

nutrichefTM
Convenient kitchen style

FREIDORA DIGITAL DE AIRE

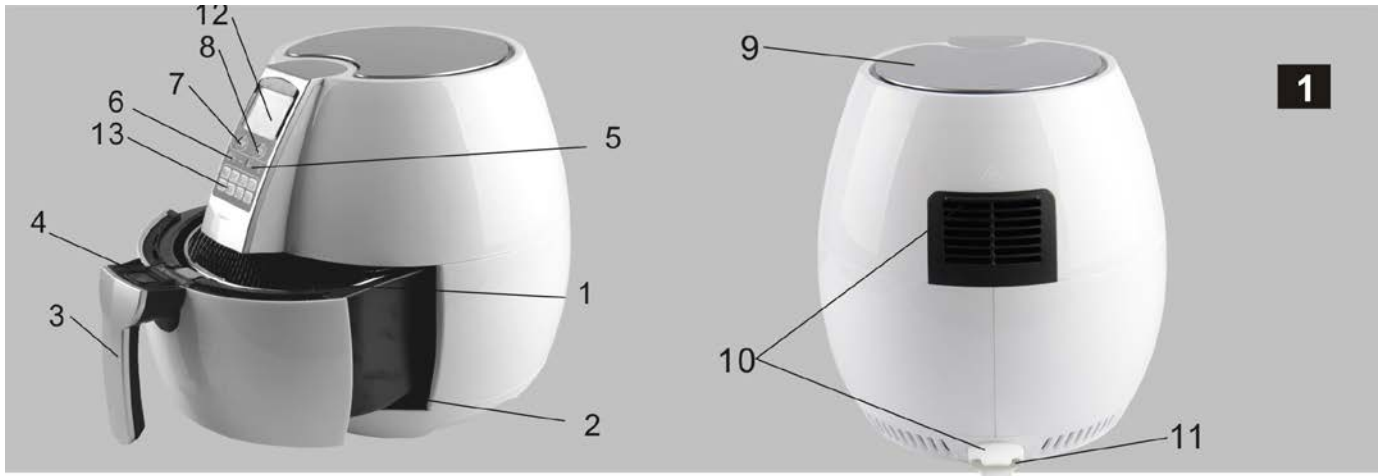


MANUAL DEL USUARIO

MODELO: **PKAIRFR54**

Introducción

La nueva freidora de aire le ofrece una manera práctica y saludable de preparar sus alimentos favoritos. Mediante el uso de aire caliente de rápida circulación y una parrilla, este producto es útil para múltiples preparaciones. Lo mejor es que los alimentos tendrán una cocción uniforme y la mayoría de ellos no requerirán aceite.



Partes de la freidora de aire (fig. 1 - Arriba)

1. Canasta de cocción
2. Bandeja de cocción
3. Manija de la canasta
4. Botón de liberación de la canasta
5. Botón de control de temperatura (80 a 200 °C)
6. Temporizador (0 a 30 min)
7. Encender/Pausar
8. Cancelar
9. Entrada de aire
10. Aberturas de salida de aire
11. Cable de alimentación
12. Pantalla LCD
13. Botón de acceso directo

Nota: Lea detenidamente este manual antes de utilizar el electrodoméstico, ya que su uso indebido puede ser peligroso. Consérvelo para futuras consultas.

