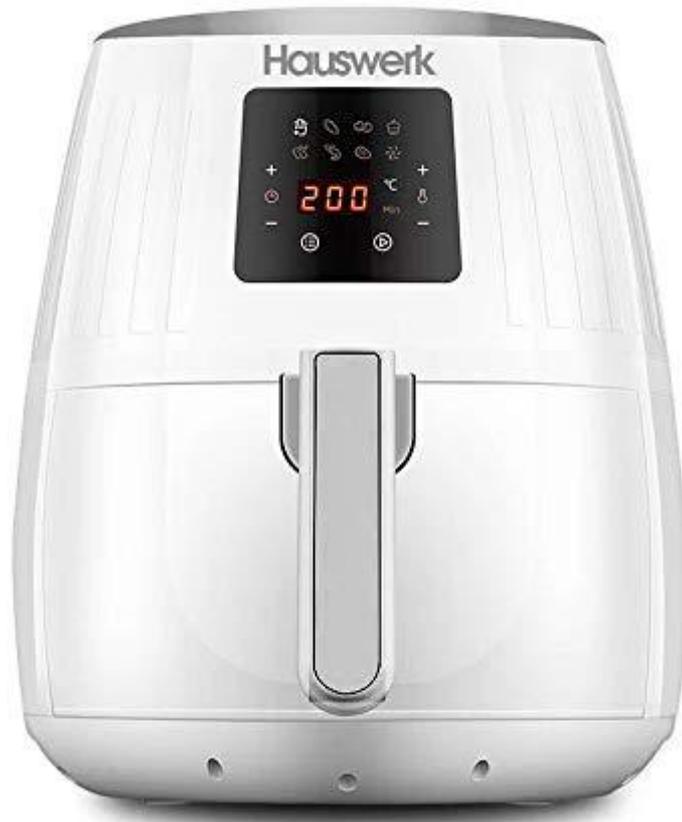


planta de la casa

# Freidora de aire



**instrucciones de uso**

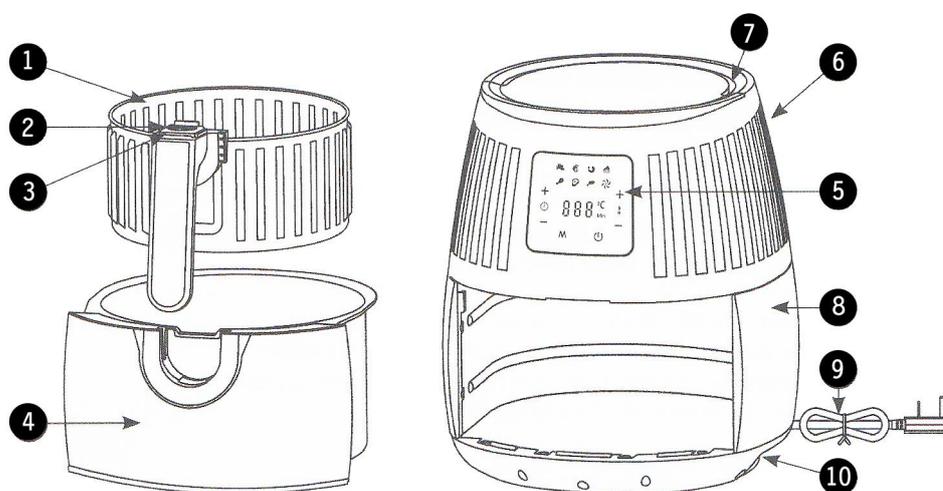
**Modelo: LF1**

**LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES IMPORTANTES ANTES DE USAR.**

## Introducción

Su nueva freidora de aire caliente le permitirá preparar sus ingredientes y bocadillos favoritos de una manera más saludable. La freidora de aire caliente utiliza el aire caliente junto con la circulación rápida de aire (aire caliente rápido) y una parrilla superior para preparar una variedad de deliciosos platos de una manera saludable, rápida y fácil, sus ingredientes se calientan por todos lados al mismo tiempo y no es necesario agregar la mayoría de los ingredientes

## Descripciones generales



El producto puede diferir ligeramente de la imagen debido al proceso de fabricación. Pantalla táctil de la freidora de aire caliente.

1. Cesto para freír extraíble con mango fresco al tacto
2. Botón de enclavamiento de la cesta.
3. Cerradura para vaciar la cesta.
4. Cajón de la cesta de freír.
5. Control de pantalla táctil.
6. Salida de aire (no se muestra)
7. Toma de aire
8. Cuerpo del aparato de la freidora de aire caliente.
9. Cable de alimentación con enchufe polarizado.
10. Pies antideslizantes.

