



AIRFRYER

FREIDORA DE AIRE

AERIS-4000



USER MANUAL

[click here](#) | [clic aquí](#)

EN
ENGLISH

ES
ESPAÑOL

www.foxbox.com.ar



GENUS | AIRFRYER

SMART SPIRIT

INDEX

Cautions.....	1
Product description.....	4
Control panel instructions.....	5
Preparation for use.....	8
Preset modes.....	11
Maintenance and cleaning.....	12
Solving common problems.....	13
Technical specifications.....	15

USER'S MANUAL

1. Remove all packing materials.
2. Remove all stickers or labels from the air fryer.
3. Thoroughly clean the basket and pan with warm water, a little liquid detergent and a non-abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the air fryer with a damp cloth.

Important

Read this important information carefully before using the appliance and keep it for future reference.

1. Do not place the air fryer on or near a hot gas or electric stove, or in a hot oven.
2. Never immerse the air fryer in water or rinse it under running water.
3. Do not allow water or any other liquid to enter the air fryer to avoid electric shock.
4. Always place the ingredients to be fried in the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.
5. Do not cover the air inlet and outlet openings while the air fryer is in operation.
6. Do not fill the basket with oil or other liquid, as this may cause a fire.
7. Do not use the air fryer if the plug, the power cord or the air fryer itself is damaged.

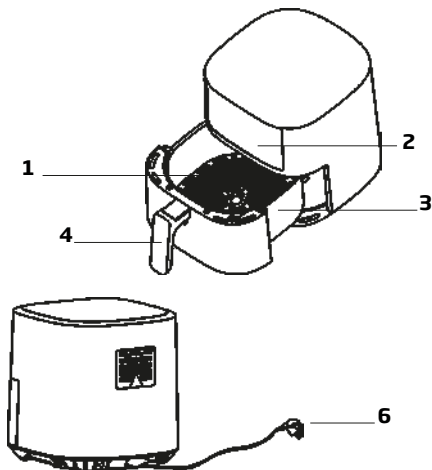
- 8.** Never touch the inside of the air fryer while it is in operation.
 - 9.** Do not exceed the food capacity limit indicated on the air fryer.
 - 10.** Make sure that the heater is clear and that no food is jammed.
-

Warnings

- 1.** If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazards.
- 2.** Connect the air fryer only to a grounded outlet. Always make sure that the plug is correctly inserted into the socket.
- 3.** The air fryer is not designed to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- 4.** Surfaces may become hot during operation of the air fryer. Do not place anything on top during use.
- 5.** Children should be supervised to ensure that they do not play with the air fryer.
- 6.** During operation, hot steam comes out of the air outlet openings, keep hands and face at a safe distance from the steam and air outlet openings. Also, be careful of steam and hot air when removing the basket from the air fryer.

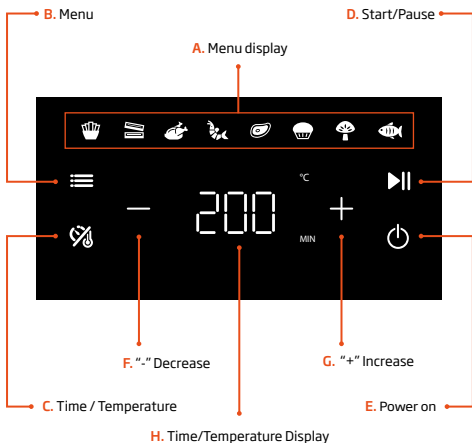
- 7.7.** Never use wrapping paper in the air fryer.
 - 8.** Never fill the basket with oil.
 - 9.** The air fryer is designed to be used at ambient temperatures between 5 °C and 40 °C.
 - 10.** Keep the power cord away from hot surfaces.
 - 11.** Do not place the air fryer on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
 - 12.** Do not use the air fryer for any purpose other than that described in this manual.
 - 13.** Do not let the air fryer operate unattended.
 - 14.** The grill, basket and fat reducer become hot during and after use, always handle them with care.
 - 15.** Thoroughly clean parts that come in contact with food before using the air fryer for the first time.
 - 16.** Before using the air fryer, make sure it is on a clean surface free of food residue. This will ensure proper operation of the product.
 - 17.** Do not prepare large quantities of fatty foods in the air fryer, such as sausages and fatty meats.
 - 18.** Regularly clean the inside of the air fryer to remove food debris.
-