Advertencias:

- No sumerja en agua ni lave bajo el grifo el cuerpo del electrodoméstico, ya que esto podría dañar los componentes eléctricos y la resistencia.
 - No permita que ningún líquido entre en el electrodoméstico para evitar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
 - Ponga todos los ingredientes en la canasta para evitar que entren en contacto con los elementos que generan calor.
 - No cubra las aberturas de entrada y salida de aire cuando el electrodoméstico esté en uso.
 - No llene la bandeja de aceite, ya que esto podría causar un incendio.
 - No toque el interior del electrodoméstico mientras esté en uso.
 - Compruebe que el voltaje indicado en el electrodoméstico sea compatible con el voltaje del tomacorriente de pared.
 - No utilice el electrodoméstico si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas presentan daños.
 - No acuda a personas no autorizadas para cambiar o reparar el cable de alimentación en caso de daños.
 - Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
 - Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
 - No enchufe el electrodoméstico ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
 - Asegúrese de que el electrodoméstico esté enchufado a un tomacorriente de pared con conexión a tierra. Asegúrese de insertar completamente el enchufe en el tomacorriente de pared.
 - No conecte el electrodoméstico a un interruptor automático externo.
 - No ubique el electrodoméstico cerca de materiales inflamables como manteles o cortinas.
 - No coloque el electrodoméstico contra la pared ni pegado a otros aparatos. Deje un espacio libre de por lo menos 10 centímetros a cada lado.
 - No coloque nada encima del electrodoméstico.
 - No utilice el electrodoméstico para ningún propósito diferente al indicado en este manual.
 - No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
 - Durante la cocción con aire caliente, el vapor caliente sale a través de las aberturas de salida. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire calientes al sacar la bandeja de cocción. Algunas superficies de contacto pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en uso (fig. 2).
 - Si ve salir humo oscuro, desenchufe inmediatamente el electrodoméstico y espere a que deje de salir antes de sacar la bandeja de cocción.
 - Coloque el electrodoméstico en una superficie horizontal, plana y estable.
 - Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. Es posible que su uso en cocinas de establecimientos comerciales, granjas, hoteles, entre otros entornos diferentes al residencial no sea seguro.
- Nota: La garantía no será válida si el electrodoméstico se utiliza con fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones.*
- Por seguridad, deje enfriar el electrodoméstico por 30 minutos aproximadamente antes de manipularlo o limpiarlo.



Apagado automático

El electrodoméstico tiene un temporizador incorporado que lo apagará automáticamente al llegar a cero. También puede presionar el botón *Cancelar* para apagarlo en 20 segundos.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este electrodoméstico cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos. Según la evidencia científica disponible, este no representa ningún riesgo para el cuerpo humano si se utiliza de forma adecuada.

Recomendaciones antes de utilizar el producto

Retire el empaque y los adhesivos o etiquetas.

Lave la canasta y la bandeja de cocción con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja que no sea abrasiva. También puede lavarlas en el lavavajilla.

Limpie el interior y el exterior del electrodoméstico con un paño húmedo. No es necesario llenar la bandeja de cocción con aceite o grasa, ya que el electrodoméstico trabaja con aire caliente.

Instrucciones de uso

1. Ubique el electrodoméstico en una superficie horizontal, estable y plana. No lo coloque en superficies que no sean resistentes al calor.
2. Ponga la canasta en la bandeja (fig. 3). No llene la bandeja con aceite ni con ningún otro líquido.
3. Precaliente el electrodoméstico durante 3 minutos cuando este esté frío. Presione primero el botón **WARM-UP (CALENTAR)** y luego el botón **START (INICIAR)** para que el electrodoméstico se caliente de manera gradual. Cuando esté caliente, retire con cuidado la bandeja de la freidora (fig. 4).
Precaución: El electrodoméstico dejará de calentar cuando retire la bandeja y el flujo de aire caliente se detendrá en 5 segundos.
4. Ponga los ingredientes en la canasta y luego la canasta en el electrodoméstico (fig. 5).
5. Seleccione el modo y la temperatura adecuados para los ingredientes. Consulte la sección **Configuración** para determinar la temperatura apropiada.

