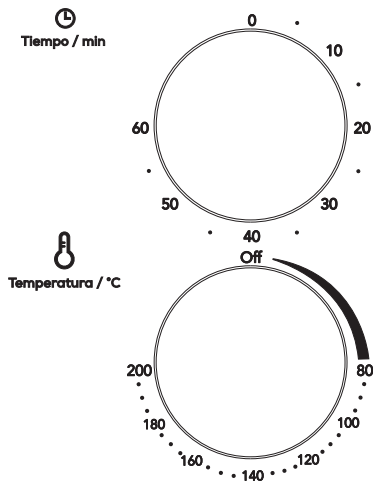
## Instrucciones de Operación



### PANEL DE CONTROL

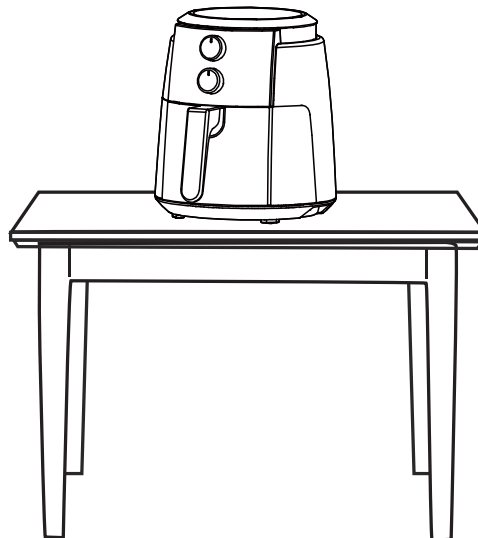
1. Control de temporizador: programe el tiempo de cocción hasta 60 minutos.
2. Control de temperatura: ajuste la temperatura de cocción desde 80°C hasta 200°C.

**Nota:** para mayor información sobre tiempos y temperaturas de cocción, consulte la parte de "Ajuste de tiempos y temperatura" del manual.



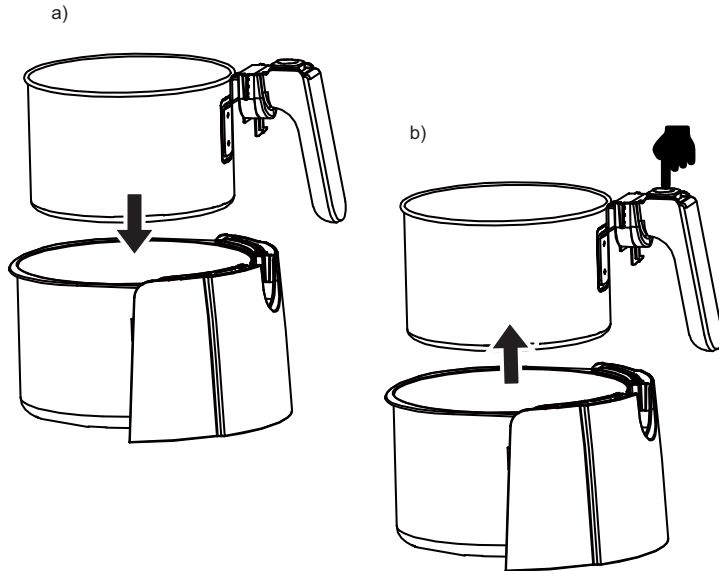
### INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1. El producto debe colocarse de manera estable sobre una mesa plana, de modo que el cable de alimentación tenga una longitud suficiente para conectarlo al tomacorriente, el aire alrededor del producto debe mantenerse en circulación y no debe estar cerca de artículos inflamables.

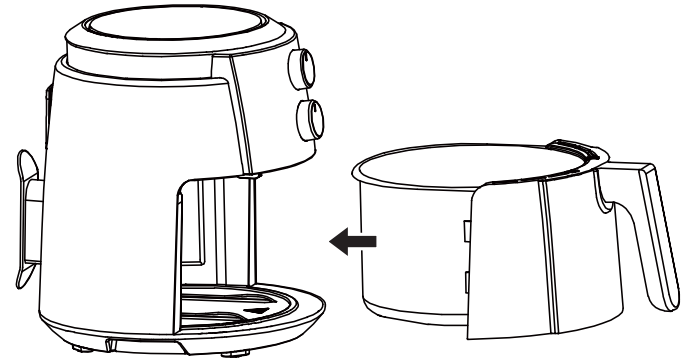




2. a) Para ensamblar el conjunto, presione la cesta dentro de la base.  
b) Para separar la cesta de la base, presione el botón de desensamble ubicado en el mango.



