

nutrichef



PKAIRFR65

Freidora digital de aire

Freidora eléctrica de aire sin aceite (5,3 litros)

MANUAL DEL USUARIO

Con el fin de utilizar este producto de manera adecuada y segura, por favor lea detenidamente las instrucciones antes de utilizarlo y consérvelas para futuras consultas.

CONTENIDO

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD.....	3
CABLE CORTO Y ENCHUFE POLARIZADO	5
INTRODUCCIÓN	5
PARTES DE LA FREIDORA DE AIRE.....	6
USO DEL PANEL DE CONTROL	7
PREPARACIÓN DE LA FREIDORA DE AIRE	7
USO DE LA FREIDORA DE AIRE.....	8
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	12
TIEMPOS DE COCCIÓN	13
TRUCOS Y RECOMENDACIONES	14
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	15
CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	16

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar electrodomésticos, es importante tener en cuenta algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar su freidora de aire.

Peligro

2. Nunca sumerja en agua ni lave bajo el grifo el cable de alimentación, el enchufe ni el cuerpo del electrodoméstico.
3. Asegúrese de que ningún líquido entre en el electrodoméstico para evitar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
4. No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento.
5. Coloque siempre los alimentos en la canasta para que no entren en contacto directo con los elementos que generan calor.
6. No llene la bandeja de aceite, ya que esto podría causar un incendio o dañar el electrodoméstico.
7. Nunca toque el interior del electrodoméstico mientras esté en funcionamiento (esto incluye la bandeja, la canasta, etc.).

Advertencia

8. Asegúrese de que el voltaje de su red local corresponda al voltaje indicado en la etiqueta del electrodoméstico.
9. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo por un cable o una instalación especial con que cuente el fabricante o su agente de servicio autorizado.
10. Se recomienda revisar regularmente el electrodoméstico para prevenir daños. No utilice ningún electrodoméstico si ha presentado fallas o daños o si su cable o enchufe están deteriorados. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
11. Nunca intente reparar el electrodoméstico, de lo contrario la garantía perderá su validez.
12. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (adultos y niños) con capacidades físicas, sensoriales o cognitivas reducidas ni tampoco por personas sin experiencia ni conocimientos sobre su uso, a menos que estén bajo supervisión u orientación de una persona responsable de su seguridad.
13. Es necesario mantener una estricta supervisión cuando el electrodoméstico se utilice cerca de niños.
14. **Nunca permita que un niño utilice este producto.**
15. **No** deje el cable de alimentación colgando del borde de la mesa o del mesón y manténgalo alejado de superficies calientes.
16. No enchufe el electrodoméstico ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
17. No ubique ni utilice el electrodoméstico cerca de materiales combustibles como manteles, cortinas o papel tapiz.

18. Enchufe el electrodoméstico únicamente a un tomacorriente de pared con conexión a tierra. Asegúrese de insertar completamente el enchufe en el tomacorriente de pared.
19. Nunca conecte el electrodoméstico a un interruptor automático externo para evitar situaciones peligrosas.
20. Nunca descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
21. Las superficies del electrodoméstico pueden calentarse durante su uso.
22. El electrodoméstico debe ubicarse en una superficie horizontal y estable para su uso. No lo coloque sobre plásticos, tablas ni otras superficies que se deterioren con facilidad.
23. 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.
24. No utilice el electrodoméstico para ningún propósito diferente al especificado en este manual.
25. Durante la cocción, el vapor caliente saldrá a través de la abertura posterior. 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.
26. Si los alimentos se queman y ve salir humo oscuro por las aberturas de salida de aire, desenchufe inmediatamente el electrodoméstico y espere a que se detenga la emisión de humo, luego retire los alimentos y el aceite de la bandeja y la canasta.

