



FREIDORA INTELIGENTE

Manual de Instrucciones

ÍNDICE

Instrucciones importantes	6
Conozca su freidora inteligente	8
• Pantalla y panel de control	9
• Precalentar	9
• Recordatorio de giro	9
• Pantalla, °C y sonidos	10
• Tabla de preajustes	11
Antes de usar por primera vez	12
Usar su freidora de aire	13
Consejos de cocinado	16
Limpieza y mantenimiento	17
Resolución de problemas	18
Garantía y servicio	19

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato eléctrico.

Siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas:

1. Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisados.
2. Se debe realizar una atenta supervisión cuando el aparato se utilice cerca de niños. A estos se les debe supervisar para asegurarse de que no juegan con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento a menos que estén supervisados.
3. Compruebe que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el principal antes de conectarlo.
4. No use el aparato si el enchufe, el cable principal o el propio aparato están dañados. Asegúrese **siempre** de enchufarlo correctamente en la toma eléctrica.
5. No utilice ningún aparato con el cable o enchufe dañados después de que este dé fallo o si se ha dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al centro autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
6. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
7. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
8. No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
9. No conecte nunca este aparato a un temporizador o sistema de control remoto externos para evitar una situación peligrosa. Para desconectarlo, apague el aparato y, después, desenchúfelo de la toma eléctrica.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de materiales inflamables, como manteles o cortinas. Las superficies accesibles pueden calentarse durante su uso. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, o sobre un horno caliente.
11. No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio en la parte trasera y en los laterales y 10 cm de espacio sobre el aparato. No coloque nada sobre él.
12. No utilice el aparato para cualquier otro fin que el indicado en este manual. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causarle daños.
13. No deje el aparato desatendido cuando esté enchufado.
14. Se ha de tener mucha precaución al mover el aparato cuando este contenga aceite o líquidos calientes.
15. No toque las superficies calientes, use el mango. Durante el uso, sale vapor caliente por las aperturas de salida de aire. Manténgase a una distancia segura de ellas. Tenga también cuidado al retirar la cesta del aparato.

16. Después de usar el aparato, evite tocar el metal caliente interior. Desenchúfelo cuando no esté en funcionamiento y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

17. Desenchufe inmediatamente el aparato si observa salir humo negro del mismo. Espere a que deje de salir antes de retirar la cesta del aparato.

18. No lo utilice en exteriores.

19. Solamente para uso doméstico.

SEGURIDAD DEL CABLE Y DEL ENCHUFE

- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que este se enrede o de tropezar con un cable más largo.
- Se pueden utilizar alargadores si se tiene cuidado al usarlos.
- Si se utiliza un alargador:
 - a. La capacidad de corriente del alargador debe ser, al menos, igual a la del aparato.
 - b. Si se usa un cable más largo, debe colocarse de forma que no cuelgue por una encimera o una mesa donde puedan tirar de él o tropezarse los niños.

Potencia:	220-240V~ 50/60Hz 1700W
-----------	-------------------------

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONOZCA SU FREIDORA INTELIGENTE

