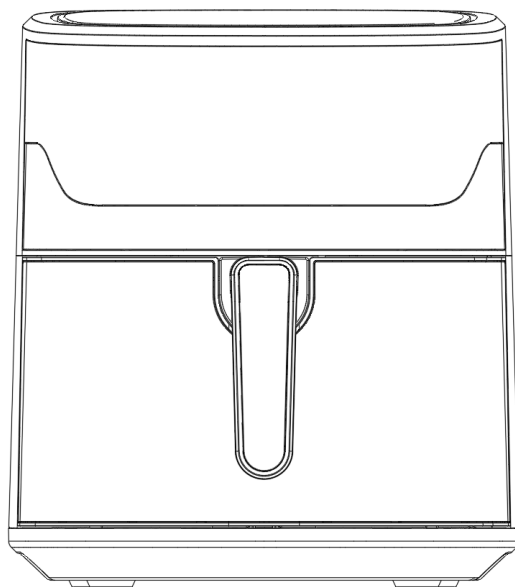


kanji Home

Freidora de aire

Instrucciones de uso y seguridad



ÚNICAMENTE PARA USO HOGAREÑO

Por favor lea este manual atentamente antes de utilizar el producto y guárdelo para futura referencia.

Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Ambientes tipo bed and breakfast.

Cuando utilice aparatos eléctricos, existen precauciones básicas de seguridad que debe seguir, incluyendo las siguientes:

1. Leer las instrucciones
2. No entrar en contacto con superficies calientes
3. Proteger contra shocks eléctricos; no sumergir el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.
4. ADVERTENCIA: El producto contiene una función de calentamiento. Las superficies de contacto pueden desarrollar una temperatura elevada. Utilizar el producto con precaución, protegerse las manos al manipularlo (con guantes o manoplas). De lo contrario esperar hasta que se genere una baja en la temperatura.
5. Cuando el producto no se encuentre en uso o requiera limpieza, desenchufarlo. Si se necesita manipularlo, revisar que la temperatura no sea elevada.
6. Si el cable se encuentra dañado, debe ser reemplazado por el proveedor. No utilizar en estas condiciones.
7. No se recomienda utilizar accesorios extra a los brindados por el fabricante.
8. No utilizar al aire libre.
9. Evitar que el cable pueda quedar en contacto con una superficie caliente.
10. No ubicar el producto cerca de otras fuentes de calor (hornos eléctricos, a gas, etc)
11. Se debe tomar extrema precaución al mover el producto mientras contiene cualquier líquido caliente.
12. Siempre conectar el cable primero al producto y luego enchufarlo a pared. Para apagarlo, primero se debe pulsar el botón de apagado y luego desenchufar.
13. No utilizar el aparato para otra función que no sea la establecida por el fabricante.
14. El producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con movilidad reducida o retraso madurativo, así como por personas que no tengan experiencia en el uso de este tipo de productos, solo bajo supervisión. Los niños no deben jugar con el producto, tampoco intentar limpiarlo.
15. Mantener el producto y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. El producto no debe ser operado por accesorios externos a los provistos por el fabricante.

Esta freidora de aire ofrece una manera fácil y saludable de preparar tu comida favorita. Al utilizar aire de circulación caliente y una parrilla superior, es adecuado para cocinar una amplia variedad de platos. Lo mejor de la freidora de aire es que para la mayoría de las comidas no necesita utilizar aceite.

- Capacidad con rejilla :6.5Litros
- Temperatura ajustable:80°C-200°C

- Cronómetro: 0-60 min.