Precaución

27. Después de utilizar el electrodoméstico, apáguelo y desenchúfelo del tomacorriente.
28. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de limpiarlo.
29. No utilice ningún accesorio que no haya sido suministrado con el electrodoméstico.
30. Este electrodoméstico está diseñado para utilizarse en interiores. No lo utilice al aire libre.
31. Limpie y seque la bandeja y la canasta antes de ubicar los alimentos en su interior.
32. No encienda la freidora de aire cuando la tapa superior esté abierta.
33. Desenchufe el electrodoméstico después de cada uso.
34. El cable de extensión del electrodoméstico debe ser de conexión a tierra.
35. Para garantizar una protección continua contra descargas eléctricas, enchufe el electrodoméstico únicamente a tomacorrientes con conexión a tierra.
36. Algunos mesones y mesas de Corian®, de madera o laminados no están diseñados para soportar el calor prolongado que generan ciertos electrodomésticos. Se recomienda colocar un soporte o una rejilla debajo del electrodoméstico para evitar posibles daños a la superficie.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

CABLE CORTO

Nota: El electrodoméstico cuenta con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de lesiones personales como resultado de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

También pueden utilizarse cables de alimentación más largos o extensiones si se tiene sumo cuidado.

Si utiliza una extensión, (1) la potencia nominal de la extensión debe ser, por lo menos, tan alta como la del producto y (2) la extensión debe estar dispuesta de modo que no caiga sobre el mesón, donde los niños o las mascotas podrían halarlo o tropezarse.

ENCHUFE POLARIZADO

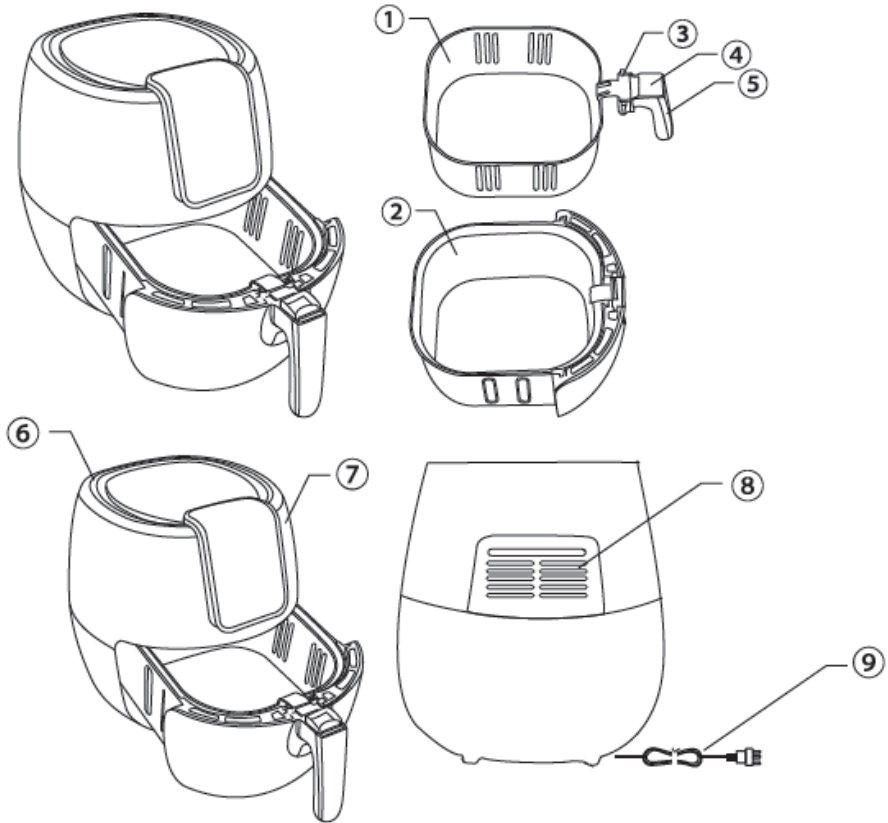
Si este electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra), siga las siguientes instrucciones:

Con el fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si no logra introducirlo en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. Nunca conecte el enchufe a una extensión, a menos que pueda insertarlo completamente. No modifique el enchufe del electrodoméstico ni la extensión a la que va a conectarse. No intente hacer caso omiso del propósito de seguridad del enchufe polarizado.

INTRODUCCIÓN

Su nueva freidora digital de aire tiene diferentes modos que le ayudarán a realizar una gran variedad de tareas de cocción. Con su pantalla táctil digital fácil de usar y sus seis modos de menú rápido, usted podrá freír, cocinar e incluso hornear sus comidas y aperitivos favoritos de una manera práctica. Lo mejor de todo es que sus preparaciones quedarán más saludables porque no necesita agregar aceite. Además de los beneficios de no tener que utilizar aceite, podrá cocinar más rápido para ahorrar tiempo y energía. A diferencia de la mayoría de las freidoras convencionales, el exclusivo sistema de vapor y aire caliente de la freidora digital dejará sus alimentos más crujientes y, por supuesto, más saludables. ¡Esperamos que disfrute de su nueva freidora digital de aire y que empiece a cocinar de manera más saludable hoy mismo!

