

User Manual

Manual del usuario

AMBIANO

AIR FRYER

FREIDORA DE AIRE



English.....Page 3

Español.....Página 18

Contents

Parts list	3
Contents	3
General information	4
Safety instructions	5
User instructions	6
Cooking guide	9
Recipes	10
Helpful hints	14
Cleaning and maintenance	15
Other useful information	16
Technical specifications	16
Storing	16

Main parts

1. Main unit
2. Timer/Power knob
3. Power indicator light
4. Temperature indicator light
5. Temperature control knob
6. Reset button
7. Removable basket divider
8. Removable basket
9. Basket release button
10. Pan



Contents of packaging

*The Air Fryer comes pre-assembled.

- Main unit
- Pan
- Basket
- Basket divider
- Instruction manual

General information

When using the Air Fryer, basic safety precautions should be observed. **PLEASE READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE AIR FRYER.**

1. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This Air Fryer is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the Air Fryer by a person responsible for their safety.
2. For indoor household use only.
3. Unplug the Air Fryer from the outlet when not in use and before cleaning.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or Air Fryer main unit in water or any other liquid.
5. Do not operate the Air Fryer with a damaged cord or plug, or if the Air Fryer malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the Air Fryer to the nearest authorized service facility for examination, repair or refund.
6. Keep hands and utensils out of the Air Fryer bowl when in use.
7. Do not use Air Fryer pan without removable basket in place. Never put items directly into the Air Fryer pan.
8. Do not overfill removable basket to prevent the ingredients from coming into contact with the heating elements.
9. Never place oil directly into the pan. If oil is necessary for your recipe, use it to lightly coat your ingredients instead. This is not a deep fryer.
10. If dark smoke is emitting from the unit, unplug it immediately. Wait for the smoke to clear before you remove the pan from the appliance. Check to make sure the removable basket is not overfilled and ingredients are not too close to the heating element before calling customer service.
11. The pan gets VERY hot. Carry the pan by the handle of the removable basket only and use hot pads if necessary.
12. Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could constitute a danger to the user and risk damage to the Air Fryer.
13. Never move the Air Fryer by pulling the cord. DO NOT let the electrical cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
14. Place Air Fryer at least 5 inches away from the wall or other appliances as to not block the vents.
15. Place the Air Fryer on a flat, level, stable, heat resistant surface when using. Do not place the Air Fryer on a soft surface such as a towel.
16. Do not place the Air Fryer on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
17. Do not use the Air Fryer with a damaged outlet.
18. Make sure hands are dry when plugging in and unplugging the Air Fryer.
19. Do not use this Air Fryer for other than intended use.

SAVE ALL INSTRUCTIONS

Safety instructions

WARNING: Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instruction discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

CAUTION: A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. We do not recommend using an extension cord. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125V, and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Polarized plug

NOTE: This Air Fryer has a polarized plug (one blade is wider than the other).

- As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.
- If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
- If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Electric power

If electric circuit is overloaded with other appliances, your appliances may not operate properly. The Air Fryer should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.

Safety warning

Although your Air Fryer is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the Air Fryer near a heat source.
2. Never leave the Air Fryer unattended while connected to the electrical outlet.
3. Use the Air Fryer on a flat stable work surface away from water.
4. Do not unplug from the wall socket by pulling on the power supply cord.
5. The Air Fryer must be unplugged:
 - A. After each use.
 - B. If it appears to be faulty.
 - C. Before cleaning or maintenance.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

User instructions

Before first use

- Remove main unit from the carton and pull the pan and basket out of the main unit by holding onto handle and pulling straight out.
- Remove all packaging material from Air Fryer, including material used on removable basket.
- Wash pan, basket and basket divider in warm soapy water, rinse, and dry thoroughly before first use.
- Using a soft dry cloth, wipe down the inside and outside of the main unit taking care to not come into contact with the heating element located on the top of the inside of the main unit.
- Do NOT immerse main unit in water or any other liquid.

How to use

NOTE: The appliance does get hot during use. Hot steam may release through the air outlet. Use extreme caution and oven mitts if necessary, when removing the pan from the Air Fryer.

1. Place the Air Fryer on a flat, level, stable surface. DO NOT place the appliance on a non-heat-resistant surface.
2. Place the basket into the pan until it clicks into place. The handle of the basket fits into the notch on the pan.



3. Pull the clear tab back to block the basket release button.



- If you would like to use the basket divider, place the divider in the notches of the basket and push down until it is in place. The top of the divider fits into notches on the sides of the basket.



- Push the pan and basket into the Air Fryer base with the handle. Like with a drawer you are re-aligning, the basket and pan need to line up with slots in the fryer.



- Please note: If the pan and basket are not inserted properly, the Air Fryer will not turn on.
- Plug the Air Fryer into the outlet.
- Preheat the Air Fryer by turning the temperature to 400°F and the timer to 5 minutes, allowing it to warm up.
- When the timer turns off, pull the pan out of the Air Fryer and add the ingredients into the basket. **DO NOT** fill the basket higher than MAX line as this could affect the cooking time.
- Slide the pan back into the Air Fryer.
- Turn timer knob to desired cook time.
- Turn temperature control knob to desired temperature. Turning the temperature past the white line will turn the Air Fryer on.
- NOTE:** If you do not preheat the Air Fryer, add at least 5 minutes to the cooking time.
- To turn the Air Fryer off, lower the temperature to OFF or turn the timer to OFF.
- The heat light will turn on and off throughout the cooking process to maintain the cooking temperature.
- Periodically throughout the cooking process, pull the pan out to check on the food. The heating element will automatically turn off, but the timer will

continue counting down. When the pan gets put back into the Fryer, the cooking will continue.

