



3.2 Quart Air Fryer

MODEL: EMAF3219KE

USER MANUAL

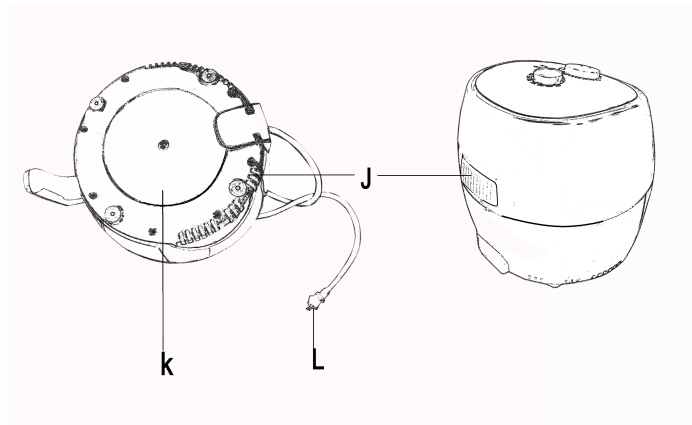
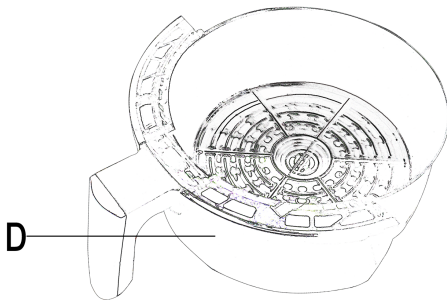
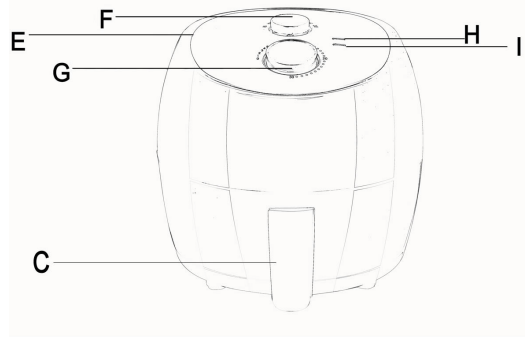
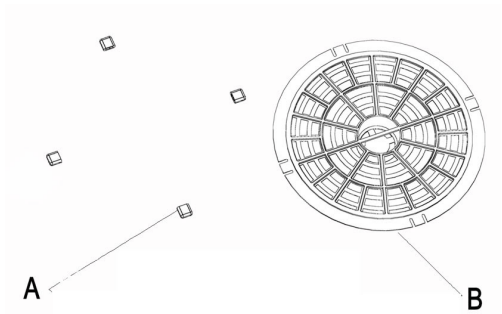


**For technical assistance or troubleshooting
please call 1-888-770-3696 or visit www.sibrands.com**

GENERAL DESCRIPTION

- A** Small Silicone Caps (Pre-installed)
- B** Grill Rack
- C** Handle
- D** Pan
- E** Air Inlet Openings
- F** Temperature Control Knob (176-392°F)

- G** Timer Control Knob (0-30 min.)
- H** Power Indicator Light
- I** Heat Indicator Light
- J** Air Outlet Openings
- K** Base
- L** Power Cord



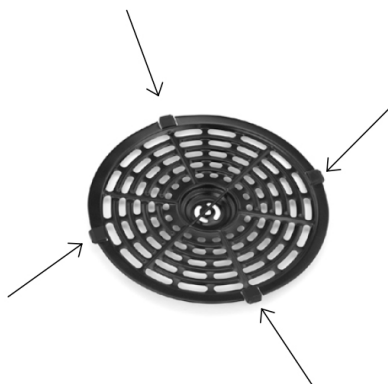
INSTALLING THE GRILL RACK



The Grill Rack (B) should always be secured inside the Pan (D) before using the Air Fryer.

To install the Grill Rack (B) simply follow these steps:

1. Make sure the 4 Small Silicone Caps (A) are placed on the 4 tabs on the edge of the Grill Rack (B) as shown in the image below.



