

FREIDORA DE AIRE

AF-ZE5223-A



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.

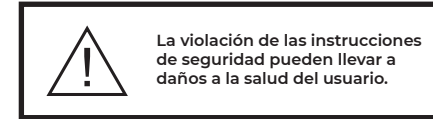
Garantía y servicio

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

MODELO	AF-ZE5223-A
VOLTAJE	220-240V ~ 50/60Hz
CONSUMO DE ENERGIA	1500W

1. ESPECIFICACIONES DE SEGURIDAD

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



PELIGRO

No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo debido a los componentes electrónicos 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 de los elementos calefactores.	No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
Llenar la olla con aceite puede provocar riesgo de incendio.	No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

PRECAUCIÓN

Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.	Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Es posible que no sea adecuado para utilizar en entornos no residenciales.
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.	Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.	



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 sin 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 cesta 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.

Desconexión automática
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.

Campos electromagnéticos (CEM)
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.

AJUSTES

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

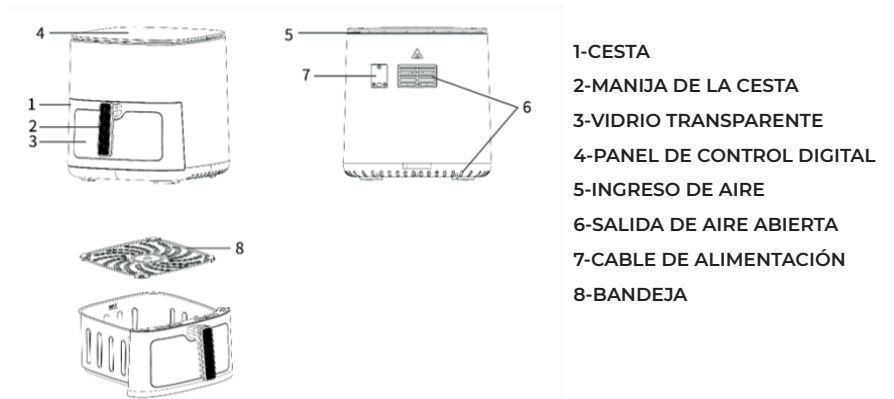
Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes. La tecnología Rapid Air recalienta el aire del aparato rápidamente; si desea alterar el proceso de frituras debe sacar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

	Min-Max (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Extra
Papas y papas fritas					
Finas congeladas	450-1000	9-16	200	x	
Gruesas congeladas	450-1000	11-20	200	x	
Caseras					
(8x8mm)	450-1200	16-10	200	x	½ cuchara de aceite
Cuña de papa	450-1200	18-22	180	x	½ cuchara de aceite
Papa en cubos	450-1100	12-18	180	x	½ cuchara de aceite
Papa rosti	350	15-18	180	x	
Papa gratinada	750	15-18	200	x	
Carne					
Bife	150-750	8-12	180		
Chuleta de cerdo	150-750	10-14	180		
Hamburguesa	150-750	7-14	180		
Salchichas	150-750	13-15	200		
Pata de pollo	150-750	18-22	180		
Pechuga de pollo	150-750	10-15	180		
Snacks					
Rollitos primavera	150-600	8-10	200	x	
Nuggets de pollo congeladas	150-750	6-10	200	x	½ cuchara de aceite
Dedos de pescado congelado	150-600	6-10	200		½ cuchara de aceite
Bastones de queso					
	150-600	8-10	180		
Verduras rellenas					
	150-600	10	160		
Horneado					
Pastel	450	20-25	160		Usar molde de horno
Quiche	600	20-22	180		Usar molde de horno
Magdalenas	450	15-18	200		Usar molde de horno
Snacks dulces	600	20	160		Usar molde de horno

CONSEJOS

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, mientras que una menor cantidad de ingredientes solo necesita 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 que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Agrega un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de agregar el aceite.
- No prepares ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la FREIDORA DE AIRE.
- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la FREIDORA DE AIRE.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Usa masa pre-hecha para preparar aperitivos rellenos de manera rápida y sencilla. La masa pre-hecha también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloca un molde para hornear en la cesta de la FREIDORA DE AIRE si quieres hornear un pastel, o si deseas freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puedes usar la FREIDORA DE AIRE para recalentar ingredientes. Para recalentarlos, ajusta la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

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 resiste al calor.
2. Coloque la bandeja 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 bandeja y la cesta con agua caliente, un poco de detergente 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.

Uso del aparato

Este aparato es capaz de preparar una gran variedad de platos. Al final del manual encontrará una guía de tiempos de cocción.

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 bandeja 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. Seleccione el mando de temperatura hasta la temperatura adecuada. Consulte la sección "Ajustes" de este capítulo para determinar la temperatura adecuada

Presentación del panel de control



Se proporcionan 8 funciones: Pollo, carne, pescado, mariscos, papas fritas, tartas, tortas y galletitas. Añada 2 minutos al tiempo de preparación si el aparato está frío.

7. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte el apartado 'Ajustes' de este capítulo).

8. Para encender el aparato, seleccione el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario.

Añada 2 minutos al tiempo de preparación si el aparato está frío.

Nota: Si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún ingrediente en su interior.

En ese caso, seleccione el mando del temporizador durante más de 2 minutos y espere hasta que el piloto de calentamiento se apague (después de unos 2 minutos). A continuación, llene la cesta y seleccione el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado.

- A.** El piloto de encendido y el piloto de calentamiento se encienden.
 - B.** El temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de preparación ajustado.
 - C.** Durante el proceso de fritura con aire caliente, el piloto de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto es para mantener la temperatura establecida.
 - D.** El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo de la cesta.
- 9.** Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación (véase el apartado "Ajustes" de este capítulo). Para ello, saque la cesta del aparato por el asa y sacúdala. A continuación, vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire.
- 10.** Cuando oiga el timbre del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación ajustado. Saque la cesta del aparato y colóquela en el soporte resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente.

11. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir el recipiente en el aparato y ajuste el temporizador unos minutos más.

12. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, carne de ternera, pollo, carne de cerdo y cualquier ingrediente con aceite original) que tengan exceso de aceite los ingredientes acumulados en el fondo de la cesta, utilice unas pinzas para coger los ingredientes uno a uno. No voltee la cesta, de lo contrario, el aceite recogido en el fondo se derramará sobre los ingredientes.

13. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas o verduras) sin exceso de aceite, saque la cesta y vierta los ingredientes en la vajilla.

Consejo: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, levántelos de la cesta con unas pinzas.

14. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire estará inmediatamente lista para preparar otro lote.

4. LIMPIEZA

Limpié 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 cesta para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la bandeja y la cesta con agua caliente, un poco de detergente 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 bandeja o al fondo de la cesta, llene la cesta con agua caliente con un poco de detergente. Coloque la bandeja en la cesta y deje que la cesta y la bandeja se remojen durante unos 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 los residuos de comida.