DESCRIPCIÓN (Fig.1)

1. Panel de visualización
- 2.Rejilla
3. Manija
- 4.Tapa
5. Recipiente principal
6. Recipiente para freír
7. Salida de aire
8. Cable principal

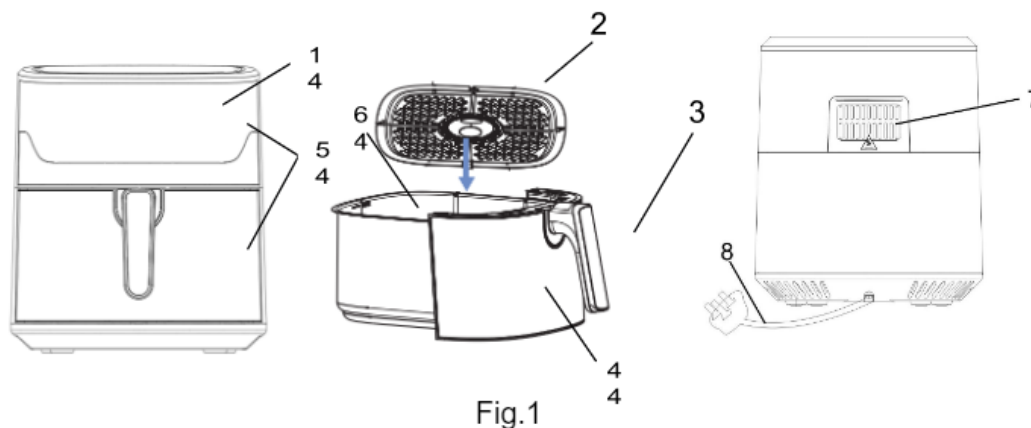


Fig.1



Fig.2

Importante - Peligro

- El producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con movilidad reducida o retraso madurativo, así como por personas que no tengan experiencia en el uso de este tipo de productos, solo bajo supervisión. Los niños no deben jugar con el producto, tampoco intentar limpiarlo.
- Mantener el producto y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo, ya que contiene componentes eléctricos.
- No permita que ingrese agua u otro líquido al producto para prevenir shocks eléctricos.
- Siempre colocar los elementos a freír en el recipiente adecuado, de esta manera se evita que los mismos entren en contacto con zonas de altas temperatura.
- No llenar el recipiente con aceite, ya que esto puede provocar un incendio.
- No cubrir la salida o entrada de aire mientras el producto se encuentre en funcionamiento.
- La temperatura de las zonas funcionales del producto pueden tener altas temperaturas mientras el aparato se encuentre en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Asegurarse que el voltaje indicado en el producto es el mismo que el utilizado en la vivienda.

- No utilizar el producto si hay algún daño en el enchufe o cable.
- No recurra a ninguna persona no calificada para cambiar cable, enchufe u otras partes del producto, o para reparar el mismo.
- Mantener el cable fuera de superficies calientes.
- No enchufe el producto u opere sobre el mismo si tiene las manos mojadas.
- Dejar un espacio libre de 10 cm aproximadamente entre el producto y la pared, así como entre el producto y cualquier superficie superior.
- No colocar nada arriba del producto.
- No utilizar el producto para nada que no se encuentre descrito en este manual.
- No dejar que el producto funcione sin supervisión de alguna persona.
- Mientras el producto se encuentra funcionando, vapor caliente es liberado por la salida de aire. Procure mantenerse a una distancia segura de las mismas.
- Ser cuidadoso al remover el recipiente del producto.
- Inmediatamente desenchufe el aparato si visualiza humo negro saliendo del mismo. Espere a que el humo se detenga antes de manipularlo.

PRECAUCIÓN

- Asegúrese que el producto se apoye sobre una superficie horizontal y estable.
- El producto fue diseñado para uso hogareño únicamente, puede no ser el adecuado para utilizar en cocinas de mayor magnitud, hoteles y otros espacios no residenciales. Tampoco se debe utilizar por los usuarios en hoteles, moteles, y otros ambientes residenciales.
- Si el producto es utilizado para usos profesionales o semiprofesionales, o si no es utilizado según las instrucciones referidas en el manual de uso, la garantía queda sin validez.
- Siempre desenchufar el aparato si no se encuentra en uso
- El producto necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder ser manipulado o limpiado de una manera segura.