17. Some recipes require shaking the basket to move the ingredients around. To do this, pull the pan and basket out of the fryer and shake the basket. Slide the pan back into the Air Fryer and continue cooking. **DO NOT** press the release button on the handle during shaking.
18. However, if it is easier for shaking, rest the pan on the hard surface and press the release button to remove the basket prior to shaking.
19. If cooking is not complete, put the pan back into the Air Fryer and set the timer again.
20. When the timer has counted down to 0, the timer will beep and the fryer will automatically turn off. If you want to turn the fryer off manually during use, turn the timer knob counterclockwise (left) until you hear a beep and lower the temperature to OFF.
21. Once cooking is complete, remove the cooking pan and basket. **DO NOT** turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oils that have collected in the pan will drip out and could be hot.
22. Rest the pan on a hard flat surface and press the handle release button to remove the basket from the pan.
23. Empty your ingredients into your desired container.
24. There is also an overheat protection built in. If the inner temperature is too high, the overheat protection automatically activated and the fryer cannot be used. Let the fryer cool down completely. Press the RESET button on the bottom of the unit with a tiny object such as a paperclip.

Cooking guide

The tables below are to help select the basic settings for ingredients you want to prepare. For additional times and temperatures needed, please look at your local library or search online.

Cooking guide from the top of the air fryer:

Food	Temperature	Minutes
Frozen french fries*	400°F	18–22
Homemade french fries*	400°F	20–25
Frozen tater tots*	400°F	18–22
Frozen chicken nuggets*	400°F	15–20
Fresh chicken drumsticks	350°F	30–36
Fresh hamburgers	400°F	15–20
Baked potato	400°F	35–45
Frozen vegetables*	350°F	10–15

Note: Please keep in mind that these settings are only approximate. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Cooking could also require more time based on how full the basket is.

*These items should be shaken several times during cooking.

Additional cooking options:

	Time (min.)	Temperature (°F)	Shake	Extra Information
Homemade fries, wedges or cubes	18–30	400°F	Shake	Add ½ tbsp. of oil and your favorite seasonings
Steak	12–20	350°F		
Porkchops	15–20	350°F		
Chicken Breast	20–30	350°F		Check in between

Recipes

Sweet potato chips

1 medium sweet potato
1 tsp. olive oil
2 pinches salt

1. Wash the potatoes under running water to clean.
2. Peel the potato.
3. Cut the potato into very thin slices. (A mandoline slicer can be used with caution.)
4. Soak potato slices in salt water for 30 minutes, changing the water several times.
5. Drain water thoroughly and lay potato slices out on a paper towel in a single layer and pat to dry completely for about 5 minutes.
6. Preheat the Air Fryer to 350°F.
7. In a mixing bowl, toss the potatoes with olive oil.
8. Place potatoes into basket and cook for 30–45 minutes or until slightly crispy.
9. Shake basket frequently to ensure potatoes are cooked evenly.
10. When cooking is complete, put potatoes in serving bowl and salt to taste.

Root vegetable medley

1¼ cup parsnips
1¼ cup celery
2 red onions
1½ cup butternut squash
1 tbsp. fresh thyme needles
1 tbsp. olive oil
Salt & pepper to taste

1. Preheat Air Fryer to 400°F.
2. Peel parsnips and onions.
3. Cut parsnips, onions and celery into small cubes.
4. Halve butternut squash and remove seeds and peel. Cut into cubes.
5. In mixing bowl, mix vegetables with thyme and olive oil.
6. Season to taste.
7. Place vegetables into cooking basket and cook for 20 minutes.
8. Shake basket frequently to ensure vegetables are cooked evenly.

Stuffed garlic mushrooms

10-12 whole small button mushrooms
1 cup seasoned breadcrumbs
1 garlic clove, crushed
1 tbsp. parsley, finely chopped
2 tbsp. olive oil.
Pepper to taste

1. Preheat Air Fryer to 400°F.
2. In food processor, mix breadcrumbs, garlic, parsley and pepper to taste.
3. When fully mixed, stir in olive oil until mixture is combined.
4. Cut off mushroom stalks.
5. Fill mushroom caps with breadcrumb mixture.
6. Pat mixture into caps to ensure loose crumbs are cooked.
7. Place stuffed mushrooms into cooking basket and cook for 7-10 minutes or until they are golden brown.

Pigs in a blanket

1 12 oz. package of cocktail franks
1 8 oz. can of crescent rolls.

1. Remove cocktail franks from the package and drain.
2. Pat dry with paper towels.
3. Cut dough into small triangles, about 1" x 1½".
4. Roll dough around cocktail franks, leaving ends visible.
5. Place franks into freezer for about 5-10 minutes to firm a bit.
6. Preheat the Air Fryer to 325°F.
7. Remove franks from the freezer and place into cooking basket in a single layer.
8. Cook for about 10-12 minutes.
9. Change temperature to 400°F and cook for another 5-8 minutes until golden brown.

