



# AIRFRYER

FREIDORA DE AIRE

**AERIS-8000**



**USER MANUAL**

[click here](#) | [clic aquí](#)

**EN**

ENGLISH

**ES**

ESPAÑOL

[www.foxbox.com.ar](http://www.foxbox.com.ar)



# GENUS | AIRFRYER

SMART SPIRIT

## INDEX

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

## **AIR FRYER USER'S MANUAL**

### **Before first use**

- 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.

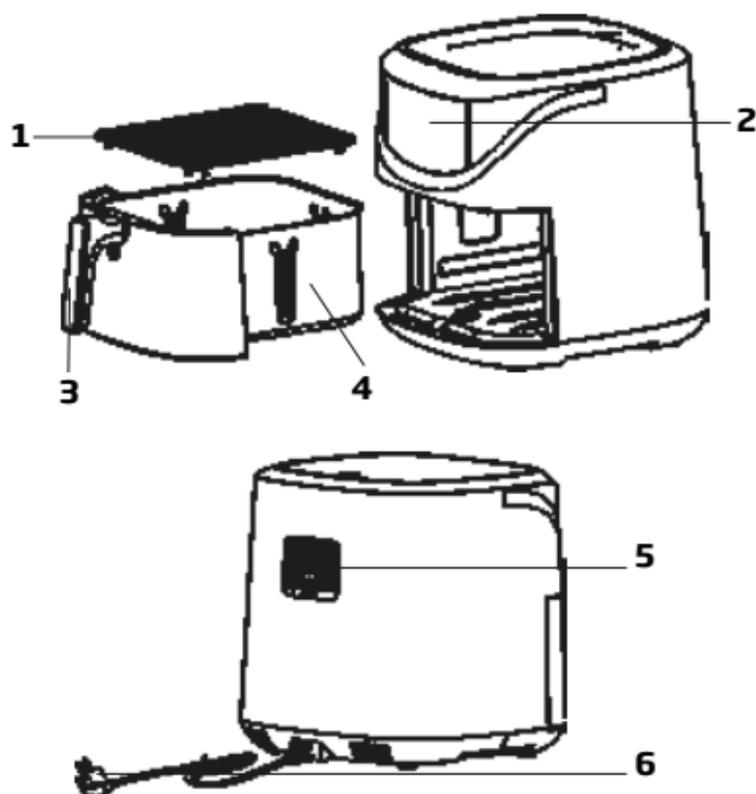
- 8.** Never touch the inside of the air fryer while it is in operation.
  - 9.** Do not exceed the food capacity limit indicated on the air fryer.
  - 10.** Make sure that the heater is clear and that no food is jammed.
- 

## **Advertencias**

- 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.

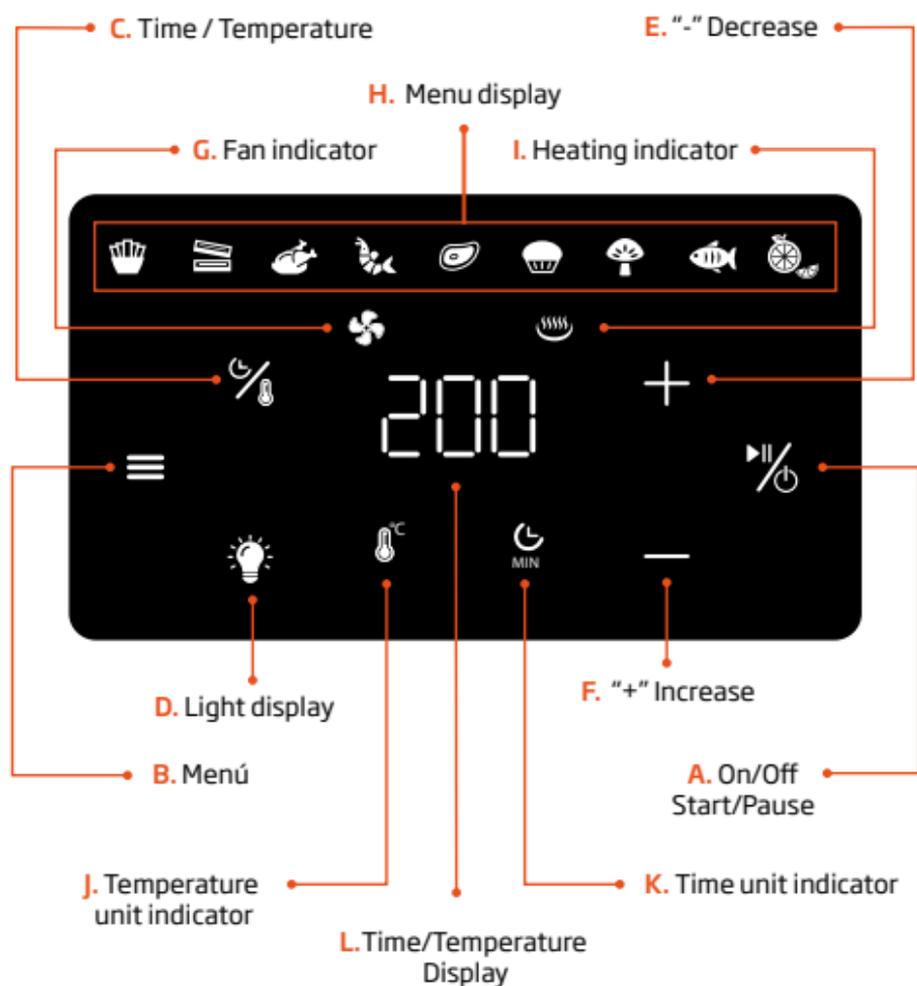
- 7.** Never use wrapping paper in the air fryer.
  - 8.** Never fill the basket with oil.
  - 9.** The air fryer is designed to be used at ambient temperatures between 5 ° C and 40 ° C.
  - 10.** Keep the power cord away from hot surfaces.
  - 11.** Do not place the air fryer on or near combustible 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.** 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.** 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.
-

