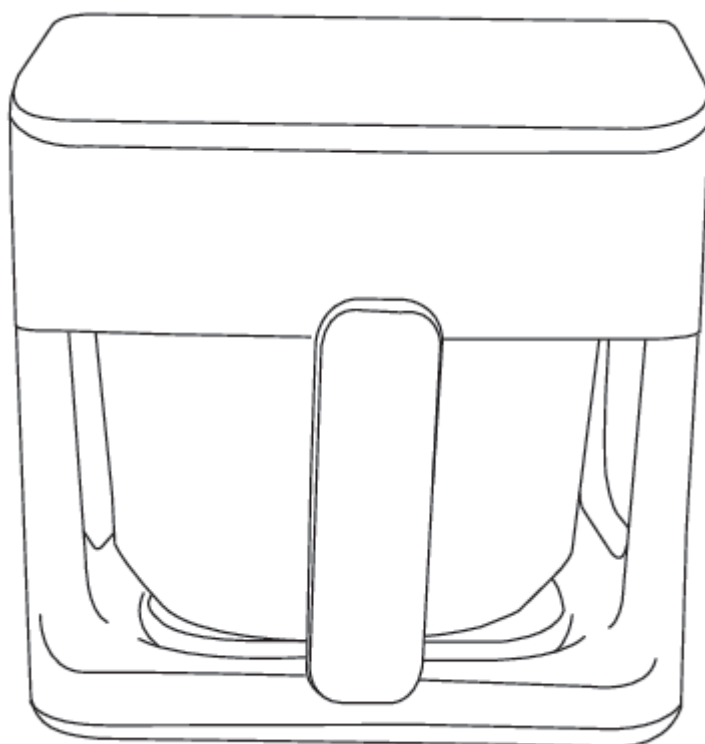




AIR FRYER

MANUAL DE INSTRUCCIONES

XI-FR48V



Introducción

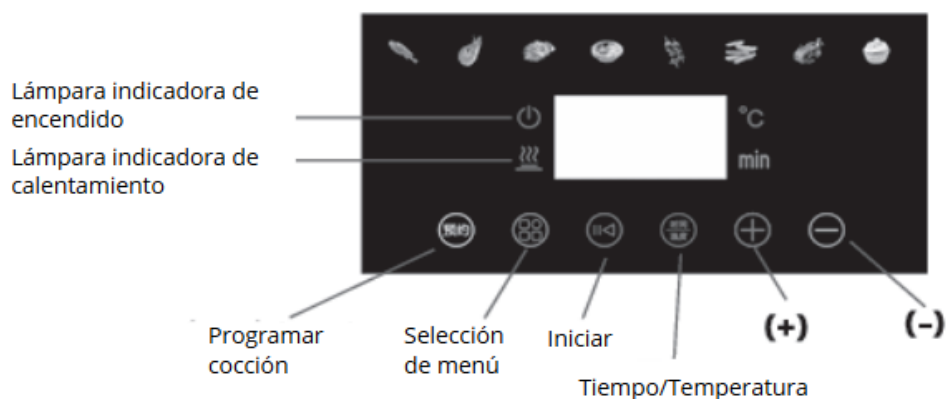
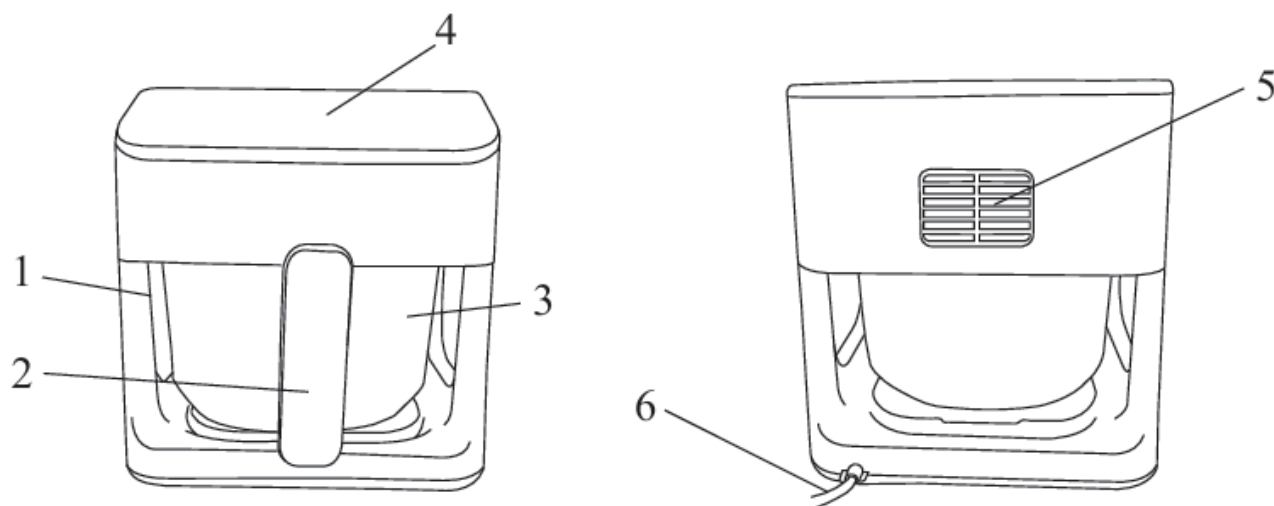
¡Felicitaciones por tu compra y bienvenido/a!