Cajun shrimp

- 1¼ lb. tiger shrimp
- ¼ tsp. cayenne pepper
- ½ tsp. old bay seasoning
- ¼ tsp. smoked paprika
- 1 pinch of salt
- 1 tbsp. olive oil.

1. Preheat Air Fryer to 400°F.
2. In a mixing bowl, combine all ingredients, coating shrimp with oil and spices.
3. Place shrimp into cooking basket and cook for 5 minutes.

Cheddar bacon bites

- 1 lb. sharp cheddar cheese block
- 1 lb. thinly sliced bacon
- 4 tbsp. olive oil
- 1 cup all-purpose flour
- 2 eggs
- 1 cup seasoned breadcrumbs

1. Cut cheddar cheese block into small cubes, about ½" x ½".
2. Lay bacon on paper towel and cook in microwave for 1 minute to slightly cook.
3. Wrap cheese blocks with bacon, fully enclosing the cheese blocks.
(If needed, use toothpicks to keep bacon on cheese)
4. Place bacon bites in freezer for 5-10 minutes to firm.
5. Preheat Air Fryer to 400°F.
6. Mix olive oil and breadcrumbs together and stir until mixture is combined.
7. Remove bites from freezer.
8. Beat eggs in a bowl.
9. Roll each bite in flour, then eggs, then breadcrumbs.
10. Press breadcrumbs firmly into bites to ensure it sticks.
11. Place bites into cooking basket in a single layer and cook for 15-20 minutes or until golden brown.

Hint: To make sure the cheese does not run during cooking, you can double coat them by dipping them a second time into the beaten egg and then into the breadcrumbs.

Grilled cheese

2 slices of bread
2 slices Muenster cheese
1 slice American cheese
¼ cup butter

1. Preheat Air Fryer to 400°F.
2. Melt butter.
3. Brush butter on both sides of bread slices.
4. Remove cooking basket and place 1 slice of bread into basket.
5. Layer slices of cheese.
6. Place 2nd slice of bread onto cheese.
7. Cook for 10 minutes or until golden brown.

Note: It is recommended to flip the Grilled Cheese after it has been cooking for about 5 minutes.

Peanut butter/marshmallow fluff turnovers

4 sheets filo pastry, defrosted
4 tbsp. peanut butter
4 tsp. marshmallow fluff
2 oz. butter, melted
1 pinch sea salt

1. Preheat Air Fryer to 375°.
2. Brush 1 sheet of filo with butter.
3. Place 2nd sheet of filo on top of first and brush with butter.
4. Repeat until you have used all 4 sheets of filo.
5. Cut filo rectangles, approximately 3" x 4".
6. Place 1 tbsp. of peanut butter and 1 tsp. of marshmallow fluff on one corner of the strip of filo.
7. Fold the tip of the sheet over the filling to form a triangle and fold repeatedly in a zigzag manner until the filling is fully wrapped.
8. Use a touch of butter to seal the ends of the turnover.
9. Place the turnovers into the cooking basket in a single layer.
10. Cook for 3-5 minutes or until golden brown and puffy.
11. Finish with a touch of sea salt for a sweet and salty combination.

Hint: This also tastes delicious with a piece of chocolate inside.

Helpful hints

1. Shaking ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
2. For a crispier result on your potatoes, you can add some oil to the potatoes.
3. We do not recommend cooking extremely greasy foods in the Air Fryer as the amount of grease may drip and cause a fire hazard.
4. Some snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Air Fryer.
5. You can also use the Air Fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to about 300°F for up to 10 minutes or until it reaches desired temperature.
6. If the Air Fryer overheats, there is a RESET button located on the bottom of the unit. It must be pushed with something very thin, such as a paperclip.
7. Do not block the air inlet or air outlet vents.
8. NEVER use the pan without the basket in it.

Cleaning and maintenance

CAUTION:

Always be sure that the Air Fryer is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item. **NEVER IMMERSE** main unit in water or any other liquid.

It is important to clean your Air Fryer thoroughly after each use to prevent sticky build ups that are difficult to clean later. Proper cleaning of the Air Fryer can lead to cleaner, better tasting food.

1. Let the Air Fryer cool at least 30 minutes before cleaning.
2. Remove the pan, basket and basket divider (if necessary) from the main unit.
3. Wash the pan, basket and basket divider in warm soapy water, rinse, and dry thoroughly before storing.
4. Wipe the inside and outside of the main unit with a damp cloth, sponge, or paper towel taking care not to touch the heating element.
5. Dry the surfaces with a soft cloth or paper towel before storing.
6. Do not use metal utensils or abrasive cleaners on any part of the Air Fryer as they may damage the non-stick coating.
7. The pan, basket and basket divider are top shelf dishwasher safe, **HOWEVER** we strongly recommend hand washing.

DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIAL TO CLEAN THE SURFACE

DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER MAIN UNIT INTO WATER AT ANY TIME

Other useful information

Technical specifications

Model Number	TXG-DS13
Rating Voltage	120V – 60Hz
Nominal Power	1230W

Storing

- Allow the Air Fryer to cool completely before storing.
- Store the Air Fryer in a dry location.
- Do not place any heavy items on top of the Air Fryer during storage as this may result in possible damage.