2. Hold the grill Rack (B) by the small bar in the center and insert the Grill Rack (B) into the Pan (D) so the small bar in the center is facing up. NOTE: inside the Pan (D) there are small raised areas or “Lips” that are designed to help hold the Grill Rack (B) inside the Pan (D). You may need to rotate the Grill Rack (B) slightly so the 4 Small Silicone Caps (A) can clear these “Lips”.

3. Once the Grill Rack (B) is touching the bottom of the Pan (D), rotate the Grill Rack (B) clockwise until each of the 4 Small Silicone Caps (A) are locked below one the “Lips”. This will insure the Grill Rack (B) is properly secured inside the Pan (D).

IMPORTANT

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

DANGER

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried on the grill rack in the pan, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the Air Inlet (E) and Air Outlet (J) Openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Always allow the appliance to cool down for at least 30 minutes before attempting to clean any of the parts.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Professionals, a service center authorized by the seller or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance should not be used by children under the age of 15, or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children younger than 15 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.

- This appliance should not be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 4 inches of free space on the back and sides and 4 inches of free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- 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.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- 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.

CAUTION

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other commercial environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and the manufacturer and seller refuse any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorized by sellers for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the warranty becomes invalid.
- Always unplug the appliance after each use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.

- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 356°F (to minimize the production of acrylamide).

AUTOMATIC SHUT-OFF

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance switches off automatically. To turn the appliance off manually, turn the Timer Control Knob (G) counterclockwise to 0.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the Grill Rack (B) and the Pan (D) with hot water, some mild soap and a non-abrasive sponge or cloth.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an air fryer that cooks using hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the air fryer on a stable, horizontal and level surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
2. Insert the Grill Rack (B) in the Pan (D) according to the instructions on page 3.

USING THE APPLIANCE

HOT AIR FRYING

1. Plug the power cord into a working power outlet.
2. Gently pull on the Handle (C) to pull the Pan (D) out of the air fryer.
3. Make sure the Grill Rack (B) is secure inside the Pan (D) according to the instructions on page 3.
4. **OPTIONAL:** You can preheat the Air Fryer with no food inside the Pan. To preheat begin by turning the Temperature Control Knob (F) to your desired temperature and then turn the Timer Control Knob (G) to 3 minutes. The Air Fryer will turn ON and heat until the timer stops. At this point the air fryer should be preheated.
If you do not wish to preheat, it is recommended to add 3 minutes to the cooking time specified for your ingredients/recipe.
5. Place the food to be cooked on the Grill Rack (B) inside the Pan (D).
6. Gently slide the Pan (D) back into the air fryer.

Never use the Pan (D) without the Grill Rack (B) secured into position safely.

Caution: Do not touch the pan during use, or within 30 minutes after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

7. Turn the Temperature Control Knob (F) to the desired temperature. See section 'Settings' for help in determining the temperature.

Note: If you want to prepare different ingredients at the same time, make sure you check the preparation time and the temperature required for each of the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Homemade fries and drumsticks, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings.

8. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings').
9. To turn the Air Fryer ON and begin cooking, turn the Timer Control Knob (G) to the required preparation time for the ingredients you have placed in the Pan (D).
 - The Heat Indicator Light (I) will turn ON.
 - The timer starts counting down from the set preparation time.
 - During the hot air frying process, the Heat Indicator Light (I) will turn ON and

OFF several times. This indicates that the heating element is turning ON and OFF to maintain the set temperature.

- During the cooking process some excess oil from the ingredients will be collected on the bottom of the Pan (D).

10. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time to help cook evenly (see section 'Settings'). To shake the ingredients, gently pull the Pan (D) out of the appliance by the Handle (C) and gently shake the Pan (D) from side to side to reposition the ingredients. After shaking slide the Pan (D) back into the air fryer and cooking will start again.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you will hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again for the remaining preparation time after shaking.

11. When the set cooking time has elapsed you will hear the timer bell, and the Air Fryer will automatically turn OFF. Using the Handle (C), gently pull the Pan (D) out of the appliance and place the Pan (D) on a heat-resistant surface.

Note: You can also turn the Air Fryer OFF manually. To do this, turn the Timer Control Knob (G) to 0.

12. Check if the food is cooked to your desired level. If the food is not ready yet, simply slide the Pan (D) back into the appliance and set the Timer Control Knob (G) to a few extra minutes.