Product description



- 1. Grill
- 2. Control panel
- 3. Basket
- 4. Basket handle
- 5. Air outlet opening
- 6. Power cable

Control panel instructions (*)



Power on

When you press the **power icon (E)**, you will hear a tone and the display will show 15 MIN before advancing to the next step.

1. Preset mode

- Press the **menu icon (B)** and switch to the preset mode in the **menu screen (A)**.
- The icons for the different ingredients will be displayed one by one. Each icon represents a preset time and temperature.
- Once the desired icon is selected, press **Start/Pause (D)** to start cooking.
- After 3 seconds, the display will show the temperature for one second.

2. Cooking time setting

- Press the **Time/Temperature icon (C)** and the display will change to the time display.
- Use the **"+" increase (G)** or **"-" decrease (F)** symbols to set the desired cooking time.
- Press and hold the (+) and (-) symbols to make quick adjustments without sound.
- The time interval is from 00:00 to 60:00.

3. Temperature Adjustment

- Press the **Time/Temperature icon (C)** again and the display will change to the temperature display.
- Use the symbols **"+" increase (G)** or **"-" decrease (F)** to set the desired cooking temperature.
- You can increase or decrease the temperature in 5°C increments.
- Hold down the key to make quick adjustments without sound.
- The temperature range is 80 to 200 °C.

4. Cooking start

- Press the **Start/Pause icon (D)**. The heating element and motor will start running.
- The display will show the time for 3 seconds and then start counting down every minute.
- After 3 seconds, the display will show the set temperature for one second.

5. Stopping the Cooking

- Press the **Start/Pause icon (D)** to stop the heating element and motor.
- If you need to resume the process, remove the basket, locate the **Start/Pause icon (D)** and you can continue from where you left off.

Preparation for use

- 1.** Remove the cable from the storage compartment at the bottom of the appliance located at the bottom of the appliance.
- 2.** Place the air fryer on a stable surface, horizontal and flat surface. Make sure that the surface is heat resistant.
- 3.** Remove the basket and place the grill (fig. 1 and 2).
- 4.** Connect the power plug in order to switch on the air fryer.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

Precaución: No llene la cesta de aceite, ni con otro líquido.
No ponga nada encima de la air fryer.
No interrumpa el flujo de aire puede afectar al funcionamiento del dispositivo.

Start of cooking

5. Place the ingredients to be cooked in the basket and put it back into the air fryer (Fig. 3).

Caution: Do not touch the basket during and after use, as it will remain hot. Hold the basket by the handle only.

6. Determine the time and temperature required according to the type of food you wish to cook (see section "Preset modes").

7. Some preparations need to be mixed halfway through the cooking time (see section "Preset modes"). To mix the ingredients, open the the air fryer basket by the handle and stir. Then reinsert the basket (Fig. 4 and 3).

Caution: Do not press the handle button during stirring.

Tip: To reduce weight, you can remove the grill from the basket and stir only the basket.

8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are still not ready, simply reinsert the basket into the air fryer and set the timer for a few more minutes.

9. To remove the ingredients (e.g., French fries), remove the basket from the air fryer and place it on a test surface, press the grill release button and lift the grill to

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate. Caution: Do not shake the basket with the grill still attached to it, as excess oil will be released from the basket.

Caution: Do not shake the basket with the grill still attached to it, as excess oil that has accumulated at the bottom of the basket will spill onto the food. **Tip:** If you set the timer for half the cooking time, you will hear the timer chime when you need to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer back to the remaining preparation time after stirring.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket with tongs.

