

# FREIDORA DE AIRE DIGITAL

*AF-ZM5223*



**MANUAL DE USO**

## 5. ALMACENAMIENTO

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

### Ambiente

**No deseche el aparato junto con la basura doméstica normal cuando se agote, sino entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, contribuyes a la protección del medio ambiente.**


### Garantía y servicio







Si necesita servicio o información comuníquese con el servicio técnico oficial.

## 1. ESPECIFICACIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato, ya que pueden producirse peligrosos accidentes en caso de uso incorrecto

	<p>La violación de las instrucciones de seguridad pueden llevar a daños a la salud del usuario.</p>		<p>La violación de las instrucciones de seguridad pueden resultar en daños menores a la salud o al producto.</p>
---	---	---	--

 <b>PELIGRO</b>	
<p>No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo debido a los componentes electrónicos y de calefacción.</p>	<p>Evite que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos</p>
<p>Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar cualquier contacto de los elementos calefactores..</p>	<p>No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.</p>
<p>Llenar la olla con aceite puede provocar riesgo de incendio.</p>	<p>No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.</p>

 <b>PRECAUCIÓN</b>	
<p>Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable. </p>	<p>Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Es posible que no sea adecuado para utilizar en entornos no residenciales. </p>
<p>La garantía no es válida si el aparato se utiliza para fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones de uso. </p>	<p>Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice. </p>
<p>El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para poder manipularlo o limpiarlo con seguridad. </p>	



Compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de red local.	No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
No acuda a ninguna persona no autorizada para sustituir o reparar el cable principal dañado.	Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
Mantenga 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 está correctamente insertado en la toma de corriente.
No conecte el aparato a un interruptor 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 trasera y los laterales y 10 cm por encima del aparato.	No coloque nada encima del aparato.
No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.	No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.	Tenga cuidado también con el vapor y el aire caliente cuando retire la sartén del aparato.
Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.	Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la olla del aparato.
<b>Desconexión automática</b> El aparato tiene un temporizador incorporado que lo apagará automáticamente cuando la cuenta llegue a cero. Puede apagar el aparato manualmente presionando el botón de apagado, se apagará a los 20 segundos.	<b>Campos electromagnéticos (CEM)</b> El aparato cumple todas las normas relativas a los campos electromagnéticos (CEM). Si se maneja correctamente, no es perjudicial para el cuerpo humano, según las pruebas científicas disponibles.

- Los bocadillos se pueden preparar en el horno y también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utiliza masa prefabricada para conseguir snacks de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puedes utilizar la freidora para calentar los ingredientes. Para calentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 por hasta 10 minutos

### Hacer papas fritas caseras

Para hacer papas fritas caseras, sigue los pasos a continuación:

1. Pelar y cortar las papas.
2. Lavar bien los palitos de papa y secarlos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bol, ponga los palitos encima y mezcle hasta que los palitos queden cubiertos de aceite.
4. Retira los palitos del bol con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el bol. Pon los palitos en la cesta.
5. Freír los palitos de papa según las instrucciones de este capítulo.

## 4. LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

No limpie la cesta, la bandeja para freír y el interior del aparato con utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente de los mismos.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente para que el aparato se enfríe.

**Nota:** Retire la canasta para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpia la olla y la cesta con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Puedes eliminar los restos de suciedad con líquido desengrasante.

**Nota:** La cesta y la bandeja para freír son aptas para lavavajillas.

**Consejo:** si hay suciedad pegada a la cesta o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente con un poco de lavavajillas. Coloque la canasta en la sartén y deje que la sartén y la canasta se remojen durante unos 10 minutos.

4. Limpiar el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de comida.

**8.** La máquina emitirá una campana de preparación automática después de cocinar. Cuando escuche la campana 5 veces, significa que el ciclo de cocción ha finalizado. Saque la sartén del aparato y colóquela en un soporte resistente al calor.

**Nota:** Una vez finalizado el tiempo, el elemento calefactor deja de funcionar, pero el ventilador seguirá funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente por seguridad. Finalmente, la campana del temporizador sonará 5 veces como alarma de finalización.

**9.** Comprueba si los ingredientes están listos.

**Nota:** Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del aparato. Presione la perilla de control de temperatura para ajustar la configuración de temperatura y presione el botón de control del temporizador para ajustar la configuración de tiempo. Y luego presione el botón Inicio para ejecutar el aparato

**10.** Para quitar los ingredientes (por ejemplo, carne de res, pollo, carne, cualquier ingrediente con aceite original y cuyo exceso de aceite de los ingredientes se acumulará en el fondo de la sartén), use pinzas para recoger los ingredientes uno por uno.

**Nota:** Tenga cuidado si desea voltear la canasta, el aceite acumulado en el fondo de la canasta se derramará sobre los ingredientes.

**11.** Para quitar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas, verduras o ingredientes sin exceso de aceite), apague la sartén y vierta los ingredientes en la vajilla.

**Consejo: Para eliminar ingredientes grandes o frágiles, sáquelos de la sartén con unas pinzas.**

**12.** Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está lista instantáneamente para preparar otro lote

### RECOMENDACIONES

-Los ingredientes pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto que los más grandes.

-Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación un poco más largo,

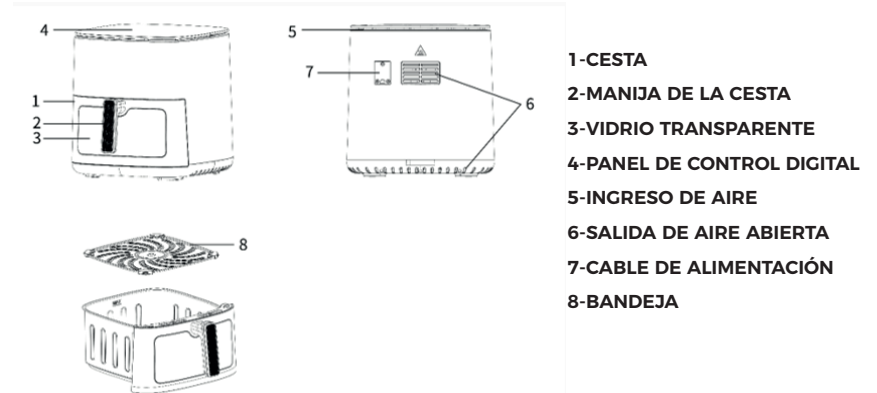
una cantidad menor de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.

-Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos de manera desigual.

-Agregue un poco de aceite a las papas frescas y fría los ingredientes durante unos minutos más para obtener un resultado crujiente.

-No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora.

## 2. PARTES DEL PRODUCTO



## 3. ANTES DEL PRIMER USO

### Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana. No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.

2. Coloque la sartén en la cesta.

No llene la cesta con aceite u otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, ya que se interrumpiría el flujo de aire.

### Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas o etiquetas.

2. Limpie la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Estas piezas se pueden limpiar en el lavavajillas.

3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño. No es necesario llenar la cesta con aceite y grasa para freír, ya que el aparato funciona con aire caliente.

### 3.2 Uso del aparato

*Este aparato es capaz de preparar una gran variedad de platos.*

*Puede obtener ayuda del libro de recetas.*

### Freír con aire caliente

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

2. Saque con cuidado la cesta de la freidora de aire.

3. Coloque la sartén en la cesta.

4. Coloque los ingredientes en la cesta.

5. Introduzca la cesta en la freidora de aire.

**Precaución: No toque el cesto durante y poco después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta sólo por el asa.**

6. Toque con el dedo Encendido/apagado

7. Toque Menú con el dedo para elegir funciones (8 funciones en total).

## Presentación del panel de control



Se proporcionan 8 funciones: Alitas, Cocina, Pescado, Yogurt, Papas fritas, Tarta de huevo, Frutos secos y Galletas. Puede usar el botón Menú para elegir diferentes alimentos para cocinar que le gusten. Añada 2 minutos al tiempo de preparación si el aparato está frío

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

**Nota:** Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes. La tecnología Rapid Air recalienta el aire del aparato rápidamente; si desea alterar el proceso de frituras debe sacar brevemente la sartén.

Después de tocar el botón de menú, puede elegir el menú que desee. Después de elegir la función, toque el botón Inicio/Pausa para comenzar a cocinar. Durante el proceso de cocción, si desea ajustar el tiempo o la temperatura, presione primero el botón Tiempo/temperatura. Cuando la pantalla muestre el tiempo, presione el botón +/- para aumentar/disminuir 1 minuto por cada pulsación. Cuando la pantalla muestre la temperatura, presione el botón +/- para aumentar/disminuir 5 grados con cada pulsación.

**Nota:** Botón Inicio/Pausa: Durante el proceso de fritura con aire caliente, la lámpara LED estará encendida, luego, si presiona este botón, la lámpara LED parpadeará. Aquí, este botón actúa como función de pausa. En el estado de pausa, puede cambiar el menú para elegir otra configuración preestablecida. Luego, presiona este botón nuevamente, la freidora continuará cocinando. Aquí, este botón actúa como función de reinicio.

**Botón Menú:** Toque este botón para elegir diferentes funciones de cocción. Después de elegir el menú, presione el botón de inicio. Cuando durante el período de cocción, por ejemplo, desee cambiar chips por pastel, primero presione el botón Pausa y luego toque este botón de menú para cambiar a una función de cocción diferente.

**Botón de luz:** toque este botón, la luz interior se encenderá; Toque este botón nuevamente y la luz se apagará. La luz se apagará automáticamente 10 segundos después.

	Min-Max (g)	Tiempo (Min)	Temp °C	Agitar	Extra
PAPAS FRITAS					
Congeladas pequeñas	300-700	9-16	200	Y	
Congeladas grandes	300-700	11-20	200	Y	
Caseras (8X8mm)	300-800	10-16	200	Y	Añadir ½ cuchara de aceite
Cuña de papa	300-800	18-22	180	Y	Añadir ½ cuchara de aceite
Cubos de papa	300-750	12-18	180	Y	Añadir ½ cuchara de aceite
	250	15-18	180	Y	
Papa gratinada	500	15-18	200	Y	
Bife	100-500	8-12	180		
Chuletas	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Salchicha	100-500	13-15	200		
Patatas de pollo	100-500	18-22	180		
Pechugas de pollo	100-500	10-15	180		
Snacks					
Roll primavera	100-400	8-10	200	Y	Añadir ½ cuchara de aceite
Nuggets de pollo congeladas	100-500	6-10	200	Y	Añadir ½ cuchara de aceite
Dedos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Añadir ½ cuchara de aceite
Pan congelado	100-400	8-10	180		Añadir ½ cuchara de aceite
Verduras rellenas	100-400	1-10	160		
Pastel	300	20-25	160		Usar molde de hornear
Quiche	400	20-22	180		Usar molde de hornear
Magdalenas	300	15-18	200		Usar molde de hornear
Snacks dulces	400	1-20	160		Usar molde de hornear