Tu nueva freidora de aire te permite preparar tus ingredientes y snacks favoritos de una manera más saludable. La freidora utiliza aire caliente en combinación con circulación de aire a alta velocidad (Rapid Air) y una parrilla superior para preparar una variedad de platos sabrosos de manera saludable, rápida y sencilla.

Tus ingredientes se calientan por todos lados a la vez y no es necesario agregar aceite a la mayoría de los ingredientes. Con la bandeja de horneado adicional, ahora podés preparar platos como tortas y quiches, y cocinar alimentos delicados de forma más práctica.

Descripción General

1. Cesta
2. Asa de la cesta
3. Bandeja
4. Botón
5. Salida de aire
6. Cable de alimentación



Importante

Lea este manual de usuario cuidadosamente antes de usar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

Peligro

- Nunca sumerja el cuerpo del aparato, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No permita que entren agua u otros líquidos en el aparato para evitar una descarga eléctrica.
- Siempre coloque los ingredientes a freír en la canasta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté funcionando.
- No llene la bandeja con aceite ya que esto puede provocar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.

Advertencia

- Verifique que el voltaje indicado en el aparato corresponda al voltaje de red local antes de conectarlo.
- No use el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el mismo aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo un centro de servicio autorizado o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños menores de 8 años ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años cuando el aparato esté encendido o enfriándose.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato solo a una toma de corriente con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté completamente insertado en la toma.
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo para evitar una situación peligrosa.

- No coloque el aparato sobre ni cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje el aparato funcionando sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga sus manos y rostro a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la bandeja del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.

Precaución

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este aparato está destinado solo para uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas de personal en tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, ni para ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts u otros entornos residenciales.
- Si el aparato se usa de forma incorrecta o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se usa conforme a las instrucciones del manual, la garantía pierde validez y el fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión o reparación. No intente reparar el aparato usted mismo; de lo contrario, la garantía pierde validez.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Deje enfriar el aparato durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tengan un color dorado en lugar de oscuro o marrón. Elimine los restos quemados. No frite papas frescas a una temperatura superior a 180 °C (para minimizar la producción de acrilamida)

Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a 0, el aparato emite una señal sonora y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire la perilla del temporizador en sentido antihorario hasta 0.

Campos electromagnéticos (EMF)

Este aparato cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (EMF). Si se utiliza correctamente y conforme a las instrucciones de este manual, el aparato es seguro para su uso según la evidencia científica disponible hasta hoy.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire cualquier etiqueta o adhesivo del aparato.
Nota: También puede lavar estas piezas en el lavavajillas.
3. Lave el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

Este es un aparato que funciona con aire caliente. No llene la bandeja con aceite ni grasa para freír.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
No coloque el aparato sobre superficies que no resistan el calor.
2. Coloque correctamente la canasta en la bandeja.
3. Saque el cable de alimentación del compartimento de almacenamiento ubicado en la parte inferior del aparato.
No llene la bandeja con aceite ni con ningún otro líquido.
No coloque nada sobre el aparato. Esto interfiere con el flujo de aire y afecta el resultado de la cocción con aire caliente.

Uso del aparato

La freidora de aire puede preparar una gran variedad de ingredientes. El recetario incluido lo ayudará a familiarizarse con el aparato.

Cocción con aire caliente

1. Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Saque cuidadosamente la bandeja de la freidora de aire.
3. Coloque los ingredientes en la canasta.
Nota: Nunca llene la canasta por encima de la indicación MAX ni exceda la cantidad indicada en la tabla (ver sección 'Configuraciones' en este capítulo), ya que esto puede afectar la calidad del resultado final.

4. Deslice la bandeja nuevamente en la freidora.
Nunca use la bandeja sin la canasta en su interior.
Precaución: No toque la bandeja durante ni poco después del uso, ya que se calienta mucho. Sujétela solo por el mango.
5. Gire la perilla de control de temperatura hasta la temperatura deseada. Ver sección 'Configuraciones' en este capítulo para determinar la temperatura correcta.
6. Determine el tiempo de cocción requerido para el ingrediente (ver sección 'Configuraciones' en este capítulo).
7. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de cocción requerido.

Agregue 3 minutos al tiempo de cocción si el aparato está frío.

Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato precaliente sin ningún ingrediente dentro. En ese caso, gire la perilla del temporizador a más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se apague (aproximadamente después de 3 minutos). Luego coloque la canasta y gire la perilla hasta el tiempo de cocción requerido.

- ◆ La luz roja de calentamiento se enciende.
- ◆ El temporizador empieza a contar regresivamente el tiempo ajustado.
- ◆ Durante la cocción con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y apaga intermitentemente.

Esto indica que el elemento calefactor se activa y desactiva para mantener la temperatura deseada.

- ◆ El exceso de aceite de los ingredientes se acumula en la parte inferior de la bandeja.

8. Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad de la cocción (ver sección 'Configuraciones' en este capítulo). Para agitar los ingredientes, tire de la bandeja del aparato sujetando el mango y agite la freidora. Luego deslice la bandeja nuevamente en el aparato.

Precaución: No presione el botón de liberación de la canasta durante el agitado.

Consejo: Para reducir el peso, puede sacar la canasta de la bandeja y agitar solo la canasta. Para ello, saque la bandeja del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de liberación de la canasta.

Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará la campana en el momento de agitar los ingredientes. Sin embargo, esto implica que deberá volver a ajustar el temporizador al tiempo restante de cocción después de agitar.

9. Cuando escuche la campana del temporizador, ha finalizado el tiempo de cocción.
Retire la bandeja del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacerlo, gire la perilla de control de temperatura a 0.
10. Verifique si los ingredientes están listos.
Si no están listos, simplemente deslice la bandeja nuevamente en el aparato y ajuste el temporizador por unos minutos más.
11. Para retirar ingredientes pequeños (por ejemplo, papas fritas), presione el botón de liberación de la canasta (1) y levante la canasta fuera de la bandeja (2).
No voltee la bandeja con la canasta aún colocada, ya que el exceso de aceite acumulado en la parte inferior puede derramarse sobre los ingredientes.
Después de cocinar, tanto la bandeja como los ingredientes estarán calientes.
Dependiendo del tipo de ingredientes, puede escapar vapor de la bandeja.
12. Vacíe la canasta en un bol o en un plato.
Consejo: Para retirar ingredientes frágiles o grandes, use una pinza para sacarlos de la canasta.
13. Cuando una tanda de ingredientes esté lista, la freidora de aire estará inmediatamente lista para preparar otra tanda.

Configuraciones

La siguiente tabla le ayuda a seleccionar las configuraciones básicas para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Tenga en cuenta que estas configuraciones son solo orientativas. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la configuración óptima para sus ingredientes.

Gracias a la tecnología Rapid Air, que recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar brevemente la bandeja durante la cocción con aire caliente apenas interrumpe el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente menor que los ingredientes grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de cocción ligeramente más largo; una menor cantidad solo necesita un tiempo de cocción ligeramente más corto.

- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y ayuda a evitar que se cocinen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las papas frescas para un resultado más crujiente. Fríalas en la freidora de aire a los pocos minutos de haber agregado el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos, como salchichas, en la freidora de aire.
- También puede usar la freidora para recalentar alimentos. Para recalentar, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Preparación de papas fritas caseras

Para obtener mejores resultados, se recomienda utilizar papas fritas precocidas (por ejemplo, congeladas).

Si desea preparar papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en bastones.
2. Remoje los bastones de papa en un bol durante al menos 30 minutos, luego sáquelos y séquelos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bol, coloque los bastones encima y mezcle hasta que estén cubiertos con el aceite.
4. Saque los bastones del bol con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el bol. Coloque los bastones en la canasta.

Nota: No incline el bol para volcar todos los bastones en la canasta de una sola vez, para evitar que el exceso de aceite termine en el fondo de la bandeja.

5. Fría los bastones de papa según las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

La canasta y el interior del aparato tienen un recubrimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos de cocina ni materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar dicho recubrimiento.

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y déjelo enfriar.
Nota: Retire la bandeja para permitir que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
Nota: No utilice un paño húmedo para limpiar el área luminosa.

3. Lave la bandeja y la canasta con agua caliente, algo de detergente lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad persistente.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la canasta o al fondo de la bandeja, llene la bandeja con agua caliente y algo de detergente. Coloque la canasta dentro y deje remojar todo 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 restos de comida.
6. Con la mano izquierda sostenga el cuerpo del aparato, con el pulgar derecho presione el botón en la parte inferior de la rejilla de ventilación y tire hacia afuera unos 10 grados. Luego extraiga la placa superior en diagonal y límpiela con un paño húmedo para eliminar la grasa interna.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Medio ambiente

No deseche el aparato con los residuos domésticos al final de su vida útil.

Llévelo a un punto oficial de recolección para reciclaje. Al hacerlo, contribuirá a la preservación del medio ambiente.