Nota: La freidora ofrece 7 modos: **PAPAS FRITAS, POLLO, FILETE, CAMARONES, CARNE, TORTA y PESCADO**. Presione el botón que corresponda al modo más apropiado para los ingredientes. Si necesita ajustar tiempos y temperaturas, puede presionar directamente los botones correspondientes. En el panel de control hay dos botones de tiempo (**TIME «+» y «-»**) que sirven para aumentar o disminuir el tiempo de forma gradual. (Al mantener presionado el botón, se acelera el avance). En el panel de control también hay dos botones de temperatura (**TEMP «+» y «-»**) que



sirven para aumentar o disminuir la temperatura de forma gradual. (Al mantener presionado el botón, se acelera el avance) (fig. 7).

6. Los íconos de generación de calor y del ventilador se iluminarán de manera intermitente durante el proceso de cocción (fig. 6).

Precaución: Durante el proceso de cocción con aire caliente, el ícono de generación de calor se iluminará de manera intermitente y, por momentos, se apagará. Esto indica que la resistencia se enciende (para alcanzar la temperatura seleccionada) y se apaga (cuando la temperatura supera lo establecido) con el fin de mantener la temperatura seleccionada.

7. Para encender el electrodoméstico, seleccione el tiempo de cocción deseado. Iniciaré un conteo regresivo.
8. El aceite de los alimentos quedará en el fondo de la bandeja.

9. Es necesario revolver algunos ingredientes a la mitad del tiempo de cocción. (Consulte la sección **Configuración**). Para ello, retire la bandeja de la freidora y sacúdala. Después, inserte la bandeja nuevamente en la freidora (fig. 8).

Precaución: No presione el botón de la manija al revolver los ingredientes (fig. 9).

Recomendación: Puede sacar la canasta de la bandeja para reducir el peso y así sacudir con mayor facilidad SOLAMENTE la canasta. Para ello, retire la bandeja de la freidora, colóquela en una superficie resistente al calor y presione el botón de la manija (fig. 10)

10. Cuando el temporizador suene 5 veces, el tiempo de cocción establecido habrá finalizado. Retire la bandeja de la freidora y colóquela en una superficie resistente al calor.

Nota: Cuando el temporizador suene 5 veces, el flujo de aire caliente se detendrá en 20 segundos.

11. Compruebe que los ingredientes estén cocidos.

Nota: Si los ingredientes no están listos después de cumplido el tiempo de cocción, deslice la bandeja nuevamente en el electrodoméstico, ajuste la temperatura y el temporizador y presione el botón **START (INICIAR)**.

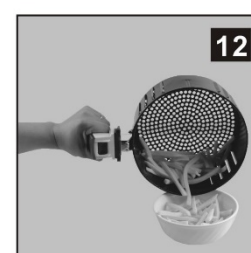
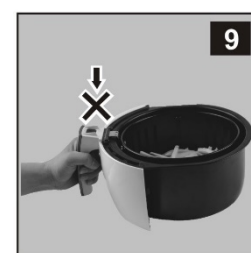
12. Para retirar los ingredientes, presione el botón de liberación de la canasta y sáquela de la bandeja (fig. 11).

Nota: No voltee la bandeja para que el exceso de aceite acumulado en el fondo no caiga sobre los ingredientes.

13. Vierta el contenido de la canasta en un plato o tazón (fig. 12).

Recomendación: Si los ingredientes son grandes o frágiles, utilice unas pinzas para retirarlos de la canasta.

14. La freidora queda lista para continuar preparando más alimentos.



Configuración

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica para los alimentos que desee preparar.

Nota: Estas configuraciones son sugeridas, puesto que la procedencia, el tamaño, la forma y la marca de los ingredientes son tan diferentes que no es posible garantizar la configuración más apropiada en cada caso. Debido a que la tecnología de aire rápido recalienta instantáneamente el aire que entra al electrodoméstico, la cocción no se verá afectada si retira la bandeja por un breve momento durante el proceso.

