

MANUAL DE FREIDORA DE AIRE

■■ RECORDATORIO IMPORTANTE

- No sumerja el cuerpo del aparato en agua ni líquidos.
- No cubra la entrada/salida de aire durante el funcionamiento.
- Mantenga las manos y la cara alejadas de la salida de aire caliente.
- Coloque la freidora en superficie estable y resistente al calor.
- Mantenga siempre 10 cm de distancia libre alrededor.
- No use en exteriores ni cerca de materiales inflamables.
- Niños solo bajo supervisión.
- Compruebe que el voltaje coincida con el de su hogar.
- Si el cable está dañado, no utilice el aparato.
- No coloque objetos encima ni lo use con otros fines.
- Desenchufe tras usar y antes de limpiar.

■ GUÍA DE OPERACIÓN

- 1) Inserte recipiente y canasta.
- 2) Conecte a la corriente.
- 3) Presione encendido.
- 4) Ajuste tiempo con el botón correspondiente.
- 5) Ajuste temperatura.
- 6) Presione inicio/pausa para comenzar.
- 7) La pantalla mostrará el tiempo restante.
- 8) Para detener, presione inicio/pausa nuevamente.

■ LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Desenchufe y deje enfriar 30 minutos antes de limpiar.
- Limpie exterior con paño húmedo. No use abrasivos.
- Recipiente y canasta pueden lavarse con agua tibia y jabón.
- No sumerja el cuerpo del aparato en agua.
- Seque bien todas las piezas antes de guardar.
- Guarde en lugar seco, ventilado y fuera del alcance de los niños.

■ SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa probable	Solución
El aparato no funciona	Enchufe mal conectado	Verificar conexión
No fríe uniforme	Alimentos apilados	Sacudir a mitad del proceso
Sale humo blanco	Exceso de grasa en alimentos	Retirar grasa antes de cocinar
Alimentos poco cocidos	Demasiada cantidad	Reducir cantidad, cocinar en tandas
Tiempo insuficiente	Ajuste muy corto	Aumentar tiempo de cocción
Humo oscuro	Residuos quemados	Limpiar el aparato

■ TABLA DE ALIMENTOS

Alimento	Cantidad	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Notas
Papas fritas congeladas	300–500 g	200	12–18	Sacudir varias veces
Papas caseras en bastón	300–600 g	200	18–25	1 cda. de aceite
Alitas de pollo	400–700 g	190	18–24	Voltear a mitad
Pechuga/Medallones	2–4 piezas	180	16–20	Según grosor
Chuletas de cerdo	2–4 piezas	190	12–18	Cepillar con aceite
Carne de res	2 piezas	200	8–14	Según punto
Filete de pescado	2–4 filetes	180	10–14	Rociar con aceite
Camarones	300–500 g	190	8–12	Sacudir
Hamburguesas	2–4 unidades	190	10–14	No pinchar
Salchichas/Chorizos	4–6 unidades	190	8–12	Hacer cortes superficiales
Vegetales	300–600 g	180	10–16	Trozos parejos, 1 cda. aceite
Panecillos/Medialunas	—	160	4–8	Recalentar sin secar
Pastel/Bizcochuelo	Molde pequeño	160	18–25	Usar molde compatible
Recalentar sobras	—	170	4–8	Evitar resecar