## Descripción del producto



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

## Instrucciones del panel de control (\*)



## Power on

Pressing the **On icon (A)** will automatically set the temperature to 200°C and the cooking time to 15 minutes.

## Preset Mode

-Press the **Menu icon (B)** and switch to the preset mode in **Menu Display (H)**.

-Choose from 8 cooking options for popular foods. Choosing one will automatically activate the recommended time and temperature settings.

-Once the desired food has been selected, press **Start/Pause (A)** to start cooking.

-After 3 seconds, the display will show the temperature for one second.

## Cooking Time Adjustment

Press the **Time / Temperature icon (C)** with the display flashing, set from 0 to 60 minutes for most foods, and from 1 to 24 hours for the "dried fruit" preset menu.

-Use the **"+" (E) or "-" (F)** symbols to set the desired cooking temperature.

## Temperature Adjustment

Press the **Time / Temperature icon (C)** with the display flashing, set from 80°C to 200°C for most foods, and from 30°C to 80°C for the "dried fruit" preset menu.

- Use the "+" (E) or "-" (F) symbols to set the desired cooking temperature.
- Press and hold the key to make quick adjustments without sound.

## Starting the Cooking

- Press the **Start/Pause icon (A)**. The heating element and motor will start to operate.
- 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.

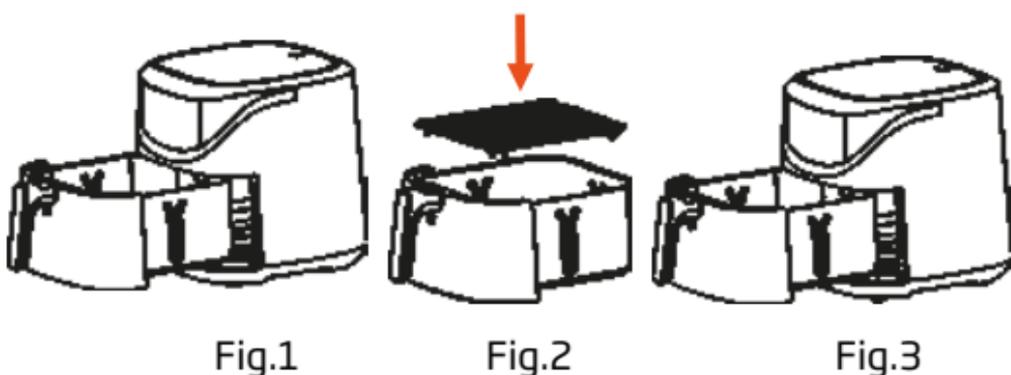
## Stopping the Cooking

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

Press and hold the **power button (A)** for 5 seconds and it will turn off immediately. The fan will stop after 15 seconds.