Recomendaciones

- Los ingredientes pequeños requieren, por lo general, menor tiempo de cocción que los ingredientes grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes requiere un poco más de tiempo de cocción; de la misma manera, una cantidad menor de ingredientes requiere un poco menos de tiempo de cocción.
- Es posible mejorar el resultado final y hacer que la cocción sea más homogénea si los ingredientes pequeños se revuelven a la mitad del tiempo de preparación.
- Para obtener resultados crujientes, agregue con un poco de aceite a las papas sin congelar y déjelas freír por unos minutos más.
- No prepare en la freidora alimentos que contengan demasiada grasa, como chorizos.
- Los aperitivos que pueden prepararse en un horno también pueden prepararse en la freidora.
- Ponga un máximo de 500 gramos de papas para que puedan quedar crujientes.
- Use masa precocida, en vez de masa casera, para preparar aperitivos rellenos de manera más fácil y rápida.
- Coloque una bandeja para horno en la canasta de la freidora si desea hornear una torta o freír ingredientes frágiles o rellenos.
- Puede utilizar la freidora para calentar alimentos; para ello, ajuste la temperatura a 302 °F (150 °C) por hasta 10 minutos.

Alimento	Cantidad mínima-máxima (g)	Tiempo de cocción (min)	Temperatura	¿Revolver?	Información adicional
Papas delgadas congeladas	300 - 700	9 - 16	392 °F (200 °C)	Sí	
Papas gruesas congeladas	300 - 700	11 - 20	392 °F (200 °C)	Sí	
Papas fritas caseras	300 - 800	16 - 10	392 °F (200 °C)	Sí	Adicione 1/2 cda. de aceite
Papas rústicas caseras	300 - 800	18 - 22	356 °F (180 °C)	Sí	Adicione 1/2 cda. de aceite
Cubos de papa caseros	300 - 750	12 - 18	356 °F (180 °C)	Sí	Adicione 1/2 cda. de aceite
Rösti	250	15 - 18	356 °F (180 °C)	Sí	
Papas gratinadas	500	15 - 18	392 °F (200 °C)	Sí	
Filete de carne	100 - 500	8 - 12	356 °F (180 °C)		
Costillas de cerdo	100 - 500	10 - 14	356 °F (180 °C)		
Carne de hamburguesa	100 - 500	7 - 14	356 °F (180 °C)		
Salchicha envuelta en	100 - 500	13 - 15	392 °F (200 °C)		
Muslos de pollo	100 - 500	18 - 22	356 °F (180 °C)		
Pechuga de pollo	100 - 500	10 - 15	356 °F (180 °C)		
Rollos de primavera	100 - 400	8 - 10	392 °F (200 °C)	Sí	Deben ser listos para hornear
Nuggets de pollo	100 - 500	6 - 10	392 °F (200 °C)	Sí	Deben ser listos para hornear
Palitos de pescado	100 - 400	6 - 10	392 °F (200 °C)		Deben ser listos para hornear
Aperitivos de queso	100 - 400	8 - 10	356 °F (180 °C)		Deben ser listos para hornear
Verduras rellenas	100 - 400	10	320 °F (160 °C)		
Torta	300	20 - 25	320 °F (160 °C)		
Quiche	400	20 - 22	356 °F (180 °C)		
Muffins	300	15 - 18	392 °F (200 °C)		
Aperitivos dulces	400	20	320 °F (160 °C)		

Papas fritas caseras

Para preparar papas fritas caseras, tenga en cuenta los siguientes pasos.

1. Pele las papas y córtelas en tiras.
2. Enjuague las tiras de papa con abundante agua y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un tazón, adicione las papas y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
4. Retire las papas del tazón con las manos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el recipiente. Ponga las papas en la canasta.
5. Ponga a freír las papas según las instrucciones.

Limpieza

Limpie el electrodoméstico después de cada uso.

Nota: No utilice utensilios de cocina metálicos ni elementos abrasivos para limpiar la bandeja, la canasta o el interior del electrodoméstico porque podría deteriorar su capa antiadherente.

1. Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el electrodoméstico se enfríe.