13. Use a pair of tongs or a spoon to remove the cooked food from the Pan (D).

Note: Do not turn the pan upside down to remove the cooked food, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will pour out.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

After the first batch of food has completed cooking, the Air Fryer is instantly ready for preparing another batch because it is already heated. To cook another batch simply repeat steps 5-13.

SETTINGS

The table on the next page helps you to select the basic settings for some ingredients you may want to prepare. It will also indicate foods that cook better when they are shaken half way through the cooking process.

Note: Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- 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 ingredients.
- Brush some cooking oil on fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is about 16 ounces.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 320°F for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (oz.)	Time (min)	Temp (°F)	Shake	Extra Information
Potatoes & Fries					
Thin frozen fries	10-24	12-16	392	Shake	
Thick frozen fries	10-24	12-20	392	Shake	
Homemade fries	10-28	18-25	356	Shake	Add ½ tbsp. of cooking oil
Homemade potato wedges	10-28	18-22	356	Shake	Add ½ tbsp. of cooking oil
Homemade potato cubes	10-26	12-18	356		Add ½ tbsp. of cooking oil
Potato gratin	17	18-22	356		
Meat & Poultry					
Steak	4-16	10-15	356		
Pork chops	4-16	10-14	356		
Hamburger	4-16	7-14	356		
Sausage roll	4-16	13-15	392		
Drumsticks	4-16	18-22	356		
Chicken breast	4-16	10-15	356		
Snacks					
Spring rolls	4-14	8-10	392	Shake	Preheat air fryer
Frozen chicken nuggets	4-16	6-10	392	Shake	Preheat air fryer
Frozen fish sticks	4-14	6-10	392		Preheat air fryer
Stuffed vegetables	4-14	10	320		

Note: If you do not preheat the air fryer before beginning the cooking process, Add 3 minutes to the preparation time for best results.

MAKING HOMEMADE FRIES

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make homemade fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with a paper towel.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the Pan (D) using your hands or a kitchen utensil.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the Pan (D) all at once, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in the table above.

CLEANING

Clean the Pan (D) and Grill Rack (B) after every use.

The Pan (D) and Grill Rack (B) have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Always clean these parts using hot water, some mild soap, and a non-abrasive sponge or cloth.

1. Remove the power plug from the wall socket and let the appliance cool down for at least 30 minutes.

Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the Pan (D) and Grill Rack (B) using hot water, some mild soap and a non-abrasive sponge or cloth.

Tip: If excess food is stuck to the Grill Rack or the bottom of the Pan, fill the Pan with hot water with some mild soap. Put the Grill Rack in the Pan and let the Pan and the Grill Rack soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Place the appliance in a clean, dry place for storage until the next use.

TROUBLESHOOTING

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance.

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the power cord into a grounded wall outlet
	You have not set the timer.	Turn the Timer Control Knob (G) to the required preparation time.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the pan is too large.	Put smaller batches of ingredients in the pan. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the Temperature Control Knob (F) to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the Timer Control Knob (G) to the required preparation time (see section 'Settings').

The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings'.
Food is not crispy when it comes out of the air fryer	You used a type of food meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven-baked foods or lightly brush some oil onto the food before cooking for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the pan.	Remove some of the ingredients from the pan.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan and grill rack properly after each use.
Homemade fries are fried unevenly in the air fryer	You did not soak the potato sticks properly before you fried them	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with a paper towel before applying oil and cooking.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying
Homemade fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Add slightly more oil for a crispier result.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

We warrant this product to be free from defects in material and workmanship under normal use for a one-year period from the original date of purchase from an authorized ENZO dealer. We will repair or replace the unit free of charge should it become defective under this warranty, providing you, the original purchaser, submit proof of purchase (sales slip) along with the product and all accessories.

Should you be missing any of the included accessories or other components (screws, pieces, etc.), please contact the Customer Support Center to secure a replacement. It is not necessary to bring the unit back to the store. When calling, please reference the parts list found in the Instruction Manual to help us accurately identify the missing parts and promptly provide replacements.

During the one-year period from the original purchase date, we will service or exchange the product, at no charge. To obtain warranty service or replacement within the duration of the one-year warranty, please return the product and all accessories to the original place of purchase.