Service center

If you have any questions in regards to the operation of this Air Fryer please contact the service center at:

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: help@myproduct.care



Environmental protection

If the Air Fryer should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.

Contenido

Lista de componentes	18
Contenido	18
Información general	19
Instrucciones de seguridad	21
Modo de empleo	23
Guía de cocción.....	26
Recetas	27
Consejos útiles.....	32
Limpieza y mantenimiento	33
Información adicional de utilidad	34
Especificaciones técnicas	34
Almacenamiento.....	34

Componentes principales

1. Unidad principal
2. Temporizador/control de encendido
3. Luz de encendido
4. Luz de temperatura
5. Control de temperatura
6. Botón de reinicio
7. Divisor de la cesta extraíble
8. Cesta extraíble
9. Botón de liberación de la cesta
10. Bandeja

**Contenido del embalaje**

*La freidora de aire se entrega ensamblada de fábrica.

- Unidad principal
- Bandeja
- Cesta
- Divisor de la cesta
- Manual de instrucciones

Información general

Al utilizar la freidora de aire, es necesario seguir unas precauciones de seguridad básicas. **POR FAVOR, LEA Y GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA FREIDORA DE AIRE.**

1. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato se usa cerca de los niños. Esta freidora de aire no está diseñada para ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisados o reciban instrucciones acerca de su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
2. Para uso doméstico en interiores solamente.
3. Desconecte la freidora de aire del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
4. Para protegerse contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la unidad principal de la freidora de aire en agua u otro líquido.
5. No utilice la freidora de aire con un cable o enchufe dañado, si ha sufrido una avería o si se ha dañado de alguna forma. Devuelva la freidora de aire al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o recibir un reembolso.
6. No introduzca las manos o utensilios en la freidora de aire mientras esté en funcionamiento.
7. No use la freidora de aire sin la cesta extraíble instalada. No ponga ningún alimento directamente en la freidora de aire.
8. No llene demasiado la cesta extraíble para evitar que los ingredientes entren en contacto con las resistencias.
9. No ponga nunca aceite directamente en la bandeja. Si necesita aceite para la receta, aplíquelo ligeramente a la superficie de los ingredientes. Ésta no es una freidora de inmersión.
10. Si la unidad emite humo negro, desenchúfela inmediatamente. Espere a que el humo se disipe antes de sacar la bandeja del aparato. Asegúrese de que la cesta extraíble no esté excesivamente llena y que los ingredientes no estén demasiado cerca de la resistencia antes de llamar al servicio de atención.
11. La bandeja se calienta MUCHO. Transporte la bandeja por el asa de la cesta extraíble y use agarradera en caso de ser necesario.
12. Nunca utilice accesorios que el fabricante no haya recomendado. Podrían ser peligrosos para el usuario y causar daños a la freidora de aire.

13. No mueva nunca la freidora de aire jalando del cable. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de un mostrador o una mesa, ni que toque superficies calientes.
14. Ubique la freidora de aire a una distancia de al menos 5 pulgadas (12.7 cm) de la pared o de otros electrodomésticos para no bloquear las ranuras de ventilación.
15. Coloque la freidora de aire en una superficie resistente al calor, nivelada, plana y estable al utilizarla. No ponga la freidora de aire sobre una superficie blanda como una toalla.
16. No coloque la freidora de aire sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
17. No utilice la freidora de aire con un enchufe dañado.
18. Asegúrese de que sus manos estén secas al enchufar y desenchufar la freidora de aire.
19. No utilice la freidora de aire para un uso que no sea el previsto.

GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA: Lea y comprenda todas las instrucciones. Si no se cumplen todas las instrucciones indicadas a continuación se pueden producir descargas eléctricas, incendios o lesiones graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones que se detallan en este manual de instrucciones no cubren todas las condiciones y situaciones posibles que podrían suceder. El operador debe entender que el sentido común y la precaución son factores que no se pueden incluir en el producto, sino que los debe aportar el operador mismo.

PRECAUCIÓN: Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de lesiones personales resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo. No recomendamos usar un cable de extensión. Si se requiere usar un cable de extensión, es necesario tener especial cuidado y precaución. Además el cable debe: (1) tener una clasificación eléctrica de 125 V y al menos 13 A., 1625 W., y (2) el cable debe colocarse de manera que no cuelgue de un mostrador o una mesa en donde los niños pudieran hablarlo o tropezar con él accidentalmente.

Enchufe polarizado

NOTA: La freidora de aire posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).

- Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado en un solo sentido.
- Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe.
- Si el enchufe aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente eliminar esta característica de seguridad.

Alimentación eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, estos podrían no funcionar correctamente. La freidora de aire debe conectarse en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos en funcionamiento.



Advertencia de seguridad

Si bien la freidora de aire es fácil de utilizar, se deben cumplir las siguientes advertencias por razones de seguridad:

1. No coloque la freidora de aire cerca de una fuente de calor.

2. No deje la freidora de aire desatendida mientras está conectada a la red eléctrica.
3. Use la freidora de aire sobre una superficie de trabajo estable alejada del agua.
4. No la desconecte del tomacorriente jalando del cable de alimentación.
5. La freidora de aire debe desenchufarse:
 - A. Después de cada uso.
 - B. Si parece estar defectuosa.
 - C. Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

Modo de empleo

Antes del primer uso

- Saque la unidad principal de la caja y extraiga la bandeja y la cesta de la unidad principal sujetando el asa y jalando directamente hacia fuera.
- Quite todos los materiales de embalaje de la freidora de aire, incluido el material usado en la cesta extraíble.
- Lave la bandeja, la cesta y el divisor de la cesta con agua tibia y jabón, enjuáguelos y séquelos bien antes del primer uso.
- Con un paño suave seco, limpie el interior y el exterior de la unidad principal teniendo cuidado de no tocar la resistencia situada en la parte superior del interior de la unidad principal.
- NO sumerja la unidad principal en agua u otro líquido.