**Pantalla /
Panel de control**



Bandeja

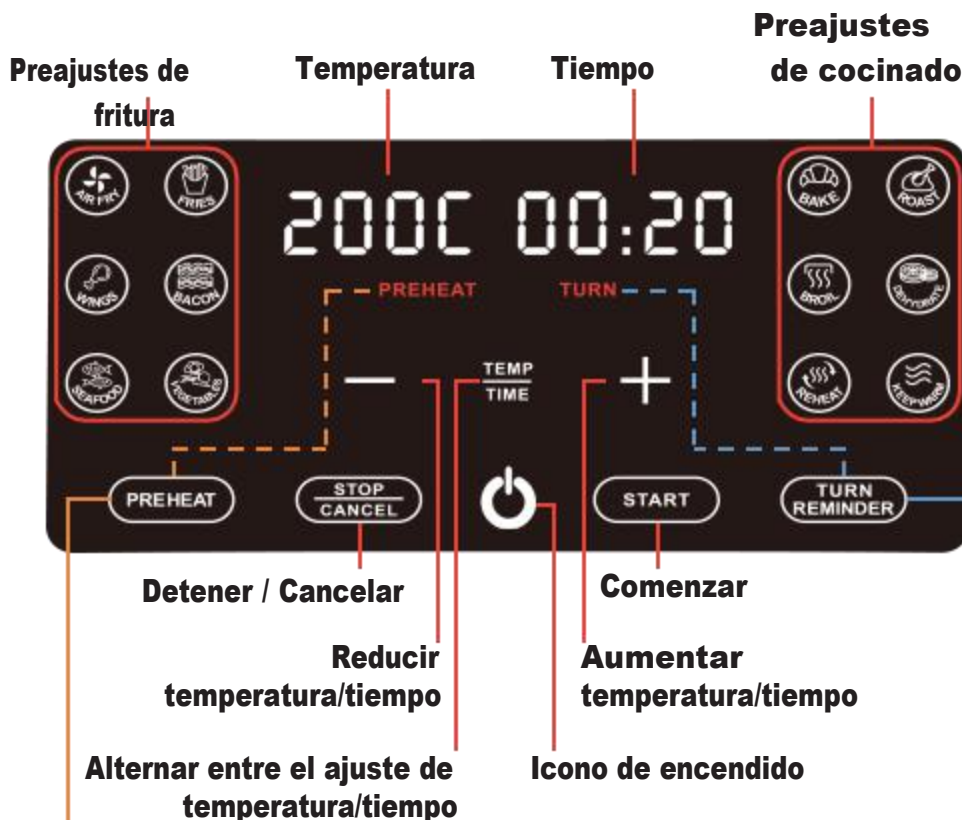


Coloque la bandeja en la cesta.



Cesta

CONOZCA SU FREIDORA INTELIGENTE PANTALLA Y PANEL DE CONTROL



PRECALENTAR

Al activarlo, la freidora se precalentará y le avisará cuándo añadir la comida.

Pulse **PREHEAT** para activar o desactivar el precalentamiento antes de pulsar **START**.

Al activar el precalentamiento, **PREHEAT** aparece en rojo en la pantalla.

RECORDATORIO DE GIRO

Al activarlo, la freidora le pedirá girar la comida a la mitad del tiempo de cocinado.

Pulse TURN REMINDER para activar o desactivar el *recordatorio de giro* antes de pulsar START.

Cuando el *recordatorio de giro* está activado, **TURN aparece en rojo en la pantalla.**

Véase la tabla de la página 12 para los ajustes que el precalentamiento y el recordatorio de giro tienen activados por defecto y aquellos que tienen la opción de encender y apagar los ajustes.

PANTALLA, °C Y SONIDOS

A continuación, se muestran los indicadores y notificaciones de la pantalla para las instrucciones de cocinado guiadas.

PREHEAT

El precalentamiento **está activado**.

TURN

El recordatorio de giro **está activado**.

PrE Heat

La freidora de aire se está precalentando.

Add Food

La freidora de aire se ha precalentado.

turn Food

Recordatorio para girar o mezclar la comida.

End

Ha terminado el tiempo de cocinado.

SILENCIAR LA FREIDORA DE AIRE

Para silenciar el pitido de aviso de la freidora, mantenga pulsado unos segundos **STOP / CANCEL**. Mantenga pulsado de nuevo **STOP / CANCEL** para activarlo de nuevo, lo indicará con una señal acústica.

NOTA: la freidora pitará en las instrucciones de cocinado guiadas.