For technical support, visit our website www.sibrandssupport.com or call the ENZO Technical Support Center for technical assistance or troubleshooting at 1-888-770-3696, Monday to Saturday, 10:00AM to 7:00PM EST.

There are no consumer serviceable parts contained in this product and any attempt by the owner to service or repair the unit will immediately void all warranty coverage.

This warranty does not cover any product which has been subject to damage due to an act of nature, misuse, neglect, accident, abuse, outdoor use, commercial use, or modification of, or to, any part of the product. Damage to any external devices such as countertops, cabinets, and/or tables or other platforms are not covered nor is the cost incurred in shipping the unit for warranty repair. Under no circumstances shall ENZO be liable for any loss (direct, indirect, incidental, foreseen, unforeseen, special or consequential) or for any damage arising out of, or in connection with, the use of this product.

UNDER NO CIRCUMSTANCES WILL ENZO BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty does not cover re-manufactured units, or product sold 'As Is'.

This warranty is valid only to the original purchaser of the Product in the United States and Canada and grants specific legal rights.



Freidora de aire de 3.2 cuartos

MODELO: EMAF3219KE

MANUAL DE USUARIO

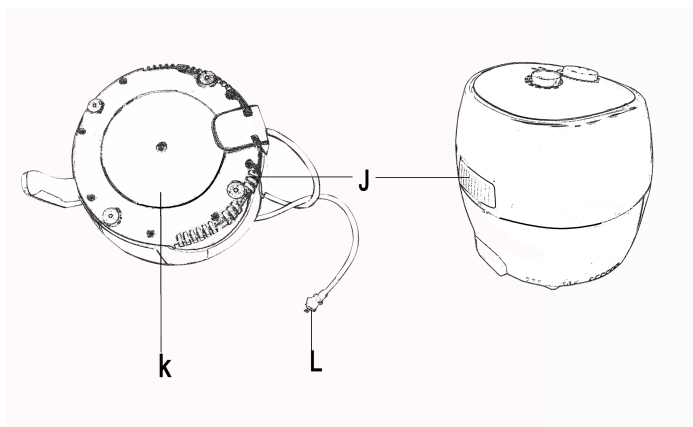
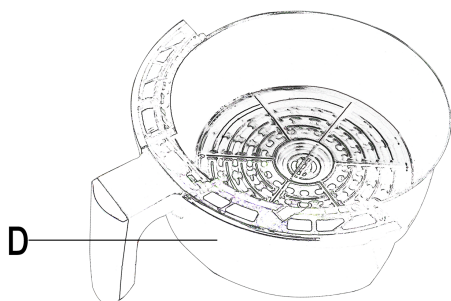
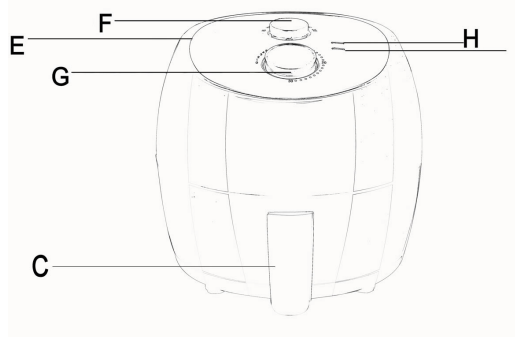
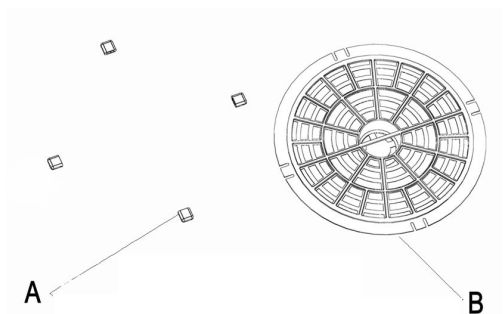


**Para asistencia técnica o solución de problemas
por favor llame 1-888-770-3696 o visite www.sibrands.com**

DESCRIPCIÓN GENERAL

- A** Tapas de silicona (preinstaladas)
- B** Parrilla de la parrilla
- C** Manija
- D** Sartén
- E** Aberturas de entrada de aire
- F** Perilla de control de temperatura