Modo de empleo

NOTA: Este aparato se calienta durante el uso. Puede emitir vapor caliente a través de la salida de aire. Extreme la precaución y use guantes para horno, en caso de ser necesario, al sacar la bandeja de la freidora de aire.

1. Coloque la freidora de aire en una superficie plana, nivelada y estable. NO coloque la freidora de aire sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la cesta en la bandeja de forma que quede encajada con un chasquido. El asa de la cesta encaja en la muesca de la bandeja.



3. Jale de la traba transparente hacia atrás para fijar el botón de liberación de la cesta.



- Si desea usar el separador de la cesta, colóquelo en las muescas de la cesta y empújelo hacia abajo hasta que quede fijado en su lugar. La parte superior del divisor encaja en las muescas situadas en los laterales de la cesta.



- Empuje la bandeja y la cesta en la base de la freidora de aire con el asa. De la misma manera como se alinearía un cajón, la cesta y la bandeja deben alinearse con las ranuras en la freidora.



- Importante: Si la bandeja y la cesta no se insertan correctamente, la freidora no se encenderá.
- Enchufe la freidora en el tomacorriente.
- Precalente la freidora de aire girando el control de temperatura hasta los 400 °F (205 °C) y el temporizador a 5 minutos para que se caliente.
- Cuando el temporizador se apague, saque la bandeja de la freidora de aire y agregue los ingredientes a la cesta. **NO** llene la cesta por encima de la línea MAX, ya que esto podría afectar el tiempo de cocción.
- Vuelva a insertar la bandeja en la freidora de aire.
- Gire el control del temporizador al tiempo de cocción deseado.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada. La freidora se encenderá al girar el control de temperatura más allá de la línea blanca.
- NOTA: Si no precalienta la freidora de aire, agregue al menos 5 minutos al tiempo de cocción.
- Para apagar la freidora de aire, gire el control de temperatura o el temporizador hasta la posición de apagado (OFF).
- La luz de temperatura se encenderá y apagará durante el proceso de cocción para mantener la temperatura de cocción.

16. Periódicamente durante el proceso de cocción, saque la bandeja para comprobar el punto de cocción de los alimentos. La resistencia se apagará automáticamente, pero el temporizador seguirá avanzando. El proceso de cocción continuará al volver a introducir la bandeja en la freidora.
17. En algunas recetas es necesario agitar la cesta para remover los ingredientes. Para ello, saque la bandeja y la cesta de la freidora y agite la cesta. Vuelva a introducir la bandeja en la freidora de aire y siga cocinando. NO presione el botón de liberación del asa mientras agita cesta.
18. Si le resulta más fácil a la hora de agitar, ponga la bandeja sobre una superficie dura y presione el botón de liberación para extraer la cesta antes de agitarla.
19. Si los alimentos aún no están listos, vuelva a introducir la bandeja en la freidora de aire y ajuste el temporizador de nuevo.
20. El temporizador emitirá un pitido al llegar a 0 y la freidora se apagará automáticamente. Si desea apagarla manualmente mientras la usa, gire el control del temporizador en sentido antihorario (izquierda) hasta escuchar un pitido y baje la temperatura hasta la posición de apagado (OFF).
21. Una vez que haya acabado de cocinar, saque la bandeja y la cesta. NO ponga la cesta bocabajo con la bandeja aún acoplada, ya que el aceite sobrante que se haya acumulado en ella, y que puede estar caliente, goteará.
22. Ponga la bandeja en una superficie dura y presione el botón de liberación del asa para extraer la cesta de la bandeja.
23. Vacíe los ingredientes en un recipiente de su preferencia.
24. La freidora cuenta con un sistema de protección contra el sobrecalentamiento integrado. Si la temperatura es demasiado elevada, el sistema de protección contra el sobrecalentamiento se activa automáticamente e impide el uso de la freidora. Deje que la freidora se enfríe completamente. Presione el botón de REINICIO situado en la parte inferior de la unidad con la ayuda de un objeto pequeño como un clip para papel.

Guía de cocción

Las tablas siguientes sirven de guía para seleccionar los ajustes básicos apropiados para los ingredientes que desee preparar. Para ver otros tiempos y temperaturas, consulte un libro en su biblioteca local o búsquelo en Internet.

Guía de cocción de la parte superior de la freidora de aire:

Alimentos	Temperatura	Minutos
Papas fritas congeladas*	400 °F (205 °C)	18–22
Papas fritas caseras*	400 °F (205 °C)	20–25
Tater tots congelados*	400 °F (205 °C)	18-22
Nuggets de pollo congelados*	400 °F (205 °C)	15–20
Patas de pollo frescas	350 °F (175 °C)	30–36
Hamburguesas frescas	400 °F (205 °C)	15–20
Papa al horno	400 °F (205 °C)	35–45
Verduras congeladas*	350 °F (175 °C)	10–15

Nota: Recuerde que estos ajustes sólo son aproximados. Puesto que los alimentos tienen distintos orígenes, tamaños formas y marcas, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes. También podría ser necesario prolongar el tiempo de cocción en función de qué tan llena esté la cesta.