TABLA DE PREAJUSTES

	TEMPERATURA		TIEMPO		PRECALENTAR		RECORDATORIO DE GIRO	
	POR DEFECTO	INTERVALO	POR DEFECTO	INTERVALO	POR DEFECTO	CAMBIO	POR DEFECTO	CAMBIO
	200°	76°-200°	20min	1-60min	on	✓	on	✓
	200°	76°-200°	15min	1-60min	on	✓	on	✓
	200°	76°-200°	25min	1-60min	on	✓	on	✓
	190°	76°-200°	6min	1-60min	off	✓	off	✓
	150°	76°-200°	15min	1-60min	off	✓	off	✓
	160°	76°-200°	25min	1min-2h	on	✓	off	✓
	200°	76°-200°	25min	1min-2h	on	✓	on	✓
	200°	200°	12min	1-60min	on	✓	on	✓
	56°	34°-76°	8h	30min-24h	off	n/a	off	✓
	94°	66°-94°	30min	1min-8h	off	n/a	off	n/a
	190°	76°-200°	10min	1-60min	on	✓	on	✓
	200°	76°-200°	20min	1-60min	on	✓	on	✓

NOTA: el tic (✓) indica que el *precalentamiento* y el *recordatorio de giro* pueden activarse o desactivarse pulsando PREHEAT / TURN REMINDER antes de pulsar START.
n/a indica no disponible.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. **Retire todos los adhesivos y etiquetas del embalaje de la freidora de aire, incluyendo la cinta que une la cesta al aparato.**
2. **Para sacar la cesta para limpiarla, retire la cinta que la asegura. Agarre el aparato con una mano y tire del mango hacia fuera con la otra mano.**
3. **Limpe minuciosamente la cesta y la bandeja con agua caliente, líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.**
4. **Limpe la parte interior y exterior de la freidora con un trapo húmedo.**

NOTA: durante los primeros usos, puede tener un olor a «plástico caliente». Esto es perfectamente normal en freidoras nuevas, ya que el material se calienta por primera vez. El olor desaparecerá tras varios usos.

ADVERTENCIA:

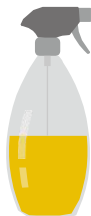
No coloque nada encima de la freidora de aire.

No coloque la freidora contra una pared u otros aparatos. Es importante dejar 10 cm de espacio en la parte trasera y en los laterales, y 10 cm de espacio sobre la freidora para una ventilación adecuada.

No llene la cesta con aceite, grasa para freír u otro tipo de líquido. Este aparato funciona haciendo circular el aire.

Al echar aceite en la comida para un acabado más crujiente, le recomendamos utilizar aceite de cocina normal en vez de un espray para cocinar, ya que esto puede dañar la capa antiadherente.

Recomendado



Nebulizador/rociador de aceite

No recomendado



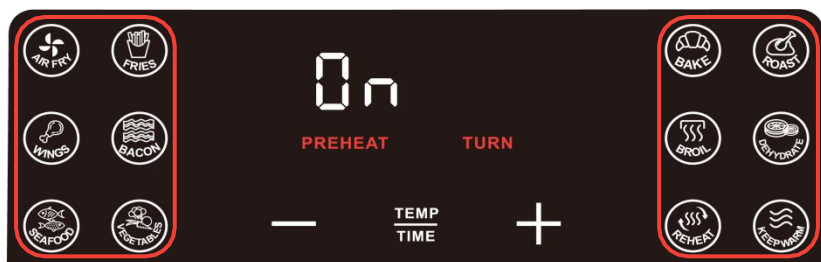
Espray para cocinar

USAR SU FREIDORA

1. Coloque la freidora de aire en una superficie estable, firme y resistente al calor.
2. Coloque la bandeja en la cesta e introdúzcala en la freidora.
3. Enchufe la freidora a la toma de corriente.
4. Pulse el icono de inicio para encender la freidora.

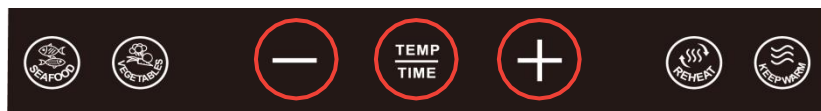


5. Pulse el preajuste deseado.



La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo predeterminados.

6. Pulse TEMP / TIME para ajustar la temperatura/tiempo. Pulse los iconos de + y - para aumentar y reducir la temperatura/tiempo.



7. Pulse PREHEAT / TURN REMINDER para activar o desactivar estas funciones.



El precalentamiento y el recordatorio de giro están activados por defecto como preajustes recomendados.