PARTES DE LA FREIDORA DE AIRE

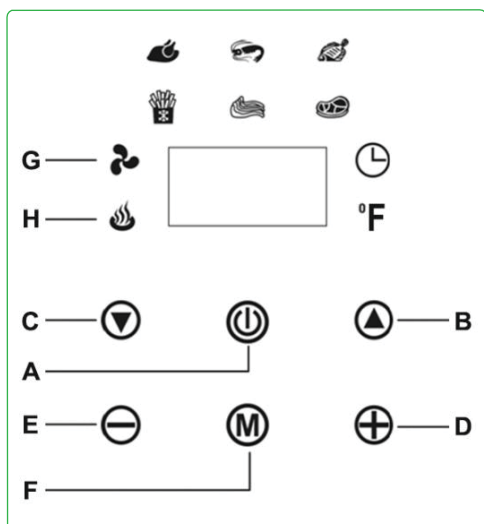


1. Canasta de cocción
2. Bandeja de cocción
3. Protector del botón
4. Botón de liberación de la canasta
5. Manija
6. Entrada de aire
7. Panel de control táctil
8. Salida de aire
9. Cable de alimentación

Nota:

La canasta (1) cuenta con un recubrimiento antiadherente. Para evitar rayarla, use utensilios de silicona resistentes al calor.

USO DEL PANEL DE CONTROL



- A. Botón para encender/iniciar:** Manténgalo presionado por tres segundos para encender la unidad. *Presiónelo una vez para **iniciar/detener** la cocción.
- B. Botón para aumentar la temperatura:** Presiónelo para aumentar la temperatura de forma gradual hasta 392 °F (200 °C). Manténgalo presionado para aumentarla rápidamente.
- C. Botón para disminuir la temperatura:** Presiónelo para disminuir la temperatura de forma gradual hasta 140 °F (60 °C). Manténgalo presionado para disminuirla rápidamente.
- D. Botón para aumentar el tiempo de cocción:** Presiónelo para aumentar el tiempo de cocción de forma gradual hasta 30 minutos. Manténgalo presionado para aumentarlo rápidamente.
- E. Botón para disminuir el tiempo de cocción:** Presiónelo para disminuir el tiempo de cocción de forma gradual. Manténgalo presionado para disminuirlo rápidamente.
- F. Botón modos de cocción:** Utilice este botón para elegir uno de los seis modos de cocción.
- G. Indicador del ventilador:** Indica que el motor está en funcionamiento. El ventilador se detiene al sacar la canasta.
- H. Indicador de generación de calor:** Indica que la resistencia está en funcionamiento (o que el microinterruptor está activado). La generación de calor se detiene al sacar la canasta. ¡Esperamos que disfrute de su nueva freidora digital de aire y que empiece a cocinar de manera más saludable hoy mismo!

PREPARACIÓN DE LA FREIDORA DE AIRE

1. Antes de utilizar la freidora digital de aire por primera vez, retire con cuidado el empaque y clasifíquelo para su respectivo reciclaje.
2. Lave la bandeja (2) y la canasta (1) con agua tibia, jabón y una esponja no abrasiva.

Aviso importante: no sumerja en agua el cuerpo del aparato. Limpie el interior y el exterior del electrodoméstico con un paño húmedo.

Aviso importante: esta freidora no requiere aceite. No llene la bandeja (2) de aceite ni de grasa.

3. Coloque el electrodoméstico en una superficie horizontal, plana, estable y resistente al calor y alejado de paredes y otros electrodomésticos. Deje un espacio libre de aproximadamente 10 centímetros alrededor de la freidora.
4. Hale la manija (5) para retirar la bandeja (2). Presione el protector (3) y luego el botón de liberación de la canasta (4) para levantar la canasta (1).

Recomendación: No ponga los alimentos directamente en la bandeja (2).