## 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.



**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.

## Cooking guide

	Min-max Quantity (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Mix
<b>French Fries</b>				
Thin Frozen French Fries	500-800	18-24	200	Yes
Frozen Thick French Fries	500-800	22-28	200	Yes
French fries au gratin	400	20-25	200	Yes
<b>Meat and Poultry</b>				
Steak / Beef / Meat	100-400	10-15	180	No
Pork chops	100-400	10-15	180	No
Hamburgers	100-400	10-15	180	No
Sausages	100-400	13-15	200	No
Thighs	100-400	25-30	180	No
Chicken breasts	100-400	15-20	180	No
<b>Appetizers</b>				
Frozen chicken nuggets	100-400	6-10	200	Yes
Frozen fish sticks	100-400	6-10	200	No
Cheese sticks	100-350	6-10	180	No
Stuffed vegetables	100-350	12-20	160	No
<b>Baking</b>				
Cakes	250	8-15	180	No
Vegetable cake	350	20-22	180	No
Cupcakes	250	15-18	200	No
Cookies	350	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: **2000W**

Measurements: **440x358x355mm**

Weight: **7,1 Kg**

Basket capacity: **8 Litros**

Temperature range: **80°C-200°C**

Timer: **(1-60 min)**

Security: **automatic shutdown function**

## Contact information



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



Instagram: **@foxbox.ok**



Website: **foxbox.com.ar**



# ECOBUX

ENVIROMENTALLY FRIENDLY

## 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

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

## **MANUAL DE USUARIO AIRFRYER**

### **Antes del primer uso**

- 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.

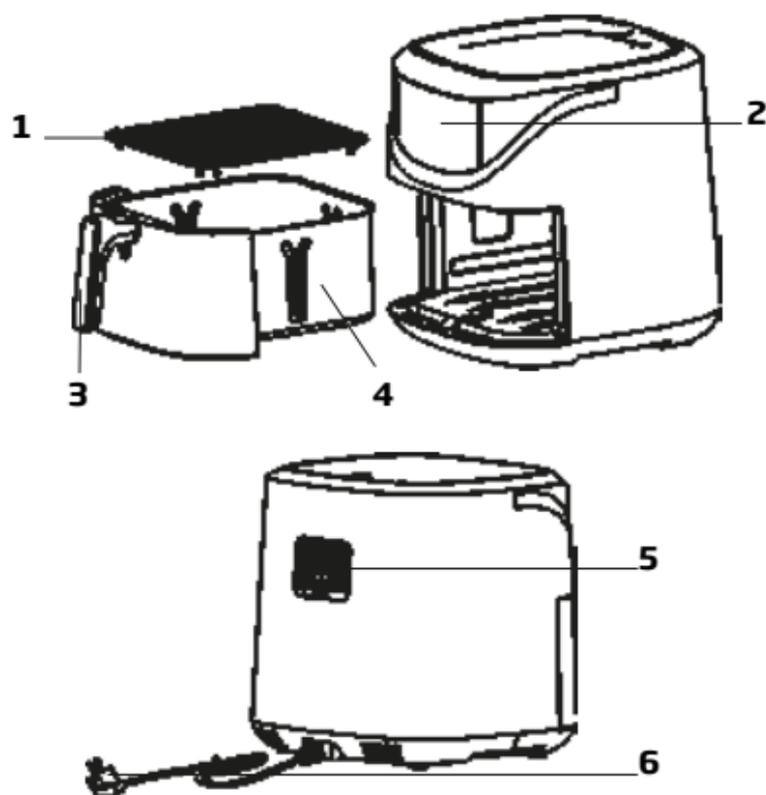
- 8.** Nunca toque el interior de la air fryer mientras está en funcionamiento.
  - 9.** No exceder el límite de capacidad de comida indicado en la air fryer.
  - 10.** Asegúrese de que el calentador esté libre y que no haya alimentos atascados.
- 

## 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 grasos 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.** Manija de la cesta
- 4.** Cesta
- 5.** Salida de aire
- 6.** Cable de alimentación

## Instrucciones del panel de control (\*)



## Encendido

Al pulsar el icono de **Encendido (A)**, la temperatura se establecerá automáticamente en 200°C y el tiempo de cocción en 15 minutos.

## Modo de Preajuste

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

-Eliga entre 8 opciones de cocción para alimentos populares. Al elegir una, se activarán automáticamente los ajustes de tiempo y temperatura recomendados.