PREHEAT / TURN aparecen en rojo en la pantalla cuando están activados.



USAR SU FREIDORA

8. SI EL PRECALENTAMIENTO ESTA ACTIVADO

a. Pulse START.

La *pantalla* mostrará **PrE H eat** (precalentamiento) y la freidora de aire comenzará a precalentar. Una vez precalentada, emitirá un pitido y la *pantalla* mostrará **Add Food** (añadir comida).

ADVERTENCIA: la *cesta* estará caliente. No toque las superficies calientes.

b. Retire la *cesta* con cuidado, coloque la comida dentro y devuélvala a la freidora para empezar a cocinar automáticamente.

NOTA: si no se retira la *cesta*, el tiempo de cocinado comenzará.

8. SI EL PRECALENTAMIENTO ESTA DESACTIVADO

a. Retire la *cesta*, coloque la comida dentro y devuélvala a la freidora.

b. Pulse START.



SI EL RECORDATORIO DE GIRO ESTA ACTIVADO

- A mitad del cocinado, la freidora de aire emitirá un pitido y la *pantalla* mostrará **turn Food** (dar la vuelta o mezclar comida).
- Retire la *cesta* con cuidado y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Gire o mezcle la comida con unas pinzas no metálicas.
- Devuelva la *cesta* a la freidora para seguir con el cocinado automáticamente.

NOTA: si no se retira la *cesta*, el cocinado continuará.

USAR SU FREIDORA

Cuando haya finalizado el tiempo de cocinado, la freidora pitará y la pantalla mostrará **End (fin)**.

9. Retire la cesta con cuidado y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
10. Retire la comida de la cesta con unas pinzas no metálicas.

PRECAUCIÓN:

Tenga cuidado siempre al retirar la cesta durante/después del cocinado: ¡puede salir vapor caliente!

AVISO: la cesta y la comida estarán calientes. No toque superficies calientes.

No use utensilios afilados o metálicos que arañen la superficie antiadherente.

No dé la vuelta a la cesta, ya que el exceso de aceite que haya quedado en la cesta puede caer en la comida.

DETENER/CANCELAR EL COCINADO

Pulse **STOP / CANCEL** para parar de cocinar. Pulse **START** para seguir cocinando.

Retirar la cesta de la freidora durante el cocinado lo detendrá. Devolver la cesta a la freidora reanudará automáticamente el cocinado.

Pulse **STOP / CANCEL** dos veces para cancelar el cocinado.



APAGAR LA FREIDORA DE AIRE

Mantenga pulsado el icono de encendido para apagar la freidora de aire. Desenchúfela cuando no la esté utilizando.



CONSEJOS DE COCINADO

- **Compruebe la cocción deseada de la comida unos minutos antes de que termine el tiempo de cocinado y deje cocinar un poco más si fuera necesario.**
- **Asegúrese siempre de que las proteínas crudas alcanzan una temperatura segura.**
- **Las freidoras de aire funcionan de forma similar a los hornos. Siga las instrucciones para horno indicadas por los fabricantes en los envoltorios de los productos.**
- **Lo que se puede preparar en el horno se puede preparar en la freidora.**
- **Los ingredientes pequeños suelen requerir un tiempo de cocinado más corto que los ingredientes grandes.**
- **Precalentar la freidora antes de añadir la comida tendrá mejores resultados (véase PRECALENTAR en la página 9).**
- **Cuando cocine varias cosas, solo precaliente para la primera vez.**
- **Girar o mezclar la comida a mitad del cocinado tendrá resultados más crujientes (véase RECORDATORIO DE GIRO en la página 9).**
- **Eche las patatas con una cucharilla de aceite para un exterior más crujiente. Fría los ingredientes en unos minutos después de echar el aceite.**
- **No cocine alimentos que produzcan una gran cantidad de grasa en la freidora.**
- **Coloque un molde para hornear o un plato apto para horno o sartén en la cesta para hornear una tarta o quiche o para freír ingredientes frágiles o rellenos.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA:

NUNCA sumerja el cable, enchufe o freidora en agua u otro líquido.