Antes del primer uso

1. Quitar todos los elementos relacionados al empaque del producto.
2. Quitar cualquier etiqueta o sticker del producto.
3. Limpie a fondo la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie por dentro y por fuera del producto con un paño húmedo.

Esta es una freidora libre de aceite que funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite o grasa.

Nota: Cuando su freidora sea calentada por primera vez, puede que emita un leve humo u olor. Esto es normal entre los productos que funcionan con calor. No afecta al correcto y seguro funcionamiento del aparato.

Preparación para utilizar

- 1 Apoyar el producto sobre una superficie horizontal y estable.
No apoyar el producto en una superficie que no resista el calor.

2 Coloque la rejilla en el recipiente

No llenar el recipiente con aceite u otro líquido.

No colocar nada arriba del producto, el flujo de aire sería interrumpido y esto afectaría al proceso de freído.

USO DEL PRODUCTO

El producto libre de aceite puede preparar una gran variedad de alimentos.

Freído de aire caliente

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Cuidadosamente retire el recipiente freidor fuera del producto.
3. Colocar los alimentos en el recipiente de la freidora.
4. Volver a colocar el recipiente en el interior del producto.

Tener en cuenta de alinear cuidadosamente las guías en el interior de la freidora.

- **Nunca utilizar el recipiente sin la rejilla adentro.**
- **Precaución: No tocar el recipiente durante o luego del uso, ya que se eleva notablemente su temperatura. Siempre manipular el recipiente por su asa.**

5. Determinar el tiempo requerido de preparación de cada alimento (Ver sección "Seteo" en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren ser "sacudidos" durante su tiempo de preparación (Ver sección "Seteo" en este capítulo). Para realizar estos movimientos retirar el recipiente fuera del aparato y sacudirlo. Luego volver a colocar el recipiente en el aparato.

Precaución: No presionar el botón de la manija durante el movimiento.

Tip: Si el temporizador es seteado a la mitad del tiempo de cocción, el mismo sonará en ese momento para alertar sobre el momento de la sacudida. Sin embargo, esto quiere decir que luego deberá volver a setear el temporizador para alertar sobre la finalización del proceso.

7. Cuando escuche la alarma del temporizador que indica que el proceso ha finalizado, retirar el recipiente del producto.

Tip: Puede ajustar la temperatura o el tiempo de acuerdo a sus preferencias.

8. Chequear si los alimentos se encuentran cocidos o no. Si los alimentos aún no están cocidos, simplemente vuelva a introducir el recipiente y coloque el temporizador nuevamente.

9. Para retirar los alimentos (por ejemplo papas fritas), retirar el recipiente del producto.

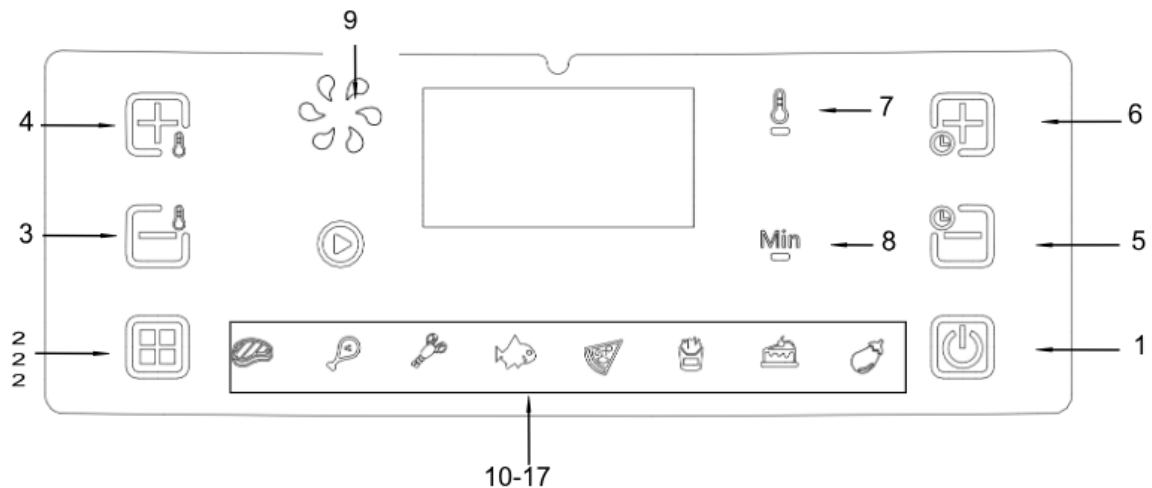
No girar el recipiente con la rejilla aún unida a este, ya que cualquier sobrante de aceite puede derramarse sobre los alimentos.