3. Al ensamblar base y la cesta dentro de la unidad, debe encajar perfectamente en su lugar.



Antes de colocar los alimentos, precaliente la unidad durante 3-5 minutos, el efecto de cocción será mejor.

## Instrucciones de Operación



### INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Después de encender la unidad, ajuste el control de temperatura a la posición de 200°C y el control de temporizador a 3-5 minutos para completar la operación de precalentamiento de la unidad.
2. Una vez finalizado el precalentamiento, sujete la parte superior de la unidad con una mano y saque la base sujetando el mango. La base debe colocarse sobre una mesa estable.
3. Ponga los alimentos en la cesta.
4. Empuje la base y la cesta dentro de la unidad, seleccione la temperatura y el tiempo de cocción correspondientes para cocinar y calentar los alimentos.
5. El calentamiento ha finalizado cuando el temporizador suena. Cuando la comida esté lista, desenchufe el producto. Saque la base con cuidado, colóquela sobre la mesa y luego use herramientas auxiliares para retirar los alimentos cocidos.

**Nota:** Cuando la base no está correctamente ajustada adentro de la unidad, el micro-interruptor no se activa; la unidad no funcionará. En ese momento, solo necesita empujar totalmente la base dentro de la unidad.

#### Advertencia:

Saque los alimentos con cuidado. Coloque sobre una superficie plana para evitar que el vapor se escale o se caiga sobre la base, lo que puede provocar quemaduras por aceite o alimentos a alta temperatura. Además, sugerimos utilizar las herramientas auxiliares (como palillos y pinzas) en el proceso de extracción de alimentos.

### Ajuste de tiempos y temperatura

Esta tabla a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los alimentos que desea preparar.

Menú	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Descongelar	80	5-10
Papas	180	15-17
Alitas de pollo	180	15-19
Muslos de pollo	180	20-24
Carne	200	10-14
Camarón	180	8-12
Pescado	180	13-17
Dulce	180	8-10

**Nota:** Tenga en cuenta que estos ajustes son solo de referencia. Como los alimentos difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus 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.
5. Coloque a freír las papas según las instrucciones anteriores.

**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.

### CHICHARRONES

Ingredientes:

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

#### Preparación:

Salpimiente el tocino, introdúzcalo en la cesta, 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 la Air Fryer.

### ALITAS DE POLLO

Ingredientes:

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

#### Preparación

En un bol, marine las alitas con la salsa, el aji y salpimienta. Acomode en la cesta. 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 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

## Instrucciones de Operación



### 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 la Air Fryer, bañe el pescado en limón, salpimiente y lleve a la cesta para freír, 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 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 hiervas
- Una (1) cucharada de aceite
- Aji en polvo al gusto
- Sal y pimienta al gusto

**Preparación:** lave las papas, corte en cascós, 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.



## 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.

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.

### Recordatorio de calentamiento

#### Advertencia:

Tenga en cuenta que una vez desempaque el producto y lo use por primera vez, se puede producir un mínimo de olor y humo durante el proceso de calentamiento. Esto es normal e inofensivo, se debe a la combustión de la sustancia protectora aplicada a las resistencias de la unidad.

Antes de que el producto funcione, verifique que todas las partes de la unidad están en su lugar para evitar un mal funcionamiento.

Si encuentra que el producto no funciona correctamente, deje de usarlo y comuníquese con nuestro departamento de servicio de inmediato.

Utilice la base y la cesta juntos en la unidad y evite usarlos por separado.