- G** Perilla de control del temporizador
- H** Luz indicadora de poder
- I** Luz indicadora de calor
- J** Aberturas de salida de aire
- K** Base
- L** Cable de alimentación



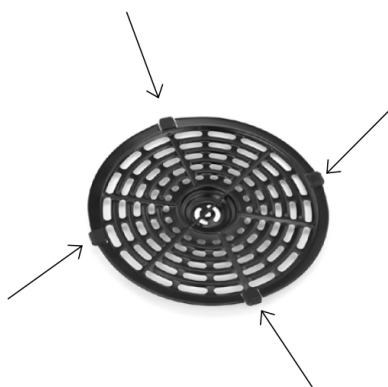
INSTALANDO LA PARRILLA DE PARRILLA



La rejilla de la parrilla (B) siempre debe asegurarse dentro de la sartén (D) antes de usar la freidora de aire.

Para instalar La rejilla de la parrilla (B) simplemente siga estos pasos:

1. Asegúrese de que las 4 pequeñas tapas de silicona (A) estén colocadas en las 4 lengüetas en el borde de la rejilla de la parrilla (B) como se muestra en la imagen a continuación.



2. Sostenga la rejilla de la parrilla (B) por la barra pequeña en el centro e inserte la rejilla de la parrilla (B) en la bandeja (D) de modo que la barra pequeña en el centro quede hacia arriba. NOTA: dentro de la sartén (D) hay pequeñas áreas elevadas o "Barreras" que están diseñadas para ayudar a sostener el Rejilla de Parrilla (B) dentro de la sartén (D). Es posible que deba girar la rejilla de la parrilla (B) ligeramente para que las 4 pequeñas tapas de silicona (A) puedan eliminar estas "barreras".

3. Después de que la rejilla de la parrilla (B) toque la parte inferior de la sartén (D), gire la rejilla de la parrilla (B) en el sentido de las agujas del reloj hasta que cada una de las 4 tapas pequeñas de silicona (A) quede bloqueada debajo de uno de las " Barreras ". Esto asegurará que la rejilla de la parrilla (B) esté asegurada correctamente dentro de la sartén (D).

IMPORTANTE

Lea este manual del usuario detenidamente antes de utilizar el dispositivo y guárdelo para futuras consultas

PELIGRO

- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos de calefacción, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a freír en la rejilla de la parrilla en la sartén para evitar que entre en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de la entrada de aire (E) y la salida de aire (J) mientras el aparato está funcionando.
- No llene la sartén con aceite de cocina, ya que podría provocar un incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está funcionando.
- Deje que el aparato se enfríe siempre durante al menos 30 minutos antes de intentar limpiar cualquiera de las piezas.

ADVERTENCIA

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato corresponde a la tensión de alimentación local antes de conectar el aparato.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por Profesionales,

un centro de servicio autorizado por el vendedor o personas con calificaciones similares para evitar un peligro.

- Este dispositivo no debe ser usado por niños menores de 15 años o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 15 años cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni accione el panel de control con las manos mojadas.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado en la toma de pared correctamente.
- Este aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como un mantel o una cortina.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje por lo menos 4 pulgadas de espacio libre en la parte posterior y los lados y 4 pulgadas de espacio libre sobre el aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante la fritura de aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la bandeja del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro saliendo del mismo. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la bandeja del aparato.

PRECAUCIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos como el personal de cocinas de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros entornos comerciales.
- Si el aparato se usa de manera inadecuada o con fines profesionales o semiprofesionales o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía dejará de ser válida y el fabricante y el vendedor rechazarán cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Devuelva siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por los vendedores para su examen o reparación. No intente reparar el aparato usted mismo; de lo contrario, la garantía quedará invalidada.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso.
- Dejar enfriar el aparato durante aprox. 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tengan un color amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón. Retire los restos quemados. No freír papas frescas a una temperatura superior a 356 ° F (para minimizar la producción de acrilamida).

CIERRE AUTOMÁTICO

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador ha descendido a 0, el aparato se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire la perilla de control del temporizador (G) hacia la izquierda a 0.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS

Este aparato cumple con todas las normas en materia de campos electromagnéticos. Si se maneja correctamente y de acuerdo con las instrucciones en este manual del usuario, el dispositivo es seguro de usar, según la evidencia científica disponible en la actualidad.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retirar todo el material de embalaje.
2. Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la rejilla de la parrilla (B) y la sartén (D) con agua caliente, un poco de jabón suave y una esponja o paño no abrasivo.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora de aire que cocina con aire caliente. No llene la sartén con aceite para freír o grasa para freír.