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

1. Retire con cuidado la bandeja (2) de la base principal de la freidora halando la manija (3).
2. Para sacar la canasta (1) de la bandeja (2), presione el protector (3) y luego el botón de liberación de la canasta (4) y levante la canasta (fig. 3).
3. Ponga los ingredientes en la canasta (1).
4. Inserte la canasta (1) en la bandeja (2) (fig. 4).
5. Deslice la bandeja (2) en la base principal de la freidora (fig. 5). La freidora emitirá un sonido para indicar que la bandeja se ubicó correctamente.

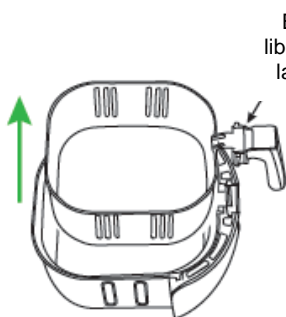


Fig. 3

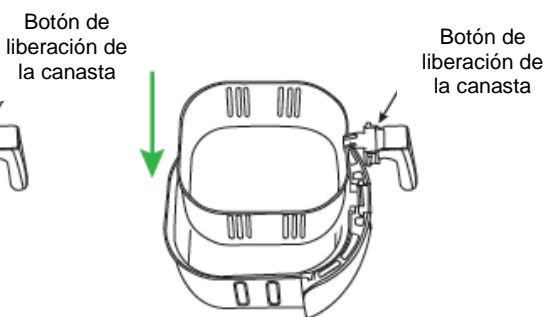


Fig. 4

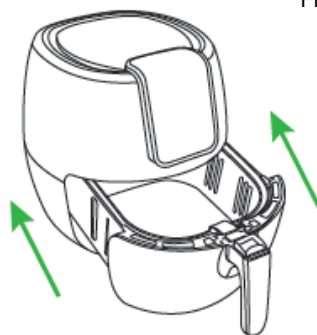


Fig. 5

PROGRAMACIÓN MANUAL DEL TIEMPO Y DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

1. Enchufe el cable de alimentación (9) a un tomacorriente.
2. Para desbloquear la pantalla digital, mantenga presionado el botón **Encender** por 3 segundos; escuchará un sonido y la pantalla LED se iluminará. La temperatura predeterminada que aparecerá en la pantalla es de 392 °F (200 °C).

Aviso importante: Si no realiza la programación manual, el electrodoméstico comenzará a funcionar automáticamente con la configuración que se muestra en la pantalla.







Recomendación: En cualquier momento durante la cocción, puede ajustar la temperatura y el tiempo con los botones correspondientes. No es necesario que toque el botón **Iniciar** después de ajustar el tiempo o la temperatura.

Recomendación: Si la freidora de aire está fría, precaliéntela a 365 °F (185 °C) durante 3 minutos antes de agregar los alimentos. Durante los primeros 15 minutos de uso, es posible que la freidora emita un olor leve y un poco de humo, lo cual no representa ningún riesgo porque proviene de la sustancia protectora que se aplica a las resistencias durante la fabricación.

3. Presione los botones para aumentar o disminuir la temperatura hasta conseguir la temperatura deseada. La temperatura aumentará o disminuirá de forma gradual cada vez que oprima uno de los botones.
4. Presione los botones + o - en la configuración del temporizador hasta conseguir el tiempo de cocción deseado. El tiempo aumentará o disminuirá de forma gradual cada vez que oprima uno de los botones.
5. Toque el botón **Iniciar** una vez para comenzar la cocción.

SELECCIÓN DE LOS MODOS DE MENÚ RÁPIDO

MENÚS RÁPIDOS

	Menú	Temperatura predeterminada	Tiempo de cocción predeterminado
----	Predeterminado	392 °F (200 °C)	20 min
	Papas fritas	392 °F (200 °C)	20 min
	Costillas	374 °F (190 °C)	15 min
	Filete de carne	392 °F (200 °C)	8 min
	Pollo	392 °F (200 °C)	22 min
	Camarones	329 °F (165 °C)	10 min
	Pescado	374 °F (190 °C)	10 min

1. Enchufe el cable de alimentación (9) a un tomacorriente.

2. Para desbloquear la pantalla digital, mantenga presionado el botón **Encender** por 3 segundos; escuchará un sonido y la pantalla LED se iluminará. La temperatura predeterminada que aparecerá en la pantalla es de 392 °F (200 °C).

Aviso importante: Si no realiza la programación manual, el electrodoméstico comenzará a funcionar automáticamente con la configuración que se muestra en la pantalla.