Preset modes

	Min-max Quantity (g)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Mix
French Fries				
Thin Frozen French Fries	400-500	18-25	200	Yes
Frozen Thick French Fries	400-500	20-25	200	Yes
French fries au gratin	500	20-25	200	Yes
Meat and chicken				
Steak / Beef / Meat	100-500	12-18	180	No
Pork chops	100-500	12-18	180	No
Hamburgers	100-500	10-20	180	No
Sausages	100-500	13-15	200	No
Thighs	100-500	25-30	180	No
Chicken breasts	100-500	18-25	180	No
Frozen food				
Frozen chicken nuggets	100-500	8-12	180	Yes
Frozen fish sticks	100-500	6-10	200	No
Cheese sticks	100-500	8-10	180	No
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	No
Baking				
Cakes	500	8-15	180	No
Vegetable cake	500	20-22	180	No
Cupcakes	500	15-18	200	No
Cookies	500	20	160	No

Maintenance and Cleaning

Clean the air fryer after each use.

The grill and basket have a non-stick coating.

Do not use metal cooking utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as they may damage the nonstick coating.

1. Disconnect the power plug from the electrical outlet and allow the air fryer to cool down.

Note: Remove the basket to allow the air fryer to cool quickly. Cool the air fryer quickly.

2. Clean the outside of the air fryer with a damp cloth. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If there is dirt adhering to the rack or the bottom of the air fryer, fill the basket with hot water and a little liquid detergent. Place the basket in the air fryer and allow the basket and air fryer to soak for approximately 10 minutes.

3. Clean the inside of the air fryer with hot water and a non-abrasive sponge.

4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove food debris.

Solving common problems

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The air fryer is not plugged in.	Connect the plug to a grounded outlet.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the desired preparation time to start the air fryer.
Ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too large.	Place smaller portions of ingredients in the basket. Smaller portions fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature regulator to the desired temperature (see the "Settings" section of the "Using the fryer" chapter).
	Preparation time is too short.	Turn the timer knob to the desired preparation time (see the "Settings" section in the "Using the air fryer" chapter).
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Some types of ingredients need to be stirred halfway through the preparation time.	Ingredients that are on top of each other (for example, French fries) should be shaken halfway through the preparation time. See the "Settings" section of the "Using the air fryer" chapter.

Problem	Possible cause	Solution
The fried ingredients are not crispy when they come out of the air fryer.	It has used a type of ingredients designed to be prepared in a traditional air fryer.	Lightly brush the ingredients with a little oil for a crispier result.
I can't slide the basket into the air fryer correctly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The grill is not placed correctly in the basket.	Push the rack down into the basket until you hear a click.
White smoke comes out of the air fryer.	You are preparing greasy ingredients.	When frying greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak onto the grill. The oil produces white smoke and the grill may become hotter than normal. This does not affect the air fryer or the final result.
	The basket still contains traces of grease from a previous use.	The white smoke is due to the fat being heated in the basket. Be sure to clean the pan properly after each use.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of French fries depends on the amount of oil and water they contain.	Make sure to dry the potato sticks well before adding the oil. Add a little more oil for a crispier result.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.

Technical specifications

Voltage: 220-240V~50-60Hz

Power: **1500W**

Basket capacity: **4 Litros**

Temperature range: **80°C-200°C**

Timer: **(0-60 min)**

Security: **automatic shutdown function**

Contact information



Customer Support: **+549 351-307-0743**



Instagram: **@foxbox.ok**



Website: **foxbox.com.ar**



Environment

Do not dispose of the device with normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. This will help to preserve the environment.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.



RECYCLABLE



LESS PLASTIC



LESS INK



**BIODEGRADABLE
CARDBOARD**



**SOY-BASED
INKS**



GENUS | AIRFRYER

SMART SPIRIT

INDICE

Precauciones.....	1
Descripción producto.....	4
Instrucciones del panel de control.....	5
Encendido.....	8
Guía de cocción.....	11
Mantenimiento y limpieza.....	12
Solución de problemas frecuentes.....	13
Especificaciones técnicas.....	15

MANUAL DE USUARIO

- 1.** Retire todos los materiales de embalaje.
- 2.** Retire todas las pegatinas o etiquetas de la air fryer.
- 3.** Limpie a fondo la cesta y el recipiente con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
- 4.** Limpie el interior y el exterior de la air fryer con un paño húmedo.