Después de usarla, desenchufe el cable de alimentación y deje que la freidora se enfríe completamente antes de moverla.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la Airfryer para evitar que se quemé.
- Después de usar, pre enjuague la base y la cesta con agua caliente para ayudar a remover con facilidad los residuos de comida y evitar el daño del revestimiento debido a la erosión del aceite residual de los alimentos.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes para evitar daños en la unidad y su salud.
- Use un paño suave y limpio para limpiar la Airfryer. No utilice un paño demasiado húmedo para limpiar la Airfryer, esto evitará que entre agua, lo que puede provocar un cortocircuito y un incendio.
- No utilice otros equipos de limpieza, como un lavavajillas, para limpiar la Airfryer, de lo contrario, puede causar daños y afectar el uso.
- Utilice detergente neutro o agua limpia para limpiar el producto.
- No utilice artículos duros y afilados (como bolas de alambre, cuchillas, etc.) para limpiar la base y la cesta para evitar rayones.



### PREGUNTAS FRECUENTES

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

POSIBLE PROBLEMA	POSIBLE CAUSA O SOLUCIÓN
La freidora no funciona.	El enchufe del producto no está insertado en el tomacorriente. No se ha ajustado el temporizador. Gire el control de temporizador para ajustar el tiempo necesario para la cocción y luego encienda la unidad. Asegúrese de encajar la base y la cesta apropiadamente.
Los alimentos cocinados no están suficientemente maduros.	Demasiados alimentos en la cesta. Ponga los alimentos en la cesta de freír en pequeñas tandas. En pequeñas tandas, la fritura puede ser más uniforme. La temperatura de calentamiento es demasiado baja. Gire el control de la temperatura para ajustar la temperatura necesaria (consulte la parte de "Ajuste de tiempos y temperatura"). El tiempo de cocción es demasiado corto. Gire el control de temporizador para decidir el tiempo de cocción (consulte la parte de "Ajuste de tiempos y temperatura")

POSIBLE PROBLEMA	POSIBLE CAUSA O SOLUCIÓN
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.	Algunos alimentos deben ser volteados durante el proceso de cocción. Si algunos alimentos se colocan en la parte superior, o se juntan con otros alimentos (por ejemplo, papas fritas), deben voltearse durante el proceso de cocción.
Los alimentos no salen crujientes.	Puede añadir un poco de aceite sobre el alimento para aumentar su calidad crujiente.
Sale humo blanco de la unidad.	Está cocinando con un alto contenido de aceite. La suciedad del aceite del último uso aún permanece dentro de la base. Asegúrese de limpiar la base cada vez después del uso.

Si después de hacer todas estas verificaciones no obtiene resultados, o no es solucionado su problema, contáctenos a través de nuestro WhatsApp [wa.me/573336424616](https://wa.me/573336424616) o llame a la línea 01 8000 524 065.

Para más información visite:  
[www.kalley.com.co/servicios/centro-servicios/c/centro-servicios](http://www.kalley.com.co/servicios/centro-servicios/c/centro-servicios).

No permita que personal no autorizado por Kalley intervenga su producto, de lo contrario perderá la garantía.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**Potencia:** 1500 W

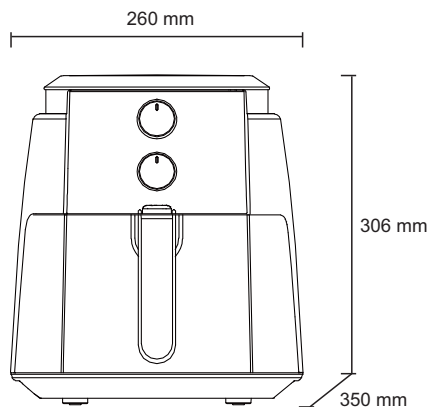
**Frecuencia:** 60 Hz

**Voltaje:** 110~ 120 V

**Capacidad de la cesta:** 3.5 L

**Peso Neto:** 4.1 Kg

**Dimensiones (L x W x H):** 260 x 350 x 306 mm



## 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 través de nuestro WhatsApp [wa.me/573336424616](https://wa.me/573336424616) o llame 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.





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 registered trademark symbol (®) is positioned to the upper right of the final "y".

**Kalley**®