Recomendación: En cualquier momento durante la cocción, puede ajustar la temperatura y el tiempo con los botones correspondientes. No es necesario que toque el botón **Iniciar** después de ajustar el tiempo o la temperatura.

Recomendación: Si la freidora de aire está fría, precaliéntela a 365 °F (185 °C) durante 3 minutos antes de agregar los alimentos. Durante los primeros 15 minutos de uso, es posible que la freidora emita un olor leve y un poco de humo, lo cual no representa ningún riesgo porque proviene de la sustancia protectora que se aplica a las resistencias durante la fabricación.

3. Presione el botón **M** para recorrer los 6 modos del menú y visualizar la temperatura y el tiempo predeterminados para cada uno de ellos.

4. Para seleccionar el modo deseado, toque el botón **Iniciar** para comenzar la cocción.

Nota: Durante los primeros 15 minutos de uso, es posible que la freidora emita un olor leve y un poco de humo, lo cual no representa ningún riesgo porque proviene de la sustancia protectora que se aplica a las resistencias durante la fabricación.

CANCELACIÓN DE LA SELECCIÓN

1. Para cancelar el modo seleccionado, simplemente toque el botón **Encender**.

2. Para cambiar la selección, presione el botón **M** para recorrer los demás modos del menú.

Nota: Si cambió el modo durante el proceso de cocción, toque el botón **Iniciar** para reanudar la cocción.

PROCESO DE COCCIÓN

1. Una vez toque el botón **Iniciar**, empezará un conteo regresivo y comenzará el proceso de cocción. Cuando la freidora de aire esté funcionando, se iluminarán los íconos del ventilador y de generación de calor.

Nota: El exceso de aceite de los alimentos se acumulará en el fondo de la bandeja (2).

2. En algunos casos será necesario revolver o voltear los ingredientes durante el proceso de cocción. (Consulte los tiempos de cocción en la página 13). Para ello, hale la manija (5) y saque la bandeja (2). Los sensores de la freidora detendrán automáticamente el funcionamiento de la resistencia para revolver los alimentos.

3. Revuelva o voltee el contenido de la canasta (1) con un utensilio que no sea metálico y luego deslice la bandeja (2) en la base principal de la freidora.

Precaución: Durante la cocción, la bandeja (2) y la canasta (1) estarán muy calientes; utilice guantes de cocina para manipularlas o sujételas únicamente de las manijas.

FINALIZACIÓN DEL PROCESO DE COCCIÓN

1. Cuando el conteo regresivo finalice, la freidora de aire emitirá un sonido y dejará de calentar, lo que indica que los alimentos están listos. (Tenga en cuenta que el motor del ventilador seguirá funcionando durante aproximadamente 60 segundos para enfriar la bandeja (2) y la canasta (1)).

Nota: También puede apagar el electrodoméstico manualmente tocando el botón **Iniciar/Cancelar** en cualquier momento durante el proceso de cocción.

2. Reitre con cuidado la bandeja (2) de la base principal de la freidora halando la manija de la canasta (5).

3. Para sacar la canasta (1) de la bandeja (2), presione el botón de liberación de la canasta (4) y levante la canasta.

Precaución: Al retirar la bandeja (2), tenga cuidado con el aire caliente y el vapor. Aleje las manos y la cara.

Precaución: Después de la cocción, la bandeja (2) y la canasta (1) estarán muy calientes; no las toque (1) directamente.

4. Verifique que los alimentos estén cocidos; de lo contrario, vuelva a colocar la canasta (1) en la bandeja (2) y configure el temporizador por unos minutos más.

5. Vierta el contenido de la canasta (1) en un plato o tazón; de ser necesario, utilice unas pinzas para extraer los alimentos.

Recomendación: Si los ingredientes son demasiado pesados para levantar la canasta (1) por la manija (5), use guantes de cocina para sacar cuidadosamente la bandeja (2) y la canasta (1) juntas. Póngalas en una superficie plana y resistente al calor y utilice unas pinzas para extraer los alimentos de la canasta (1).

Recomendación: No voltee la canasta (1) ni la bandeja (2) para que el exceso de aceite acumulado en el fondo de la bandeja (2) no caiga sobre los alimentos.

6. La freidora estará lista para continuar preparando más alimentos de inmediato.

7. Cuando finalice la cocción, la freidora emitirá 5 señales sonoras y se apagará. Desenchufe el cable de alimentación (9) del tomacorriente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie minuciosamente la freidora digital de aire después de cada uso.