PREPARACIÓN PARA USO

1. Coloque la freidora en una superficie estable, horizontal y nivelada.
No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
2. Inserte la rejilla de la parrilla (B) en la sartén (D) de acuerdo con las instrucciones en la página 17.

USANDO EL APARATO

FREGADO DE AIRE CALIENTE

1. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente que funcione.
2. Tire suavemente de la manija (C) para sacar la sartén (D) de la freidora.
3. Asegúrese de que la rejilla de la parrilla (B) esté asegurada dentro de la sartén (D) de acuerdo con las instrucciones en la página 17.
4. **OPCIONAL:** Puede precalentar la freidora sin comida dentro de la sartén. Para precalentar, gire la perilla de control de temperatura (F) a la temperatura deseada y luego gire la perilla de control del temporizador (G) a 3 minutos. La freidora de aire se encenderá y calentará hasta que se detenga el temporizador. En este punto, la freidora debe precalentarse.

Si no desea precalentar, se recomienda agregar 3 minutos al tiempo de cocción especificado para sus ingredientes/receta.

5. Coloque los alimentos para cocinar en la rejilla de la parrilla (B) dentro de la sartén (D).
6. Deslice suavemente la sartén (D) en la freidora de aire.

Nunca use la sartén (D) sin la rejilla de la parrilla (B) asegurada en su posición de manera segura.

Precaución: No toque la bandeja durante el uso, o dentro de los 30 minutos posteriores a su uso, ya que hace mucho calor. Solo sujete la sartén por la manija.

7. Gire la perilla de control de temperatura (F) a la temperatura deseada. Consulte la sección "Configuración" para obtener ayuda para determinar la temperatura.

Nota: Si desea preparar diferentes ingredientes al mismo tiempo, asegúrese de verificar el tiempo de preparación y la temperatura requerida para cada uno de los diferentes ingredientes antes de comenzar a prepararlos simultáneamente. Las papas fritas y las baquetas caseras, por ejemplo, se pueden preparar simultáneamente porque requieren los mismos ajustes.

8. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección "Configuración").
9. Para encender la freidora por aire y comenzar a cocinar, gire la perilla de control del temporizador (G) al tiempo de preparación requerido para los ingredientes que ha colocado en la sartén (D).

- La luz indicadora de calor (I) se encenderá.
- El temporizador comienza la cuenta regresiva del tiempo de preparación establecido.
- Durante el proceso de fritura de aire caliente, la luz indicadora de calor (I) se encenderá y apagará varias veces. Esto indica que el elemento de calefacción se enciende y apaga para mantener la temperatura establecida.
- Durante el proceso de cocción, se recogerá un exceso de aceite de los ingredientes en el fondo de la sartén (D).

10. Algunos ingredientes requieren agitarse a la mitad del tiempo de preparación para ayudar a cocinar uniformemente (consulte la sección "Configuración"). Para agitar los ingredientes, tire suavemente de la sartén (D) hacia afuera del aparato por el manija (C) y agite suavemente la sartén (D) de lado a lado para volver a colocar los

ingredientes. Después de agitar, deslice la sartén (D) nuevamente dentro de la freidora y la cocina comenzará nuevamente.

Nota: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes.

Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador nuevamente para el tiempo de preparación restante después de agitar.

11. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción programado, escuchará el timbre del temporizador y la freidora de aire se apagará automáticamente. Usando la manija (C), saque suavemente la sartén (D) del aparato y coloque la sartén (D) en una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar la freidora de aire manualmente. Para hacer esto, gire la perilla de control del temporizador (G) a 0.

12. Compruebe si la comida está cocinada al nivel deseado. Si la comida aún no está lista, simplemente deslice la sartén (D) nuevamente dentro del aparato y ajuste la perilla de control del temporizador (G) en unos minutos adicionales.

13. Use un par de pinzas o una cuchara para retirar los alimentos cocidos de la sartén (D).

Nota: No dé vuelta la sartén para retirar los alimentos cocidos, ya que se derramará cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la sartén.

