

Freidora de Aire Digital

4-in-1 Freir, Asar, Hornear y Rostizar

MODELO: IN-DF568



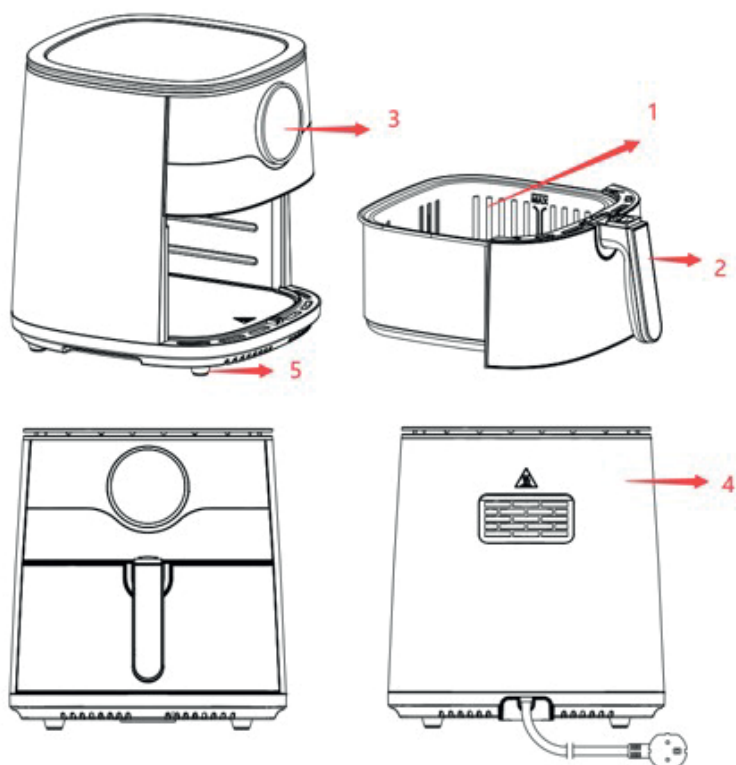
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INTRODUCCIÓN

Esta FREIDORA DE AIRE brinda una manera fácil y saludable de preparar su comida favorita. Mediante el uso de circulación rápida de aire caliente y una cesta, puede hacer numerosos platos. La mejor parte es que la FREIFORA DE AIRE calienta los alimentos por completo y la mayoría de los ingredientes sin necesidad de ningún aceite

GENERAL DESCRIPTION (FIG.1)

1. Cesta
2. Manija de la cesta
3. Pantalla de control LCD
4. Cubierta
5. Base



IMPORTANTE

Lea este manual detenidamente antes de utilizar el artefacto ya que puede ser peligroso bajo operaciones incorrectas.

PELIGRO

- No sumerja la carcasa en agua ni enjuague bajo el grifo debido a los componentes eléctricos y de calefacción.
- Evite que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar cualquier contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- Llenar la placa colectora de aceite con aceite puede provocar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras está funcionando.

ADVERTENCIA

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato se ajusta a la tensión de red local.
- No use el aparato si hay daños en el enchufe, el cable principal u otras partes.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantener el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantener el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato a una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado en la toma de pared correctamente.
- No conecte el aparato a un interruptor de temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los costados y 10 cm de espacio libre encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No use el aparato para ningún otro propósito que el descrito en este manual.
- No permita que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante la fritura de aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y forme las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la canasta del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del aparato.
- Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la canasta del aparato

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de colocar el aparato en una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico. No se recomienda su uso en entornos como cocinas de personal, granjas, hoteles / hostales / moteles y otros entornos no residenciales.
- La garantía no es válida si el aparato se usa con fines profesionales o semiprofesionales, o si no se usa de acuerdo con las instrucciones.
- Siempre desenchufe el aparato mientras no lo esté utilizando.
- El electrodoméstico necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para manipularlo o limpiarlo de manera segura.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (EMF)

El aparato cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos (EMF).