Importante

Lea esta información importante detenidamente antes de utilizar el aparato y guárdela para consultarla en el futuro.

- 1.** No coloque la air fryer sobre o cerca de una estufa de gas caliente o eléctricas, ni en un horno caliente.
- 2.** Nunca sumerja la air fryer en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- 3.** No permita que entre agua u otro líquido en la Airfryer para evitar descargas eléctricas.
- 4.** Ponga siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- 5.** No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras la air fryer esté en funcionamiento.
- 6.** No llene la cesta con aceite u otro líquido, ya que podría provocar un incendio.
- 7.** No utilice la air fryer si el enchufe, el cable de alimentación o la propia air fryer están dañados.
- 8.** Nunca toque el interior de la air fryer mientras está en funcionamiento.

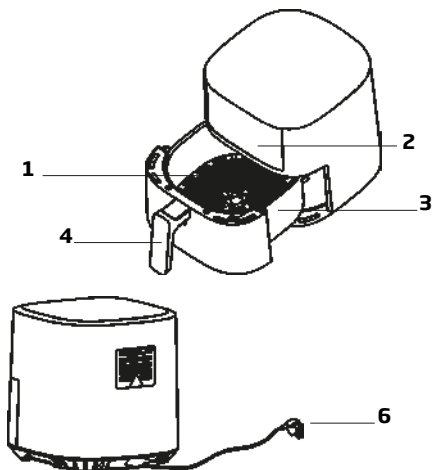
- 9.** No exceder el límite de capacidad de comida indicado en la air fryer.
 - 10.** Asegúrese de que el calentador esté libre y que no haya alimentos atascados.
-

Advertencias

- 1.** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
- 2.** Conecte la air fryer únicamente a una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente.
- 3.** La air fryer no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- 4.** Las superficies pueden calentarse durante el funcionamiento de la air fryer. No coloque nada por encima durante su uso.
- 5.** Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la air fryer.
- 6.** Durante su funcionamiento, se libera vapor caliente a través de las salidas de aire, mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cesta de la air fryer.
- 7.** Nunca utilice papel de embalaje en la air fryer.
- 8.** Nunca llene la cesta con aceite.

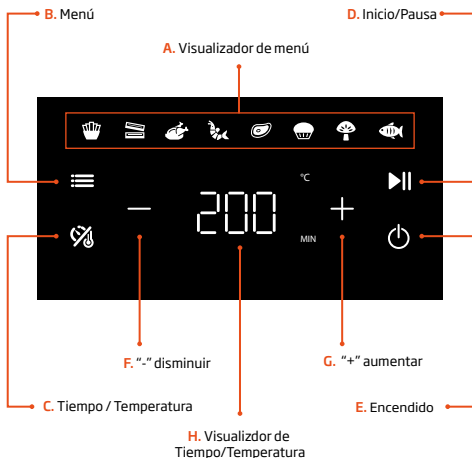
- 9.** La air fryer está diseñada para ser utilizada a temperaturas ambiente entre 5 ° C y 40 ° C.
 - 10.** Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
 - 11.** No coloque la air fryer sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o cortina.
 - 12.** No utilice la air fryer para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual.
 - 13.** No deje que la air fryer funcione sin supervisión.
 - 14.** La parilla, la cesta y el reductor de grasa se calientan durante y después del uso del aparato, manéjelos siempre con cuidado.
 - 15.** Limpie a fondo las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de utilizar la air fryer por primera vez.
 - 16.** Antes de utilizar la air fryer, asegúrese de que esté sobre una superficie limpia y sin residuos de comida. Esto asegurará el correcto funcionamiento del producto.
 - 17.** No prepare grandes cantidades de alimentos grasosos en la air fryer, como salchichas y carnes con mucha grasa.
 - 18.** Limpia el interior de tu air fryer con regularidad para eliminar los residuos de comida.
-

Descripción del producto



- 1. Parrilla
- 2. Panel de control
- 3. Cesta
- 4. Manija de la cesta
- 5. Salida de aire
- 6. Cable de alimentación

Instrucciones del panel de control (*)



Encendido

Al pulsar el icono de **Encendido (E)**, escucharás un tono y la pantalla mostrará 15 MIN antes de avanzar al siguiente paso

1. Modo de Preajuste

-Pulsa el icono de **Menú (B)** y cambia al modo de preajuste en **Visualización de menú (A)**.