*Estos alimentos deben moverse varias veces durante la cocción.

Otras opciones de cocción:

	Tiempo (min.)	Temperatura (°F [°C])	Agitar	Información adicional
Papas fritas caseras, en cuñas o cubos	18–30	400 °F (205 °C)	Agitar	Agregue ½ cucharadita de aceite y sus condimentos favoritos
Filete	12–20	350 °F (175 °C)		
Chuletas de cerdo	15–20	350 °F (175 °C)		
Pechuga de pollo	20–30	350 °F (175 °C)		Compruebe a la mitad

Recetas

Batatas fritas

- 1 batata mediana
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 2 pizcas de sal

1. Lave las batatas bajo el agua corriente para limpiarlas.
2. Pele las batatas.
3. Corte las batatas en rebanadas muy finas. (Puede usarse una mandolina con cuidado.)
4. Deje las rebanadas de batata en agua con sal durante 30 minutos; cambie el agua varias veces.
5. Quite el agua y ponga las rebanadas de batata sobre una toalla de papel, en una sola capa, y utilice otra toalla de papel encima para secarlas completamente durante unos 5 minutos.
6. Precaliente la freidora de aire a 350 °F (175 °C).
7. En un cuenco, mezcle las batatas con aceite de oliva.
8. Ponga las batatas en la cesta y fríalas durante 30–45 minutos o hasta que estén ligeramente crujientes.
9. Agite la cesta con frecuencia para asegurarse de que las batatas se fríen uniformemente.
10. Cuando estén listas, póngalas en una fuente para servir y agregue sal a su gusto.

Tubérculos variados

- 1¼ taza de chirivías (nabos blancos)
- 1¼ taza de apio
- 2 cebollas rojas
- 1½ taza de calabaza moscada
- 1 cucharada de tomillo fresco
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

1. Precaliente la freidora de aire a 400 °F (205 °C).
2. Pele las chirivías y las cebollas.

3. Corte las chirivías, las cebollas y el apio en cubos pequeños.
4. Corte la calabaza por la mitad, quite las semillas y pélela. Córtela en cubos.
5. En un cuenco, mezcle las verduras con el tomillo y el aceite de oliva.
6. Sazone a su gusto.
7. Ponga las verduras en la cesta de la freidora y fríalas durante 20 minutos.
8. Agite la cesta con frecuencia para asegurarse de que las verduras se fríen uniformemente.

Champiñones rellenos con ajo

10-12 champiñones pequeños
1 taza de pan molido aderezado
1 diente de ajo machacado
1 cucharada de perejil picado fino
2 cucharadas de aceite de oliva
Pimienta al gusto

1. Precaliente la freidora de aire a 400 °F (205 °C).
2. En una procesadora de alimentos, mezcle el pan molido, el ajo, el perejil y la pimienta.
3. Una vez que estén bien mezclados, agregue y remueva el aceite de oliva hasta que quede bien incorporado.
4. Corte los tallos de los champiñones.
5. Llene la cabeza de los champiñones con la mezcla de pan molido.
6. Presione la mezcla en las cabezas para asegurarse de cocinar el pan molido suelto.
7. Ponga los champiñones rellenos en la cesta de la freidora y cocínelos durante 7-10 minutos o hasta que adquieran un color marrón dorado.

Salchichas empanizadas

1 paquete de 12 onzas de salchichas tipo "frank"
1 lata de 8 onzas (225 g) de cuernitos.

1. Saque las salchichas del paquete y deshágase del líquido.
2. Séquelas con toallas de papel.
3. Corte la masa en pequeños triángulos de aprox. 1" x 1½" (2.5 x 3.8 cm).

4. Envuelva las salchichas con la masa de manera que los extremos queden visibles.
5. Ponga las salchichas en el congelador por unos 5-10 minutos para que se endurezcan un poco.
6. Precaliente la freidora de aire a 325 °F (162 °C).
7. Saque las salchichas del congelador y póngalas en la cesta de la freidora en una sola capa.
8. Fríalas durante 10-12 minutos.
9. Cambie la temperatura a 400 °F (205 °C) y cocine otros 5-8 minutos hasta que adquieran un color dorado.

Langostinos cajún

1¼ libra (0.56 kg) de langostino jumbo
¼ cucharadita de pimienta roja de Cayena
½ cucharadita de condimento "old bay"
¼ cucharadita de pimentón ahumado
1 pizca de sal
1 cucharada de aceite de oliva

1. Precaliente la freidora de aire a 400 °F (205 °C).
2. En un cuenco, mezcle todos los ingredientes y cubra los langostinos con aceite y las especias.
3. Ponga los langostinos en la cesta de la freidora y fríalos durante 5 minutos.

Bocaditos de cheddar con tocino

1 libra (0.45 kg) de queso cheddar fuerte en bloque
1 libra (0.45 kg) de tocino cortado fino
4 cucharadas de aceite de oliva
1 taza de harina común
2 huevos
1 taza de pan molido aderezado

1. Corte el bloque de queso cheddar en cubos pequeños de ½" x ½" (1.3 x 1.3 cm).
2. Extienda el tocino sobre una toalla de papel y cocínelo en el microondas durante 1 minuto para que se haga ligeramente.