Después de freír el aire caliente, la sartén y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, el vapor puede escapar de la sartén.

Después de que la primera hornada de alimentos haya terminado de cocinarse, la freidora de aire está lista para preparar otra hornada porque ya está caliente. Para cocinar otro lote simplemente repita los pasos 5-13.

CONFIGURACIÓN

La tabla de la página siguiente le ayuda a seleccionar la configuración básica de algunos ingredientes que puede preparar. También indicará los alimentos que se cocinan mejor cuando se agitan a la mitad del proceso de cocción.

Nota: Tenga en cuenta que estas configuraciones son sugerencias. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo. Una cantidad más pequeña de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir los ingredientes fritos de manera desigual.
- Cepille un poco de aceite de cocina en las papas frescas para un resultado crujiente. Freír los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber agregado el aceite.
- No prepare ingredientes muy grasosos como salchichas en la freidora.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de aproximadamente 16 onzas.
- Use masa pre-hecha para preparar bocadillos rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 320° F por hasta 10 minutos.

	Cantidad Mínimo- Maximo (Onzas)	Tiempo (Mínimo)	Temp (°F)	Agitar	Notas
Papas y Papas Fritas					
Papas fritas congeladas finas	10-24	12-16	392	Agite	
Papas fritas congeladas gruesas	10-24	12-20	392	Agite	
Papas fritas caseras	10-28	18-25	356	Agite	Añadir ½ cucharada de aceite de cocina
Cuñas de papa caseras	10-28	18-22	356	Agite	Añadir ½ cucharada de aceite de cocina
Cubos de patata caseros	10-26	12-18	356		Añadir ½ cucharada de aceite de cocina
Gratinado de patatas	17	18-22	356		
Carne & Aves de Corral					
Bistec	4-16	10-15	356		
Chuletas de cerdo	4-16	10-14	356		
Hamburguesa	4-16	7-14	356		
Rollo de salchicha	4-16	13-15	392		
Patas de pollo	4-16	18-22	356		
Pechuga de pollo	4-16	10-15	356		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	4-14	8-10	392	Agite	Precalentar la freidora
Nuggets de pollo congelados	4-16	6-10	392	Agite	Precalentar la freidora

Palitos de pescado congelados	4-14	6-10	392	Precalentar la freidora
Verduras rellenas	4-14	10	320	

Nota: Si no precalienta la freidora antes de comenzar el proceso de cocción, agregue 3 minutos al tiempo de preparación para obtener mejores resultados.

HACER PATATAS FRITAS CASERAS

Para obtener los mejores resultados, le recomendamos que utilice papas fritas precocidas (por ejemplo, congeladas). Si quieres hacer papas fritas caseras, sigue los pasos a continuación.

1. Pelar las papas y cortarlas en palitos.
2. Remoje los palitos de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, sáquelos y séquelos con una toalla de papel.
3. Vierta ½ cucharada de aceite de oliva en un recipiente, ponga los palitos encima y mezcle hasta que los palitos estén cubiertos con aceite.
4. Retire los palitos de papa del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede atrás en el tazón. Coloque los palos en la sartén (D) con las manos o con un utensilio de cocina.

Nota: No incline el tazón para colocar todos los palos en la sartén (D) de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en el fondo de la sartén.

5. Freír los palitos de patata de acuerdo con las instrucciones de la tabla anterior.

LIMPIEZA

Limpie la sartén (D) y la rejilla de la parrilla (B) después de cada uso.

La sartén (D) y la rejilla de la parrilla (B) tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente. Siempre limpie estas piezas con agua caliente, un poco de jabón suave y una esponja o paño no abrasivo.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos.

Nota: Retire la sartén para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la sartén (D) y la rejilla de la parrilla (B) con agua caliente, un poco de jabón suave y una esponja o paño no abrasivo.

Nota: Si el exceso de comida está pegado a rejilla de la parrilla o al fondo de la sartén, llene la bandeja con agua caliente con un poco de jabón suave. Coloque la rejilla de la parrilla en la sartén y deje que la sartén y la rejilla de la parrilla se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de alimentos.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrate de que todas las partes estén limpias y secas.
3. Coloque el aparato en un lugar limpio y seco para almacenarlo hasta el próximo uso.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrar con el dispositivo.