Bajo un manejo adecuado, no hay daño para el cuerpo humano según la evidencia científica disponible.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje o etiquetas.
2. Limpie la canasta y la placa colectora de aceite con agua caliente, con un poco de líquido de lavado y una esponja no abrasiva. Es seguro limpiar estas piezas en el lavavajillas.
3. Limpie dentro y fuera del aparato con un paño. No es necesario llenar la placa colectora de aceite con aceite y grasa para freír, ya que el aparato funciona con aire caliente.


PREPARANDO PARA EL USO

Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme.

No coloque el aparato sobre una superficie no resistente.

USO DE LA FREIDORA

Esta freidora es capaz de preparar una gran variedad de platos, puede obtener ayuda del libro de recetas.

Para apagar la freidora presione la tecla .

FREIR CON AIRE CALIENTE

1. Conecte el enchufe a una forma de corriente con forma de tierra.
2. Use el asa de la cesta y saque la cesta de la freidora.
3. Coloca los ingredientes en la canasta.
Nota: No exceda la indicación MAX (consulte la sección "Configuración" en este capítulo), ya que puede afectar la calidad de los alimentos.
4. Deslice la canasta nuevamente dentro de la freidora de aire y cierre la puerta.
5. Ajuste la temperatura a una adecuada (consulte la sección "Configuración" en este capítulo), para determinar la temperatura adecuada.
6. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).
7. Para encender el aparato, ajuste el tiempo de preparación requerido.
Añada 3 minutos de tiempo de preparación si el aparato está frío.
Nota: Si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún ingrediente dentro. En este caso, configure el tiempo por más de 3 minutos y espere hasta que se caliente. La luz se apaga después de unos 3 minutos. Luego llene la canasta y ajuste el tiempo de preparación requerido, luego presiona Inicio.
 - a. La pantalla comienza la cuenta regresiva de tiempo de preparación establecido.
 - b. Durante el proceso de fritura de aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga. Esto indica que el elemento calefactor está encendido y/o apagado para mantener la temperatura establecida.
8. Algunos ingredientes requieren agitarse en la mitad del tiempo de preparación establecido (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). De esta manera, saque la canasta del aparato por el asa y sacúdala. Luego deslice la canasta nuevamente dentro de la freidora mágica.
Consejo: Si configura el temporizador la mitad del tiempo de preparación, debe agitar los ingredientes cuando escuche que suena la campana del temporizador. Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador nuevamente para el tiempo de preparación restante después de agitar.
9. Cuando escuche la campana del temporizador, ha transcurrido el tiempo de preparación establecido. Extraiga la cesta del aparato y colóquela en el soporte resistente al calor.
10. Verifique si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador en unos minutos adicionales.
11. Vaciar la canasta en un tazón o en un plato.
Consejo: Para eliminar ingredientes grandes o frágiles, saque los ingredientes de la canasta con unas pinzas.
12. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire está lista instantáneamente para preparar otro lote.

CONFIGURACIONES

Esta tabla a continuación le ayudará a seleccionar las configuraciones básicas para los ingredientes.

Programación		°C	Min.
	Papas fritas	200	15
	Costillas	180	25
	Lasgostinos	160	20
	Pastel	160	30
	Aves	200	25
	Carne	180	20
	Pescado	160	20
	Calefacción	70	12

Nota: tenga en cuenta que estas configuraciones son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes. Debido a que la tecnología "Rapid Air" recalienta el aire dentro del electrodoméstico si extrae la canasta brevemente del electrodoméstico mientras está freído, instantáneamente se detendrá.

Consejos:

- Los bocadillos que se preparan al horno, también se pueden preparar en la freidora de aire.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en el freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- Coloque un molde adecuado para hornear o una fuente para horno en la cesta de la freidora de aire, si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puedes usar tu freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150° por hasta 10 minutos.

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire aún está fría.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

No limpie la canasta y el interior del electrodoméstico con utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar su revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y enfríe el aparato.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la placa colectora de aceite y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede eliminar cualquier resto de suciedad con líquido desengrasante.
Nota: La placa y la cesta colectora de aceite son aptas para lavavajillas.
Consejo: Si hay suciedad adherida a la canasta o al fondo de la placa colectora de aceite, llene la placa con agua caliente.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato, espere a que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

AMBIENTE

No tire el aparato con la basura normal del hogar, cuando quiera desecharlo, entréguelo en el punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, contribuye a la protección del medio ambiente