## Detalles del panel de control



 **ENCENDIDO:** encienda el enchufe, esta luz se encenderá, toque este botón para preparar el dispositivo para su uso.

 **MODO:** Toque este botón para seleccionar el menú de cocción e iniciar / detener el proceso. Mantenga presionado este botón durante 3 segundos para iniciar el programa de barrido. Luego parpadea rápidamente durante el proceso de trabajo.

*Comentarios: Si desea cambiar el modo de uno a otro, primero debe tocar este botón para pausar la operación.*

*Observaciones: este símbolo parpadea lentamente al momento de la pausa o antes*

*Proceso de trabajo, y parpadea rápidamente mientras se trabaja.*

 **COCINAR:** Después de elegir el modo, los ventiladores parpadean rápido, es decir, funciona.

Observaciones: este símbolo parpadea lentamente al momento de la pausa o antes

Proceso de trabajo. Y parpadea rápidamente durante el trabajo.

 **TEMPERATURA:** Presione el ícono arriba y abajo para para ajustar la temperatura deseada.

 **TIMER:** Presione el ícono arriba y abajo para seleccionar el que desea Para ajustar el tiempo de cocción.

 **PLUS:** Presione este botón para ajustar el tiempo de cocción y la temperatura aumentar en consecuencia.

 **MENOS:** Presione este botón para ajustar el tiempo de cocción y la temperatura reducir en consecuencia.

## Configuración del panel de control:

icono	modo	Temperatura preestablecida	tiempo estándar
	francés	200°C	18 Min
	freír	80°C	25 Min
	aprendizaje hilo	170°C	8 Min
	pastel	160°C	30 Min
	pollo	180°C	20 Min
	filete	200°C	12 Min
	pescado	180°C	10 Min

## importante

Lea este manual del usuario detenidamente antes de usarlo y consérvelo para futuras referencias.

## peligro

- Nunca sumerja el gabinete que contiene componentes eléctricos y elementos de calefacción en agua y no lo enjuague con agua corriente
- No permita que entre agua u otros líquidos en la unidad para evitar descargas eléctricas.

Siempre ponga los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.

-No cubra las aberturas de la entrada de aire y la salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

No agregue aceite a la sartén, ya que esto puede causar un incendio.

Nunca toque el interior del dispositivo mientras esté en funcionamiento.

## advertencia

-Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido designados por una persona responsable de su seguridad.

Supervisado o probado en el uso del dispositivo. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto

- Antes de enchufar el enchufe de red, verifique si la clasificación en la placa

de identificación coincide con la tensión de red local

- No utilice el dispositivo si el enchufe, el cable de alimentación o el dispositivo están dañados.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio postventa o una persona con calificaciones similares para evitar el peligro.

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años o más y personas con discapacidades físicas, capacidades sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento cuando se les brinda supervisión e instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y con él. Comprender los peligros asociados.

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años cuando el dispositivo esté encendido o se esté enfriando.

- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

No conecte el dispositivo con las manos mojadas y no opere el panel de control.

- Conecte el dispositivo solo a un tomacorriente de pared conectado a tierra. Siempre asegúrese de que el enchufe esté enchufado correctamente en el tomacorriente de pared.

- Nunca conecte este dispositivo a un temporizador externo o sistema de control remoto separado para evitar una situación peligrosa

- No coloque el dispositivo cerca de materiales inflamables como manteles o cortinas.

- No coloque el dispositivo contra una pared u otros dispositivos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados de la unidad y 10 cm de espacio libre por encima de la unidad. Nunca pongas nada en el dispositivo

- El dispositivo no debe utilizarse para fines distintos a los descritos en este manual.

- No deje la unidad desatendida.

- Durante el proceso de asado con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida del aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la bandeja del aparato.

- Cuando el aparato está encendido, las superficies accesibles pueden calentarse.

- Desenchufe inmediatamente el aparato cuando salga humo oscuro del mismo. Espere hasta que el humo se haya detenido hasta que retire la sartén

del aparato.

## **precaución**

Coloque el dispositivo solo en una superficie horizontal, uniforme y estable.

-Este producto es sólo para uso doméstico. No está diseñado para su uso en entornos como las cocinas del personal en tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por los clientes en hoteles, desayunos de motel y otros entornos de vida.