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire no funciona .	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente de pared con conexión a tierra
	No has configurado el temporizador.	Gire la perilla de control del temporizador (G) al tiempo de preparación requerido
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están hechos .	La cantidad de los ingredientes en la sartén es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la sartén. Los lotes más pequeños se fríen más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire la perilla de control de temperatura (F) a la configuración de temperatura requerida (consulte la sección "Configuración").
	El tiempo de preparación es muy corto.	Gire la perilla de control del temporizador (G) al tiempo de preparación requerido (consulte la sección "Configuración").
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora .	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno encima del otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección 'Configuración'.
La comida no es crujiente cuando sale de la freidora	Usaste un tipo de comida para preparar en una freidora tradicional .	Use alimentos horneados o aplique un poco de aceite en la comida antes de cocinar para obtener un resultado más crujiente.

No puedo deslizar la bandeja en el aparato correctamente .	Hay demasiados ingredientes en la sartén.	Retire algunos de los ingredientes de la sartén.
Sale humo blanco del aparato	Estás preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe los ingredientes grasientos en la freidora de aire, se derramará una gran cantidad de aceite en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La sartén todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar correctamente la bandeja y la rejilla de la parrilla después de cada uso.
Papas fritas caseras se frien de manera desigual en la freidora de aire	No empapaste bien los palitos de papa antes de freírlos	Remoja los palitos de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, sáquelos y séquelos con una toalla de papel antes de aplicar aceite y cocinar.
	No usaste el tipo de papa correcto.	Use papas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la fritura
Las papas fritas hechas en casa no son crujientes cuando salen de la freidora	El sabor crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite
		Agregue un poco más de aceite para un resultado más crujiente



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Garantizamos que este producto está libre de defectos en materiales y mano de obra en condiciones normales de uso durante un período de un año a partir de la fecha original de compra en un distribuidor autorizado de ENZO. Repararemos o reemplazaremos la unidad de forma gratuita si se vuelve defectuosa según esta garantía, proporcionándole a usted, el comprador original, un comprobante de compra (comprobante de compra) junto con el producto y todos los accesorios.

En caso de que falte alguno de los accesorios u otros componentes incluidos (tornillos, piezas, etc.), comuníquese con el Centro de Atención al Cliente para asegurar un reemplazo. No es necesario devolver la unidad a la tienda. Al llamar, consulte la lista de piezas que se encuentra en el Manual de instrucciones para ayudarnos a identificar con precisión las piezas faltantes y proporcionar reemplazos rápidamente.

Durante el período de un año a partir de la fecha de compra original, le daremos servicio o cambiaremos el producto, sin costo alguno. Para obtener el servicio de garantía o el reemplazo dentro de la duración de la garantía de un año, devuelva el producto y todos los accesorios al lugar de compra original.

Para obtener asistencia técnica, visite nuestro sitio web www.sibrandssupport.com o llame al Centro de asistencia técnica de ENZO para asistencia técnica o solución de problemas al 1-888-770-3696, de lunes a sábado, de 10:00 a.m. a 7:00 p.m.

No hay partes reparables por el consumidor en este producto y cualquier intento por parte del propietario de reparar o reparar la unidad anulará de inmediato toda la cobertura de la garantía.

Esta garantía no cubre ningún producto que haya estado sujeto a daños debidos a un acto de la naturaleza, mal uso, negligencia, accidente, abuso, uso en exteriores, uso comercial o modificación de, o a, cualquier parte del producto. El daño a cualquier dispositivo externo, como mostradores, gabinetes y / o mesas u otras plataformas, no está cubierto ni el costo incurrido en el envío de la unidad para la reparación en garantía. Bajo ninguna circunstancia, ENZO será responsable por cualquier pérdida (directa, indirecta, incidental, prevista, imprevista, especial o consecuente) o por cualquier daño que surja de, o en conexión con, el uso de este producto.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE.

Esta garantía no cubre las unidades remanufacturadas o el producto vendido 'Tal como está'.

Esta garantía es válida solo para el comprador original del producto en los Estados Unidos y Canadá y otorga derechos legales específicos.