3. Envuelva los trozos de queso con el tocino de manera que queden completamente encerrados. (En caso de ser necesario, puede utilizarse un palillo para que el tocino no se abra)
4. Ponga los bocaditos de tocino en el congelador durante 5-10 minutos para que se endurezcan.
5. Precaliente la freidora de aire a 400 °F (205 °C).
6. Mezcle el aceite de oliva y el pan molido, y remueva hasta que queden bien mezclados.
7. Saque los bocaditos del congelador.
8. Bata los huevos en un cuenco.
9. Cubra los bocaditos con harina, seguidos de los huevos y finalmente el pan molido.
10. Presione el pan molido sobre los bocaditos para asegurarse de que se adhiera bien.
11. Ponga los bocaditos en la cesta de la freidora en una sola capa y fríalos durante 15-20 minutos o hasta que adquieran un color marrón dorado.
Consejo: Para asegurarse de que el queso no se derrita durante la cocción, puede empanizarlos dos veces sumergiéndolos una segunda vez en el huevo batido y a continuación cubrirlos con el pan molido.

Emparedados de queso

- 2 rebanadas de pan
- 2 rebanadas de queso Muenster
- 1 rebanada de queso americano
- ¼ taza de mantequilla

1. Precaliente la freidora de aire a 400 °F (205 °C).
2. Derrita la mantequilla.
3. Con un pincel, cubra ambos lados de las rebanadas de pan con mantequilla.
4. Saque la cesta de la freidora y ponga una rebanada de pan en ella.
5. Ponga las rebanadas de queso en capas.
6. Ponga la 2.^a rebanada de pan encima del queso.
7. Fría durante 10 minutos o hasta que adquiera un color marrón dorado.
Nota: Se recomienda dar la vuelta al emparedado de queso después de unos 5 minutos.

Pasteles de mantequilla de cacahuate/crema de malvavisco

- 4 hojas de hojaldre, descongeladas
- 4 cucharadas de crema de cacahuate
- 4 cucharaditas de crema de malvavisco
- 2 onzas (57 g) de mantequilla derretida
- 1 pizca de sal marina

1. Precaliente la freidora a 375 °F (190 °C).
2. Con un pincel, cubra 1 hoja de hojaldre con mantequilla.
3. Ponga la 2.^a hoja de hojaldre encima de la primera y use el pincel para cubrirla con mantequilla.
4. Repita el proceso hasta usar las 4 hojas de hojaldre.
5. Corte el hojaldre en rectángulos de aproximadamente 3" x 4" (7.6 x 10.2 cm) de tamaño.
6. Ponga 1 cucharada de mantequilla de cacahuate y 1 cucharadita de crema de malvavisco en una esquina de la tira de hojaldre.
7. Pliegue la punta de la hoja por encima del relleno para crear un triángulo y pliegue repetidamente en zigzag hasta que el relleno quede completamente envuelto.
8. Use una cantidad mínima de mantequilla para sellar los extremos de los pasteles.
9. Ponga los pasteles en la cesta de la freidora en una sola capa.
10. Fríalos durante 3-5 minutos o hasta que adquieran una consistencia esponjosa y un color marrón dorado.
11. Acábelos con una pizca de sal para conseguir un contraste entre dulce y salado.

Consejo: Los pasteles también son deliciosos con un trozo de chocolate dentro.

Consejos útiles

1. Agitar los ingredientes cuando queda la mitad de tiempo mejora el resultado final y puede ayudar a evitar que se fríen de manera no uniforme.
2. Para unas patatas más crujientes, pruebe a agregarles algo de aceite.
3. No recomendamos preparar alimentos extremadamente grasientos en la freidora de aire, ya que la grasa puede gotear y crear riesgo de incendio.
4. Algunos alimentos que pueden prepararse en un horno también pueden prepararse en la freidora de aire.
5. También puede usar la freidora de aire para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a unos 300 °C (149 °C) durante aproximadamente 10 minutos o hasta que alcancen la temperatura deseada.
6. Si la freidora de aire se sobrecalienta, hay un botón de REINICIO en la parte inferior de la unidad. Utilice un clip de papel para presionarlo.
7. No bloquee las ranuras de entrada ni de salida de aire.
8. No use NUNCA la bandeja sin la cesta puesta.

Limpieza y mantenimiento

PRECAUCIÓN:

Asegúrese siempre de que la freidora de aire esté desenchufada y se haya enfriado completamente antes de limpiarla o tratar de guardarla. **NO SUMERJA NUNCA** la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido.

Es importante limpiar la freidora de aire a fondo después de cada uso para evitar acumulaciones pegajosas que son difíciles de limpiar después. Una limpieza correcta de la freidora de aire puede mejorar el sabor y la pureza de los alimentos.