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

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

## Ajuste de Tiempo de Cocción

Pulse el icono de **Tiempo / Temperatura (C)** con la pantalla parpadeando, ajuste de 0 a 60 minutos para la mayoría de los alimentos, y de 1 a 24 horas para el menú preestablecido de "frutas secas".

-Utiliza los símbolos **"+" (E)** o **"-" (F)** para ajustar la temperatura de cocción deseada.

## Ajuste de Temperatura

Pulse el icono de **Tiempo / Temperatura (C)** con la pantalla parpadeando, ajuste de 80°C a 200°C para la

mayoría de los alimentos, y de 30°C a 80°C para el menú preestablecido de "frutas secas".

-Utiliza los símbolos "+" (E) o "-" (F) para ajustar la temperatura de cocción deseada

-Mantén pulsada la tecla para realizar ajustes rápidos sin sonido.

## Comienzo de la Cocción

-Pulsa el icono de **Inicio/Pausa (A)**. 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.

## Detener la Cocción

-Pulsa el icono de **Inicio/Pausa (A)** para detener la resistencia y el motor.

-Si necesitas reanudar el proceso, retire la cesta, localice el icono de **Inicio/Pausa (A)** y podrás continuar desde donde lo dejó.

Mantenga presionado el botón de **Apagado (A)** durante 5 segundos y se apagará inmediatamente. El ventilador se detendrá después de 15 segundos.

## 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

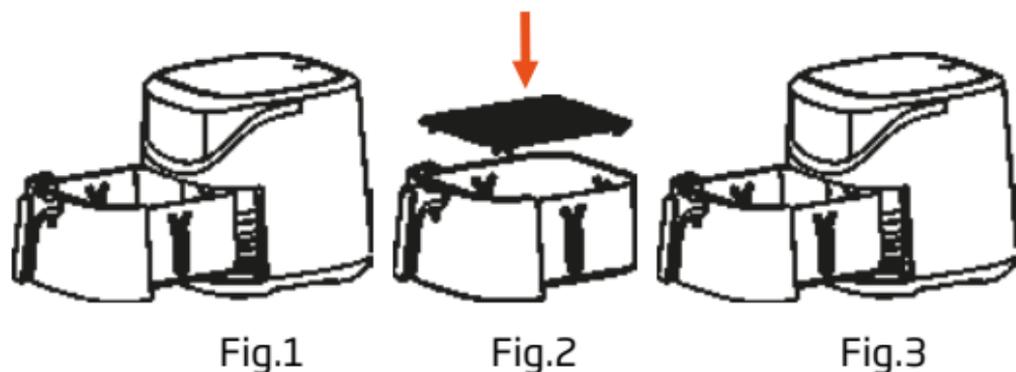


Fig.1

Fig.2

Fig.3

**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 el contenido de 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

	<b>Min-max Cantidad (g)</b>	<b>Tiempo (min.)</b>	<b>Temp. (/°C)</b>	<b>Mezclar / Revolver</b>
<b>Papas Fritas</b>				
Papas fritas congeladas finas	500-800	18-24	200	Si
Papas fritas gruesas congeladas	500-800	22-28	200	Si
Papas gratinadas	400	20-25	200	Si
<b>Carne y Aves</b>				
Bistec / Bife / Carne	100-400	10-18	180	No
Chuletas de cerdo	100-400	10-18	180	No
Hamburguesas	100-400	10-20	180	No
Salchichas	100-400	13-15	200	No
Muslos	100-400	25-30	180	No
Pechugas de pollos	100-400	15-20	180	No
<b>Aperitivos</b>				
Nuggets de pollo congelados	100-400	8-10	200	Si
Palitos de pescado congelados	100-350	6-10	200	No
Bastones de queso	100-350	8-10	180	No
Verduras rellenas	100-350	10	160	No
<b>Horneado</b>				
Tortas	250	8-15	180	No
Tarta de verduras	350	20-22	180	No
Magdalenas	250	15-18	200	No
Galletas	350	20	160	No

## **Mantenimiento y Limpieza**

Limpie el aparato después de cada uso.

La sartén y la cesta con 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 el aparato se enfríe.

**Nota:** Retire la sartén para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

**2.** Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

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

**3.** Limpie el interior del aparato 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: 2000W

Dimensiones: 440x358x355mm

Peso: 7,1 Kg

Capacidad de la cesta: 8 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**

# ECOBIX

ENVIROMENTALLY FRIENDLY

## 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, recíclelo 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**