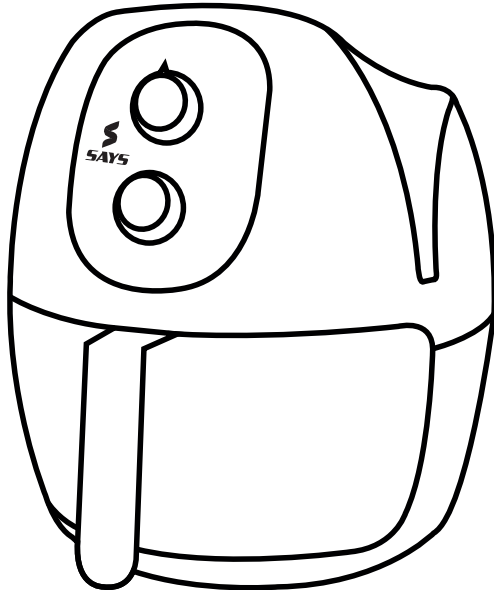




Manual de usuario

Freidora de aire
AFR-7000LTB



Aprenda más acerca de nosotros
¡síguenos!

  @Saysoficial.ve  @Says

 +58412 50 500 50 (Whatsapp)

 Saysgroup.com



Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar esta unidad.
Guarde este manual en un lugar seguro para futuras referencias.

AFR-7000LTB

Introducción

Todo esto ahora Air FRYER proporciona una manera fácil y saludable de preparando tus ingredientes favoritos. Mediante el uso de aire caliente rápida circulación y una parrilla tpo, es capaz de hacer numerosos platos. Lo mejor es que la FREIDORA Air calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

Descripción general(Fig.1)

1 Bandeja antiadherente

2 Cesta

3 Mango

4 Perillas

5. Entrada de aire



Importante

Lea atentamente este manual antes de utilizar el electrodoméstico ya que pueden ocurrir peligros bajo operaciones incorrectas.

Peligro

- No sumergir el equipo en agua o enjuagar bajo el grifo debido a los múltiples componentes eléctricos y de calefacción.
- Evite que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas, choque o cortocircuito.
- Mantenga todos los ingredientes en la canasta para evitar cualquier contacto con elementos de calentamiento.

- No cubra la entrada de aire ni la salida de aire cuando el aparato está trabajando.
- Llenar la placa colectora de aceite con aceite puede provocar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

Advertencias

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al local tensión de red
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe principal cable u otras partes.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar un cable dañado.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte el aparato a un enchufe de pared con conexión a tierra. Siempre asegúrese de que el enchufe esté insertado correctamente en el toma corriente de la pared.
- No conecte el aparato a un interruptor temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o una cortina.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y lados, y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No permita que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y formar las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cesta del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desconecte inmediatamente el aparato si ve salir humo oscuro fuera del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes retira la cesta del aparato.

Precauciones

- Asegúrese de que el aparato esté colocado en una posición horizontal y que la superficie este nivelada.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Puede que no adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales.
- La garantía no es válida si el aparato se utiliza para fines profesionales o fines semiprofesionales, o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no se utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse manejar o limpiar con seguridad.

Apagado automático

El aparato tiene un temporizador incorporado, se apagará automáticamente el aparato cuando la cuenta atrás llegue a cero.

Campos electromagnéticos (CEM)

El aparato cumple con todas las normas relativas a Campos electromagnéticos (CEM). Con un manejo adecuado, no hay daño para el cuerpo humano basado en la evidencia científica disponible.

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas o etiquetas.
2. Limpie la cesta y la placa colectora de aceite con agua caliente, con un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Estas partes son seguras para ser limpiadas en lavavajillas.
- 3 Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño. Y ahí No es necesario llenar la placa colectora de aceite con aceite y grasa para freír, ya que aparato funciona con aire caliente.

Preparación para el uso

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

Usando el equipo

Este aparato es capaz de preparar una gran variedad de platos, usted puede obtener ayuda del libro de recetas.

Cocinar con aire caliente

1) Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra.