-Los iconos de los diferentes ingredientes se mostrarán uno a uno. Cada icono representa un tiempo y temperatura de preajuste.

-Una vez seleccionado el icono deseado, pulsa **Inicio/Pausa (D)** para que el aparato comience a cocinar.

-Después de 3 segundos, la pantalla mostrará la temperatura durante un segundo.

2. Ajuste de Tiempo de Cocción

-Pulsa el icono de **Tiempo/Temperatura (C)** y la pantalla cambiará a la visualización de la hora.

-Utiliza los símbolos **"+" (G) o "-" (F)** para ajustar el tiempo de cocción deseado.

-Mantén pulsados los símbolos (+) y (-) para realizar ajustes rápidos sin sonido.

-El intervalo de tiempo es de 00:00 a 60:00.

3. Ajuste de Temperatura

- Pulsa el icono de **Tiempo/Temperatura (C)** nuevamente y la pantalla cambiará a la visualización de la temperatura.
- Utiliza los símbolos **"+" (G) o "-" (F)** para ajustar la temperatura de cocción deseada.
- Puedes aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°C.
- Mantén pulsada la tecla para realizar ajustes rápidos sin sonido.
- El rango de temperatura es de 80 a 200 °C.

4. Comienzo de la Cocción

- Pulsa el icono de **Inicio/Pausa (D)**. El elemento calefactor y el motor comenzarán a funcionar.
- La pantalla mostrará la hora durante 3 segundos y luego iniciará la cuenta atrás cada minuto.
- Después de 3 segundos, la pantalla mostrará la temperatura de ajuste durante un segundo.

5. Detener la Cocción

- Pulsa el icono de **Inicio/Pausa (D)** para detener la resistencia y el motor.
- Si necesitas reanudar el proceso, retire la cesta, localice el icono de **Inicio/Pausa (D)** y podrás continuar desde donde lo dejó.

Preparación para el uso

1. Saque el cable del compartimento de almacenamiento situado en la parte inferior del artefacto.
2. Coloque la air fryer sobre una superficie estable, horizontal y plana. Asegurese que la superficie sea resistente al calor.
3. Extraiga la cesta y coloque la parrilla (fig. 1 y 2).
4. Conecte el enchufe para poder encender la air fryer



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

Precaución: No llene la cesta de aceite, ni con otro líquido. No ponga nada encima de la air fryer. No interrumpa el flujo de aire puede afectar al funcionamiento del dispositivo.

Comienzo de la cocción

5. Coloque los ingredientes que desee cocinar en la cesta y vuelva a introducirla en la air fryer (Fig. 3).

Precaución: No toque la cesta durante y después de su uso, ya que esta permanecerá caliente. Sujete la cesta sólo por la manija.

6. Determine el tiempo y temperatura necesarios según el tipo de alimento que desee cocinar (Véase el apartado "Guía de cocción").

7. Algunas preparaciones requieren ser mezcladas a mitad del tiempo de cocción (ver apartado "Guía de cocción"). Para mezclar los ingredientes, abra la cesta de la air fryer por la manija y revuelva. A continuación, vuelva a introducir la cesta en la freidora. (Fig. 4 y 3)

Precaución: No pulse el botón de la manija durante la agitación.

Consejo: Para reducir el peso, puede retirar la parilla de la cesta y agitar sólo la cesta.

8. Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cesta en la air fryer y ajuste el temporizador a unos minutos más.

9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las papas fritas), saque la cesta de la air fryer y colóquela sobre un superficie de prueba, pulse el botón de liberación de la parilla y levántela para sacarla de la cesta.