El recipiente y los alimentos están calientes, el vapor puede salir por el recipiente, dependiendo del tipo de alimento que se encuentre en él.

10. Vaciar el recipiente en un plato o bowl.

11. Cuando una tanda de los alimentos ya están cocidos, la freidora se encuentra lista nuevamente para preparar otra tanda.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



Instrucciones de uso:

Comando 1  – Botón de encendido



- Cuando el recipiente y los demás elementos se encuentren ubicados correctamente, la luz de encendido se encenderá.
- Al mantener el botón de encendido por 3 segundos, la temperatura predeterminada de la unidad será 200, mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. Al seleccionar la tecla Encendido por segunda vez, comenzará el proceso de cocción.
- Al presionar el botón de encendido por 3 segundos, se anularán los comandos durante la cocción. Aparecerá la palabra "OFF" en pantalla. La luz de "APAGADO" se apaga y el ventilador deja de funcionar 20 segundos después y todo el dispositivo deja de funcionar por completo.


Nota: Durante la cocción, se puede presionar los comandos para pausar e iniciar la cocción.


Comando 2  – Comando preestablecido

Al seleccionar este comando, te permite elegir entre las 8 comidas más populares. Una vez elegidas, comenzará a cocinar según los parámetros de temperatura y tiempo preestablecidos.

Comando  y comando  – Control para mayor o menor temperatura.

Comando  y comando  – Control para mayor o menor tiempo.

Seleccione el comando 4 “  ” Los símbolos de comando 3 y comando 4 le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción 5 °C a la vez. Si mantiene pulsada la tecla, la temperatura cambiará rápidamente. Rango de control de temperatura: 80 °C -200

°C. Selecting the Key 6 “  ” Los símbolos 5 y 6 le permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Si mantiene pulsada la tecla, la hora cambiará rápidamente.

Comando 7  y 8  – Temperatura / Indicador de tiempo

Luz indicadora “9” – Indicador de ventilación

Luz indicadora “10-17” – Indicador Receta elegida

Seteos

La tabla inferior te ayudará a elegir los seteos básicos para los alimentos.

Nota: Tener en cuenta que los siguientes seteos son indicaciones. Los alimentos difieren en origen, tamaño y forma, no se puede garantizar que el seteo sea exactamente el indicado.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the **frying pot** briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips:

- Los alimentos pequeños usualmente requieren una cocción de menor tiempo que los alimentos grandes.
- Una cantidad mayor de alimentos requerirá un tiempo de preparación mayor a una menor cantidad.
- La sacudida de los alimentos a la mitad del tiempo de cocción optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir una cocción desigual entre alimentos.
- Agregue un poco de aceite a la papa fresca para obtener un alimento más crocante. Freir los alimentos en el producto unos minutos luego de que se añadió el aceite.
- No cocine alimentos demasiado grasientos, como salchichas.
- Los snacks que se preparan en un horno, pueden ser preparados en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar snacks crocantes es de 500 gramos.
- Use masa prefabricada para preparar refrigerios rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para horno o una fuente de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Ingredientes	Cantidad Min-max (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Sacudir	Información extra
Pizza	100-400	18-23	200		
Papas fritas congeladas	100-400	17-25	200	si	
Grisines	100-400	22-25	180		
Pescado	100-400	16-18	180		
Camarones	100-400	12-15	180		
Vegetales	100-400	17-20	160		

Carne	100-400	16-20	180		
Torta	100-400	17-19	160		

Nota: Añade 3 minutos al tiempo de preparación cuando empieces a freír y la freidora de aire se encuentre todavía fría.