2) Utilice el asa de la cesta y saque la cesta de la freidora

3) Coloque los ingredientes en la Bandeja

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 bandeja nuevamente dentro de la freidora y cierre la puerta

5) Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura adecuada. Consulte la sección "Configuración" de este capítulo para determinar la temperatura.

6) Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección 'Configuración' en este capítulo).

7) Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación. Agregue 3 minutos al tiempo de preparación si el aparato está frío

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

a) La luz de encendido y la luz de calentamiento se encienden.

b) El temporizador comienza la cuenta regresiva del tiempo de preparación establecido.

c) Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que la calefacción se enciende y se apaga para mantener la temperatura establecida.

8) Algunos ingredientes requieren agitarse a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección 'Configuración' en este

capítulo). De esta manera, saque la cesta del aparato por el asa y agítela. Luego desliza la cesta de nuevo en la freidora de aire.

Consejo: si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, debe agitar los ingredientes cuando escuches sonar la campana del temporizador. Sin embargo, esto significa que debe volver a configurar el temporizador en el tiempo de preparación restante después de agitar.

9) Cuando escuche la campana del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Extraiga la cesta del aparato y colóquela en el soporte resistente al calor.

10) Verifica si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la canasta hacia atrás en el electrodoméstico y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.

11) Vacíe la cesta en un bol o en un plato.

Consejo: para quitar ingredientes grandes o frágiles, levántelos de la canasta con un par de tenazas.

12) Cuando una tanda de ingredientes está lista, la freidora de aire estará lista para preparar otro lote.

Configuración

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Tips

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren una preparación un poco más corta de tiempo que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un poco más de tiempo de preparación, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar frituras desiguales en los ingredientes.

Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tu ingredientes en la freidora y dentro de unos minutos después de agregar el aceite.

-No preparar ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la FREIDORA.

-Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la FREIDORA.

-La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.

-Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que masa casera.

-Coloque un molde para hornear o una fuente de horno en la bandeja de la freidora si desea hornear un pastel o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.

-También puede utilizar la FREIDORA para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150° durante un máximo de 10 minutos.

Nota: Añade 3 minutos al tiempo de preparación cuando empieces a freír mientras la freidora todavía está fría.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

No limpie la cesta ni el interior del aparato con utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente de los mismos.

1) Retire el enchufe de la toma de corriente y haga que el aparato se enfríe.

- 2) Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 3) Limpie la placa colectora de aceite y la cesta con agua caliente, con un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Puede eliminar cualquier resto de suciedad mediante líquido desengrasante.

Nota: La placa colectora de aceite y la cesta son aptas para lavavajillas.

Sugerencia: si hay suciedad adherida a la canasta o al fondo de la placa colectora de aceite, llenar el plato con agua caliente.

- 4) Limpiar el interior del aparato con agua caliente y sin esponja abrasiva.
- 5) Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar residuos de alimentos.

Almacenamiento

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

Ambiente

No deseche el aparato con la basura doméstica normal cuando se agote, pero entréguelo en el punto de recogida oficial para reciclaje. Al hacer esto, haces una contribución al medio ambiente.

Garantía y servicio al cliente

La garantía no se aplica en caso de:

- Uso y desgaste normal del producto.
- El uso incorrecto, por ejemplo, sobrecarga del aparato y el uso de accesorios no
- Si el producto ha sido manipulado; dañado, reparado por personas no autorizadas o aprobados. cualquier uso indebido.
- No aplica si hubo uso de la fuerza o cualquier daño causado por influencias externas o internas.
- Los daños causados por la inobservancia del manual de instrucción, por ejemplo, conexión a una red de alimentación inadecuada o incumplimiento de las instrucciones de instalación.
- Aparato desmantelado parcial o totalmente.
- Ésta garantía está limitada a defectos de fabricación.

Por favor adjunte su recibo de compra a este manual y guárdelo para uso futuro si es necesario. Se requiere prueba de compra bajo estas condiciones de garantía.

Garantías y mas información por favor contactar por el siguiente medio:



atencion@saysgroup.com



+58412 50 500 50 (Whatsapp)



0501-SAYS501 (0501-7297501)



Saysgroup.com

ATENCIÓN PERSONALIZADA

**GARANTÍA
ASEGURADA**