1. Antes de proceder con la limpieza, desenchufe el cable de alimentación (9) del tomacorriente y verifique que el electrodoméstico se haya enfriado.

2. La bandeja (2), la canasta (1) y el interior del electrodoméstico están recubiertos con una capa antiadherente. No utilice utensilios metálicos ni elementos abrasivos para limpiarlos porque podrían deteriorar la capa antiadherente.

3. Limpie la parte exterior del electrodoméstico con un paño húmedo.

Precaución: No permita que se filtre agua en el panel de control LED, ya que podría dañar el electrodoméstico.

4. Lave la bandeja (2) y la canasta (1) con agua tibia, jabón y una esponja que no sea abrasiva.

5. Puede utilizar desengrasante para retirar los residuos difíciles.

Nota: Puede lavar la bandeja (2) y la canasta (1) en la bandeja superior del lavavajilla.

Recomendación: Si hay residuos de comida adheridos a la canasta (1) o la bandeja (2), coloque la canasta (1) en la bandeja (2), llénelas de agua y jabón y déjelas en remojo durante 10 minutos.

6. Limpie el interior del electrodoméstico con agua caliente y una esponja suave.

7. No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el cuerpo del electrodoméstico en agua ni otros líquidos.

8. Seque todas las piezas después de cada uso, póngalas de nuevo en la base del electrodoméstico y almacénelo en un lugar fresco y seco.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Esta tabla le servirá para programar los tiempos y las temperaturas de algunos alimentos comunes. **Tenga en cuenta que la siguiente información es solo una aproximación y tiene el único fin de servirle como referencia; puede ajustar los tiempos y las temperaturas de acuerdo con sus preferencias.**

Puesto que el tamaño y la densidad de los alimentos son diferentes, no es posible garantizar la configuración más apropiada en cada caso.

	Cantidad mínima-máxima (oz)	Tiempo de cocción (min)	Temperatura	¿Revolver?	Información adicional
Papas					
Papas delgadas congeladas	15 ~ 25	11-16	392 °F (200 °C)	Sí	
Papas gruesas congeladas	15 ~ 25	13-20	392 °F (200 °C)	Sí	
Papas fritas caseras (8 x 8 mm)	15 ~ 30	15-20	392 °F (200 °C)	Sí	Adicione 1/2 cda. de aceite
Papas rústicas caseras	15 ~ 30	20-22	356 °F (180 °C)	Sí	Adicione 1/2 cda. de aceite
Cubos de papa caseros	15 ~ 25	14-18	356 °F (180 °C)	Sí	Adicione 1/2 cda. de aceite
Tajadas de papa caseras	10	9-10	320 °F (160 °C)		
Carnes					
Filete de carne	6 ~ 18	9-12	356 °F (180 °C)		
Costillas de cerdo	6 ~ 18	11-14	356 °F (180 °C)		
Carne de hamburguesa	6 ~ 18	8-14	356 °F (180 °C)		
Muslos de pollo	6 ~ 18	19-22	356 °F (180 °C)		
Alas de pollo	15 ~ 20	16-18	392 °F (200 °C)		
Pechuga de pollo	6 ~ 18	12-15	356 °F (180 °C)		
Aperitivos					
Rollos de primavera	6 ~ 18	9-10	392 °F (200 °C)	Sí	Deben ser listos para hornear
Nuggets de pollo congelados	6 ~ 18	7-10	392 °F (200 °C)	Sí	Deben ser listos para hornear
Palitos de pescado congelados	6 ~ 14	7-10	392 °F (200 °C)		Deben ser listos para hornear
Filete de pescado apanado	6 ~ 18	8-14	356 °F (180 °C)	Sí	
Camarones apanados	6 ~ 18	8-13	356 °F (180 °C)	Sí	
Palos de queso apanado congelados	6 ~ 14	9-10	365 °F (185 °C)		Deben ser listos para hornear
Verduras rellenas	6 ~ 14	10	320 °F (160 °C)		
Champiñones	6 ~ 14	10	320 °F (160 °C)		
Aros de cebolla	6 ~ 18	8-13	356 °F (180 °C)		
Pasteles					
Torta	10	20-25	320 °F (160 °C)		Utilice una bandeja para horno (no incluida)
Quiche	15	20-22	356 °F (180 °C)		Utilice una bandeja para horno (no incluida)
Muffins	10	15-18	392 °F (200 °C)		Utilice una bandeja para horno (no incluida)
Aperitivos dulces	15	20	320 °F (160 °C)		Utilice una bandeja para horno (no incluida)