Nota: Retire la bandeja para que la freidora se enfríe más rápido.

2. Limpie la parte exterior del electrodoméstico con un paño húmedo.
3. Lave la bandeja y la canasta con agua caliente, jabón líquido y una esponja suave. De ser necesario, utilice desengrasante líquido.

Nota: Puede lavar la bandeja y la canasta en el lavavajilla.

Recomendación: Si hay residuos adheridos a la canasta o a la bandeja, llene la bandeja de agua caliente y un poco de jabón líquido. Coloque la canasta en la bandeja y déjelas en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del electrodoméstico con agua caliente y una esponja suave.
5. Limpie la resistencia con un cepillo para retirar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

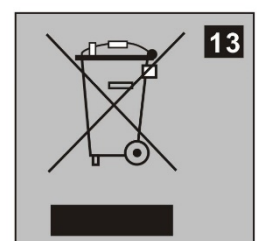
1. Desconecte el electrodoméstico y déjelo enfriar completamente.
2. Asegúrese de que esté completamente limpio y seco.

Reciclaje

Cuando el electrodoméstico cumpla su ciclo de funcionamiento, no lo deseche a la basura; llévelo a un punto de recolección oficial de reciclaje. Así contribuye a la protección del medio ambiente (fig.13).

Garantía y servicio al cliente

Si necesita información o soporte técnico, visite nuestro sitio web o póngase en contacto con su distribuidor.



Solución de problemas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	El electrodoméstico no está conectado.	Inserte el enchufe en un tomacorriente de pared con conexión a tierra.
	No ajustó el temporizador.	Para encender el electrodoméstico, fije un tiempo en el temporizador.
Los ingredientes no quedan cocidos.	Hay una cantidad excesiva de ingredientes en la canasta.	Use cantidades más pequeñas para obtener una cocción más uniforme.
	La temperatura elegida es demasiado baja.	Ajuste la temperatura según se requiera (consulte <i>Configuración</i> en la p. 6).
Los ingredientes no se fríen uniformemente.	Es necesario revolver algunos ingredientes durante la cocción.	Revuelva los ingredientes superpuestos (p. ej., las papas fritas) durante la cocción (vea <i>Configuración</i> en la p. 6).
Los aperitivos fritos no quedan crujientes.	Usó aperitivos que deben prepararse en una freidora tradicional.	Use aperitivos para horno o, para que queden más crujientes, úntelos de aceite con una brocha.
La bandeja no entra bien en la freidora.	Hay demasiados ingredientes en la canasta.	No sobrepase la indicación MAX al llenar la canasta.
	La canasta no está bien puesta en la bandeja.	Presione la canasta hacia abajo en la bandeja hasta oír un clic.
El electrodoméstico emite humo blanco.	Está preparando ingredientes grasosos.	Al freír ingredientes grasosos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite cae en la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta el electrodoméstico ni el resultado final.
	La bandeja tiene residuos de grasa de usos anteriores.	Cuando hay grasa en la bandeja, esta se calienta y produce humo blanco. Asegúrese de limpiar bien la bandeja después de cada uso.
Las papas no se fríen uniformemente en la freidora de aire.	No usó el tipo correcto de papa.	Use papas sin congelar y asegúrese de que estas permanezcan firmes durante la cocción.
	No enjuagó bien las tiras de papa antes de freírlas.	Enjuague bien las tiras de papa para quitarles el almidón de la superficie.
Las papas fritas sin congelar no quedan crujientes después de freírlas.	Las papas quedan más o menos crujientes dependiendo de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de secar bien las tiras de papa antes de añadirles aceite.
		Corte las tiras de papa más pequeñas para que queden más crujientes.
		Añada un poco más de aceite a las tiras de papa para que queden más crujientes.



No deseche electrodomésticos como residuos domésticos sin clasificar; llévelos a los centros de recolección para el reciclaje.