No use utensilios de cocina metálicos o materiales abrasivos para limpiar la *cesta* o *bandeja*, ya que pueden dañar la capa antiadherente.

- Limpie la freidora inteligente después de cada uso.
- Desenchúfela de la toma de corriente antes de limpiarla.
- Deje que la freidora se enfríe antes de limpiarla. Retire la *cesta* de la freidora para que se enfríe más rápidamente.
- Limpie la *cesta* y la *bandeja de verduras* solamente en la parte superior del lavavajillas o con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Si quedan residuos en el fondo de la *cesta*, llénela con agua caliente y detergente y déjela en remojo.
- Limpie la parte exterior de la freidora con un trapo húmedo.
- Limpie la parte interior de la freidora con agua caliente, detergente y un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

Asegúrese de que la freidora esté seca antes de volver a utilizarla.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora no funciona.	La freidora no está enchufada.	Enchufe el cable principal a una toma de corriente.
	No se ha fijado el temporizador.	Pulse los iconos de + y – para fijar el tiempo de cocinado requerido y para encender la freidora.
	No se ha colocado la cesta correctamente en la freidora.	Introduzca la cesta correctamente en la freidora.
La cesta no cabe en la freidora de aire.	La cesta está demasiado llena.	Quite cantidad de alimentos.
No se han cocinado los ingredientes.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Ponga tandas más pequeñas en la cesta. Estas se frien más uniformemente.
	La temperatura es demasiado baja.	Pulse los iconos de + y – para fijar la temperatura requerida.
	El tiempo de cocinado es demasiado corto.	Pulse los iconos de + y – para fijar el tiempo de cocinado requerido.
Los ingredientes se frien de manera desigual.	Se necesita mezclar algunos tipos de ingredientes a mitad del cocinado.	Se ha de mezclar a mitad del cocinado los ingredientes que se montan unos encima de otros (p. ej. patatas) (véase RECORDATORIO DE GIRO en la página 9).
La comida frita no está crujiente.	Ha utilizado una comida que debe freírse en una freidora convencional.	Use comidas para horno o cúbralas con un poco de aceite para un resultado más crujiente.
Sale humo blanco de la freidora.	Está preparando ingredientes grasientos.	Al freir ingredientes grasientos en la freidora, caerá una gran cantidad de aceite en la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta a la freidora o al resultado final.
	La cesta sigue teniendo residuos de grasa de usos previos.	El humo blanco es provocado por la grasa que se calienta en la cesta. Asegúrese de limpiar la cesta correctamente después de usarla.
Las patatas frescas se frien de forma desigual.	Las patatas de calidad se frien uniformemente.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se deshacen durante el cocinado.
	Las patatas contienen mucho almidón.	Enjuague los bastones minuciosamente y séquelos para eliminar el almidón que contienen.
Las patatas frescas no salen crujientes.	Esto depende de la cantidad de aceite y agua que tengan las patatas.	Asegúrese de secar los bastones minuciosamente antes de añadir el aceite. Corte los bastones más pequeños para que queden más crujientes. Añada un poco más de aceite para que sean más crujientes.

GARANTIA

En los siguientes casos la garantía según la normativa vigente no se hará efectiva:

Cualquier daño resultado de cualquier reparación o manipulación no autorizada por la compañía.

Cualquier daño resultado de un mal uso, negligencia o accidente.

Cualquier daño causado por desastres naturales o voltaje anormal.

Cualquier daño resultado de casos de usos de la máquina en otros contextos que no sea el descrito en este manual.

RECICLAJE



Los materiales de desecho de productos eléctricos no deben echarse al contenedor de basura junto con el resto de desperdicios del hogar. Estos materiales deben devolverse a la tienda donde se adquirieron o bien llevarlos a un punto específico para su reciclaje o eliminación. Según la normativa de la 2002/96/EC.

Estimado Cliente, ante cualquier duda relacionada con este artículo, puede ponerse en contacto con nuestro SAT. Estaremos encantados de poder ayudarle.

jrd@joalsl.com