Limpieza

Limpiar el aparato luego de cada uso.

Para limpiar la olla y la rejilla antiadherente, no use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos, ya que estos pueden dañar el revestimiento antiadherente.

1 Retire el enchufe de la tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire el recipiente para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

2 Limpie el exterior del producto con un paño húmedo.

3 Limpie la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Consejo: si hay suciedad adherida a la rejilla o al fondo de la olla, llénela con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla en la olla y deje la olla y la rejilla en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

4 Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5 Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2 Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Medio ambiente

No tire el aparato con la basura doméstica normal cuando quiera desecharlo, sino llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, ayudas a preservar el medio ambiente.



Garantía y servicio

Si necesita servicio o información, o si tiene algún problema, comuníquese con su centro de servicio local autorizado.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El producto no se encuentra enchufado	Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra.
	No se ha seteado el temporizador	Configure la tecla del temporizador en el tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los alimentos no están cocidos	La cantidad de elementos en el cesto es demasiado grande	Disminuya la cantidad de elementos en el cesto
	La temperatura seteada es demasiado baja	Eleve la temperatura
	El tiempo de preparación seteado es demasiado poco	Agregue más tiempo a la cocción
Los ingredientes se cocinan de manera desigual	Ciertos alimentos necesitan ser sacudidos en algún momento	A la mitad del proceso de cocción, retire el cesto del aparato y sacuda el mismo para que los alimentos se muevan.
Las papas fritas no están crujientes cuando son retiradas.	El tipo de alimento que quieres cocinar debe ser cocinado en una freidora tradicional.	Utilice otro tipo de snacks o agregue un poco de aceite en los snacks para obtener un alimento más crujiente.
No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados alimentos en el cesto	No llene por demás el cesto
	La rejilla no se encuentra colocada de manera correcta	Empuje la rejilla hacia adentro hasta que haga tope.
Humo blanco sale del producto	Los alimentos que se están cocinando son demasiado grasos	Cuando fríes ingredientes grasosos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El cesto contiene residuos de cocciones previas.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual en la freidora.	No se ha utilizado el tipo correcto de papa	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagó bien los palitos de papa antes de freírlos.	Enjuague los palitos de patata correctamente para eliminar el almidón del exterior de los palitos.
Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de añadir el aceite.
		Corta los palitos de papa más pequeños para que

		queden más crujientes.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Eliminación correcta de este producto	
 	Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación descontrolada de desechos, recíclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Pueden llevar este producto a un reciclaje seguro para el medio ambiente.

GARANTÍA

Este producto está garantizado contra materiales defectuosos y mano de obra por un período de doce meses a partir de la fecha de compra. La obligación del vendedor bajo esta garantía se limita a dar servicio a la unidad y reemplazar las piezas defectuosas. Esta garantía quedará sin efecto si el producto ha sido manipulado, dañado por accidente, dañado de alguna otra manera por un uso indebido o si se ha comprado de segunda mano. Todos los pedidos de producción tienen inspecciones de calidad. En el improbable caso de una deficiencia, comuníquese con el distribuidor donde adquirió este producto.

Garantía limitada a 12 meses

Tipo de aparato: _____

N° de modelo: _____ Fecha de compra: _____

Producto comprado en: _____

Su nombre: _____

Dirección: _____

_____ Teléfono: _____

N° de serie: _____

¡IMPORTANTE!

Por favor guarde esta garantía junto con el recibo de compra, ambos deben ser presentados junto con el producto. En caso contrario la garantía no tendrá validez.

SERVICIO TECNICO: Santo Domingo 3220 - Barracas, CABA

Lunes a Viernes de 10 a 15hs

TEL: (011) 5353-0374 / Whatsapp (solo mensajes): 1131235984

EMAIL: attcliente@fagsystems.com.ar