10. Vacíe la cesta en un recipiente o en un plato.

Precaución: No agite la cesta con la parilla todavía unida a ella, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la cesta se derramará sobre los alimentos.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oirá el timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar.

Consejo: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, levante los ingredientes de la cesta con unas pinzas.

Guía de cocción

	Min-max Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (/°C)	Mezclar / Revolver
Papas Fritas				
Papas fritas congeladas finas	400-500	18-25	200	Si
Papas fritas gruesas congeladas	400-500	20-25	200	Si
Papas gratinadas	500	20-25	200	Si
Carne y Pollo				
Bistec / Bife / Carne	100-500	12-18	180	No
Chuletas de cerdo	100-500	12-18	180	No
Hamburguesas	100-500	10-20	180	No
Salchichas	100-500	13-15	200	No
Muslos	100-500	25-30	180	No
Pechugas de pollos	100-500	18-25	180	No
Congelados				
Nuggets de pollo congelados	100-500	8-12	180	Si
Palitos de pescado congelados	100-500	6-10	200	No
Bastones de queso	100-500	8-10	180	No
Verduras rellenas	100-500	12-20	160	No
Horneado				
Tortas	500	8-15	180	No
Tarta de verduras	500	20-22	180	No
Magdalenas	500	15-18	200	No
Galletas	500	20	160	No

Mantenimiento y Limpieza

Limpie la air fryer después de cada uso.

La parilla y la cesta son de revestimiento antiadherente.

No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que la air fryer se enfríe.

Nota: Retire la cesta para que la air fryer se enfríe rápidamente.

2. Limpie el exterior de la air fryer con un paño húmedo. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la parilla o al fondo de la air fryer, llene la cesta con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la cesta en la air fryer y deje que la cesta y la air fryer se empapen durante aproximadamente 10 minutos.

3. Limpie el interior de la air fryer con agua caliente y una esponja no abrasiva.

4. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

Solución de problemas frecuentes

Problema	Posible causa	Solución
La air fryer no funciona.	La air fryer no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado para encender la air fryer.
Los ingredientes fritos con la air fryer no se hacen.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga porciones más pequeñas de ingredientes en la cesta. Las porciones más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el regulador de temperatura hasta la temperatura deseada (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso de la air fryer").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado (consulte el apartado "Ajustes" en el capítulo "Uso de la air fryer").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la air fryer.	Algunos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso de la air fryer".

Problema	Posible causa	Solución
Los ingredientes fritos no están crujientes cuando salen de la air fryer.	Ha utilizado un tipo de ingredientes pensados para ser preparados en una air fryer tradicional.	Unte ligeramente los ingredientes con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la cesta en la air fryer correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La parilla no está colocada correctamente en la cesta.	Empuje la parilla hacia abajo en la cesta hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco de la air fryer.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Cuando fría ingredientes grasientos en la air fryer, una gran cantidad de aceite se filtrará en la parilla. El aceite produce humo blanco y la parilla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta a la air fryer ni al resultado final.
	La cesta aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe a la grasa que se calienta en la cesta. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la air fryer.	El crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los bastones de papas antes de añadir el aceite. Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.
		Corte los bastones de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.

Especificaciones técnicas

Voltaje: 220-240V~50-60Hz

Potencia: 1500W

Dimensiones: 315x315x295mm

Peso: 4,75 Kg

Capacidad de la cesta: 4 Litros

Rango de temperaturas: 80°C-200°C

Temporizador: (0-60 min)

Visor: Si

Seguridad: función de apagado automático

Información de contacto



Atención al cliente: **+549 351-307-0743**



Instagram: **@foxbox.ok**



Sitio Web: **foxbox.com.ar**



Medio ambiente

No tire el aparato con la basura doméstica normal cuando esté agotado, sino entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. De este modo, contribuirá a preservar el medio ambiente.

Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.



RECICLABLE



MENOS PLÁSTICO



**MENOR ÁREA
IMPRESA**



**CARTÓN
BIODEGRADABLE**



**TINTAS A BASE
DE SOJA**