- Si el dispositivo se usa incorrectamente o para uso comercial o semicomercial, o si no se usa de acuerdo con las instrucciones de las instrucciones de funcionamiento, la garantía caduca y podemos excluir cualquier responsabilidad por los daños causados.

- Desenchufe siempre el enchufe después de su uso.

Deje que el dispositivo se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.

-Asegúrese de que los ingredientes preparados en esta unidad sean de color amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón. Eliminar los residuos quemados.

-El dispositivo está equipado con el microinterruptor en el interior. Si se saca la bandeja durante la cocción, el aparato se apagará automáticamente.

## **Antes del primer uso.**

1. Retire todo el material de embalaje
2. Retire todas las etiquetas o etiquetas del dispositivo.
3. Limpie a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior de la unidad con un paño húmedo.

Esta es una freidora que funciona con aire caliente. No vierta aceite o grasa de freír en la sartén.

## **Prepararse para su uso**

1. Coloque el dispositivo en una superficie horizontal, nivelada y estable.

**No coloque el dispositivo sobre superficies no resistentes al calor.**

2. Inserte la cesta correctamente en la sartén.

Nota: la cesta DEBE insertarse correctamente en el dispositivo, de lo contrario, ¡el dispositivo no funcionará!

3. Enchufe el cable de alimentación y enchúfelo a la toma de corriente de la pared.

No vierta aceite u otros líquidos en la sartén.

Nunca ponga nada en el dispositivo.

No coloque ningún objeto en la entrada de aire en la parte superior de la unidad y en la salida de aire de la parte posterior, esto interrumpirá el flujo de aire y afectará el resultado de la fritura de aire caliente.

## **Usa el dispositivo**

El Heisluffriteuse puede preparar una amplia variedad de ingredientes. Por favor, consulte la sección "Configuración" a continuación.

### **Freír con aire caliente**

1. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
2. Saque con cuidado la sartén de la freidora.
3. Poner los ingredientes en la cesta.

Observaciones: Nunca llene la cesta por completo o exceda la cantidad recomendada, ya que esto puede afectar la calidad del resultado final.

4. Deslice la sartén nuevamente dentro de la freidora de aire caliente correctamente.

### **Nunca uses la sartén sin la cesta en ella.**

**Si la sartén no está bien fijada en la freidora, ¡el aparato no funcionará!**

**Precaución: no toque la bandeja durante e inmediatamente después de usarla, ya que se calienta mucho. Sostenga la bandeja solo por el asa.**

5. Toque el ícono del menú predefinido para comenzar a cocinar.
6. Determine el tiempo y la temperatura de preparación requeridos para los ingredientes presionando los botones hacia arriba y hacia abajo si el tiempo y la temperatura de cocción predefinidos no son lo que usted desea.
7. Algunos ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción, especialmente con la cantidad grande. Para agitar los ingredientes, saque la sartén del aparato por el asa y agítela. Luego, empuje la sartén nuevamente dentro de la freidora de aire caliente y continúe cocinando.

**Precaución: No presione la perilla durante la agitación.**

*Nota: Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la bandeja y solo agitar la cesta. Para ello, saque la bandeja del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón en el asa.*

*Nota: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, la alarma sonará si necesita agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador después de agitar nuevamente al tiempo de preparación restante.*

*Nota: Si ajusta el temporizador a tiempo completo de preparación, no habrá ninguna campana antes de dejar de fumar mientras cocina, puede retirar la sartén en cualquier momento para verificar el estado de cocción de los ingredientes, el aparato se detendrá y reanudará automáticamente una vez que vuelva a colocar la sartén Deslice el dispositivo (el temporizador sigue encendido).*

9. Cuando suena la campana, el tiempo de preparación establecido ha

*caducado. Saque la bandeja del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.*

10. Nota: También puede apagar el dispositivo manualmente. Para hacer esto, toque el botón de encendido o el botón del TEMPORIZADOR para ponerlo en 0 o saque la bandeja directamente.

10. Comprobar si los ingredientes están cocidos.

Si los ingredientes aún no están cocidos, simplemente deslice la bandeja nuevamente dentro del aparato y programe el temporizador por unos minutos adicionales.

10. Para eliminar los ingredientes pequeños, presione el botón de liberación de la cesta y levante la cesta para sacarla de la sartén.