1. Deje que la freidora de aire se enfríe por al menos 30 minutos antes de limpiarla.
2. Saque la bandeja, la cesta y el divisor de la cesta (en caso de ser necesario) de la unidad principal.
3. Lave la bandeja, la cesta y el divisor de la cesta con agua tibia y jabón, enjuáguelos y séquelos antes de guardarlos.
4. Limpie el interior y el exterior de la unidad principal con un paño, una esponja o una toalla de papel húmedos teniendo cuidado de no tocar la resistencia.
5. Seque las superficies con un paño suave o una toalla de papel antes de guardar la freidora.
6. No utilice utensilios de metal o limpiadores abrasivos en ninguna superficie de la freidora de aire, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.
7. La bandeja, la cesta y el divisor de la cesta pueden lavarse en la rejilla superior del lavavajillas; SIN EMBARGO recomendamos encarecidamente lavarlos a mano.

NO USE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE

NO SUMERJA LA UNIDAD PRINCIPAL DE LA FREIDORA DE AIRE EN AGUA EN NINGÚN MOMENTO

Información adicional de utilidad

Especificaciones técnicas

Número de modelo	TXG-DS13
Voltaje nominal	120V – 60Hz
Potencia nominal	1230W

Almacenamiento

- Deje que la freidora de aire se enfríe completamente antes de usarla.
- Guarde la freidora de aire en un lugar seco.
- No coloque objetos pesados encima de la freidora de aire durante el almacenamiento, ya que esto podría dañarla.

Centro de servicio

Si tiene alguna pregunta sobre la operación de la freidora de aire, póngase en contacto con nuestro centro de servicio en:

Tel.: 1-888-367-7373

Horario de atención: de lunes a viernes, de 10:00 a.m. a 5:00 p.m., hora del Este

Correo electrónico: help@myproduct.care



Protección del medio ambiente

Si la freidora de aire deja de funcionar completamente, asegúrese de desecharla de forma respetuosa con el medio ambiente.

WARRANTY CARD




AIR FRYER

Your details:

Name _____

Address _____

 _____ Email _____

Date of purchase* _____

*We recommend you keep the receipt with this warranty card

Location of purchase _____

Description of malfunction:





Return your completed warranty card to:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
1015 Hawthorn Drive
Itasca, IL
60143
USA
help@myproduct.care

AFTER SALES SUPPORT

49823

 888 367 7373

 help@myproduct.care

MODEL:

TXG-DS13

11/2016

Customer Service Phone

Hours:

Monday – Friday

10:00am – 5:00pm EST

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA

ALDI INC. FULL WARRANTY CONDITIONS

Dear Customer:

The **ALDI warranty** is a fully warranty offering you the following benefits:

Warranty period: **2 years** from date of purchase.
 6 months for movable parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

Costs: Free repair/exchange or refund.
 No transport costs.

ADVICE: Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.

In order to make a claim under the warranty, please send us:

The faulty item with all the component parts, the original receipt and the warranty card properly completed.

The warranty does not cover damage caused by:

Accident or unanticipated events (e.g. lightning, water, fire).

Improper use or transport.

Failure to follow the safety and maintenance instructions.

Other **improper treatment or modification** of the product.

After the expiration of the warranty period, you may wish to have your product repaired at your own expense.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state but this warranty is not intended to exceed statutory minimum requirements beyond what is included above.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from any implied warranties. The period of warranty can only be extended in accordance with applicable law.

Neither the service company nor ALDI will assume any liability for data or settings stored on any returned product.

TARJETA DE GARANTÍA



FREIDORA DE AIRE

Sus datos:

Nombre _____

Dirección _____

 _____ Correo electrónico _____

Fecha de la compra* _____

*Le recomendamos que guarde el recibo con esta tarjeta de garantía

Lugar de la compra _____

Descripción de la avería:



Devuelva su tarjeta de garantía completada a:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.

1015 Hawthorn Drive

Itasca, IL


60143


USA

help@myproduct.care

SERVICIO POSVENTA

49823

 888 367 7373

 help@myproduct.care

NO. DEL MODELO:

TXG-DS13

11/2016

Horario de Servicio al cliente:

de lunes a viernes de

10:00a.m. – 5:00p.m.

(horario del Este en EE.UU.)

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA

CONDICIONES DE LA GARANTÍA COMPLETA DE ALDI INC.

Estimado cliente:

La **Garantía ALDI** es una garantía completa que le ofrece los siguientes beneficios:

Período de garantía: **2 años** a partir de la fecha de la compra.
6 meses para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables).

Costos: Reparación/sustitución gratis o reembolso.
No hay costos de transporte.

AVISO: Póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador.

Para hacer una reclamación bajo la garantía, por favor envíenos:

El artículo defectuoso junto con todas las piezas, el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.

La **garantía no cubre** los daños ocasionados por:

Accidentes o eventos imprevistos (por ejemplo, rayos, agua, fuego)

Uso o transporte inadecuados

Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento

Otro **tratamiento o modificación inadecuados** del producto.

Después del vencimiento del período de garantía, tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro, pero no tiene como fin exceder los requisitos legales mínimos que aquí se incluyen.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de cualquier garantía implícita. El período de garantía solo se puede extender hasta donde lo permita la ley.

Ni la compañía de servicio ni ALDI asumen ninguna responsabilidad por los datos o configuraciones que puedan haberse almacenado en cualquier producto retornado.

DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

WWW.ALDI.US

**AFTER SALES SUPPORT •
SERVICIO POSVENTA**

49823

 **1-888-367-7373**

 **help@myproduct.care**

MODEL: TXG-DS13

11/2016

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**