**No gire la cesta al revés cuando la bandeja todavía está en su lugar**

**El exceso de aceite que se ha acumulado en la parte inferior de la sartén lame los ingredientes.**

**Después del proceso de asado con aire caliente, la sartén y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, el vapor puede escapar de la sartén.**

12. Vacía la canasta en un bol o en un plato.

Nota: para eliminar los ingredientes grandes o frágiles, retire los ingredientes de la cesta con unas pinzas

13. Cuando se cocina un lote de ingredientes, la freidora está lista para preparar otro lote.

## **Papas fritas caseras para preparar**

Siga los pasos a continuación para preparar papas fritas caseras.

1. Pelar las patatas y cortarlas en palillos.

2. Lave bien los palitos de papa y seque con papel de cocina.

3. Vierta 1/2 cucharadita de aceite de oliva en un recipiente, coloque los palillos y mezcle hasta que los palillos estén cubiertos de aceite.

4. Retire los palos con los dedos o un utensilio de cocina del recipiente, dejando el exceso de aceite en el recipiente. Pon los palillos en la cesta.

Comentarios: No incline el tazón para colocar todos los palillos en la canasta para evitar que el exceso de aceite llegue al fondo de la bandeja.

5. Freír los palitos de patata de acuerdo con las instrucciones de este capítulo.

## **limpieza**

Por favor, limpie el dispositivo después de cada uso.

**La cuchara y la canasta no deben limpiarse con utensilios de cocina de metal o limpiadores abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.**

1. Desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.

Observaciones: Retire la bandeja para permitir que la cuchara se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del dispositivo con un paño húmedo.
3. Limpie a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva  
Puede eliminar la suciedad restante con disolvente.

Nota: Si la suciedad se adhiere a la canasta o al fondo de la bandeja, llene la bandeja con agua caliente y un poco de detergente. Coloque la cesta en la sartén y deje que la sartén y la cesta 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 alimentos.

### **almacenamiento**

1. Saque el dispositivo del zócalo y déjelo enfriar durante 5 minutos.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Guarde la freidora caliente en un lugar limpio y seco.

### **medio ambiente**

No deseche el dispositivo al final de su vida útil con la basura normal del hogar, sino que lo deje en un punto de recolección de reciclaje oficial. De esta forma contribuyes a la preservación del medio ambiente.

### **Garantía y atención al cliente.**

Si necesita servicio o información o tiene algún problema, visite nuestro sitio web o póngase en contacto con su distribuidor.

### **Solución de problemas**

<b>cuestiones</b>	<b>Causas posibles</b>	<b>solución</b>
	El dispositivo no está encendido	Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente de pared con conexión a tierra.
La freidora de aire caliente no funciona.	No has configurado el temporizador.	Gire el botón del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el dispositivo.
	La bandeja no está insertada correctamente en el aparato.	Deslice la sartén en la freidora de aire caliente correctamente.
	Der Überhitzungsschutz ist aktiviert.	Envíalo al centro de servicio.
Los ingredientes fritos	La cantidad de	Añadir lotes más

con la freidora no se cocinan.	ingredientes en la cesta es demasiado grande.	pequeños de ingredientes a la cesta. Los lotes más pequeños se asan más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el control de temperatura a la ajuste de temperatura deseado
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de cocción requerido
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse después de la mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes uno encima del otro o uno encima del otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse después de la mitad del tiempo de cocción.
Los bocadillos fritos no son crujientes cuando salen de la freidora.	Usaron algún tipo de bocadillos que deberían prepararse en una freidora tradicional.	Use bocadillos para horno o luz con un poco de aceite en los bocadillos para un resultado más nítido.
No puedo empujar la sartén correctamente en el dispositivo.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la pantalla MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la sartén.	Presione la cesta en la bandeja hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del dispositivo.	Preparan ingredientes grasos.	Si fríe los ingredientes grasos en la freidora, una gran cantidad de aceite entrará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta el dispositivo o el resultado final.
	La sartén todavía contiene residuos de	El humo blanco es causado por el

	grasa del uso anterior.	calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de manera desigual en la freidora.	No has usado el tipo correcto de papa.	Use papas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante el asado.
	No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freírlos.	Enjuague los palitos de papa de manera adecuada para eliminar el almidón del exterior de los palitos de papa.
Las papas fritas frescas no son crujientes cuando salen de la freidora.	El crujido de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrese de secar los bastones de papa correctamente antes de agregar el aceite.
		Cortar los palitos de patata más pequeños para un resultado crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para un resultado más nítido.