TRUCOS Y RECOMENDACIONES

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 que las papas sin congelar queden más crujientes, agrégueles un poco de aceite y espere unos minutos antes de ponerlas a freír.
- 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.
- La cantidad recomendable para preparar papas fritas crujientes es un poco más de 1 libra.
- Use masa precocida, en vez de masa casera, para preparar alimentos rellenos de manera más fácil y rápida.
- Puede utilizar la freidora para recalentar alimentos; para ello, ajuste la temperatura a 302 °F (150 °C) por hasta 10 minutos.
- Para freír alimentos congelados, agregue de 3 a 5 minutos al tiempo de cocción.

Nota: Al preparar u hornear alimentos que crecen (como tortas, quiches o muffins), la altura del contenido no debe superar la mitad de la altura de la canasta (1).

Nota: Si la freidora está fría al momento de utilizarla, adicione 3 minutos al tiempo de cocción.

TORTAS Y QUICHES

- Coloque una bandeja para horno (no incluida) en la canasta (1) de la freidora si desea hornear una torta o un quiche, cocer alimentos al vapor o freír alimentos delicados o rellenos.

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.
3. En un tazón, mezcle las papas con 1/2 cucharada de aceite de oliva hasta que estén bien cubiertas.
4. Con las manos o con unas pinzas, ponga las papas en la canasta (1).
5. **Nota:** No vierta las papas del tazón a la canasta (1) para que el exceso de aceite no caiga a la canasta (1).

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El electrodoméstico no está conectado.	Conecte el cable de alimentación (15) a un tomacorriente de pared.
		Deje presionado el botón de encendido por 3 segundos.
	El electrodoméstico está defectuoso.	Póngase en contacto con Servicio al Cliente en www.NutrichefKitchen.com
Los alimentos no quedan cocidos o fritos por completo.	Hay una cantidad excesiva de ingredientes en la canasta (1).	Ponga cantidades más pequeñas de alimentos en la canasta (1). Las cantidades pequeñas se fríen más uniformemente.
	La temperatura de cocción elegida es demasiado baja.	Aumente la temperatura. Consulte la tabla de <i>Tiempos de cocción</i> en este manual.
	El tiempo de cocción es insuficiente.	Aumente el tiempo de cocción. Consulte la tabla de <i>Tiempos de cocción</i> en este manual.
Los alimentos no se cuecen uniformemente.	Es necesario revolver o mezclar algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción.	Hay que revolver los ingredientes que quedan superpuestos en la canasta (1) a mitad del tiempo de cocción. Consulte la sección <i>Proceso de cocción</i> en este manual.
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, unte los ingredientes con un poco de aceite usando una brocha.
La bandeja (2) no entra bien en la freidora.	La canasta (1) está demasiado llena.	No llene la canasta (1) en exceso.
	La canasta (1) no está alineada correctamente.	Asegúrese de que la canasta (1) esté alienada con la bandeja (2).
	La bandeja (2) no está puesta adecuadamente en la freidora de aire.	Asegúrese de que no haya obstrucciones que impidan que la bandeja (2) cierre bien.
El electrodoméstico emite humo blanco durante el uso.	Está preparando alimentos que contienen mucho aceite.	Al preparar alimentos aceitosos, la grasa cae en la bandeja (2). Cuando la freidora de aire se calienta, la bandeja transmite calor al aceite y se produce humo blanco. Esto no afecta negativamente la freidora de aire ni la preparación de los alimentos.
	Hay acumulación de aceite residual de usos anteriores en la bandeja (2).	El humo blanco proviene de residuos de aceite en la bandeja (2). Asegúrese de limpiar bien la bandeja (2) después de cada uso.
Las papas caseras no se fríen uniformemente.	Las papas que usó no están frescas o usó papas congeladas.	Asegúrese de usar papas frescas y firmes. No use papas congeladas para hacer papas fritas caseras.
	No enjuagó bien las tiras de papa antes de freírlas.	Enjuague bien las papas para quitarles el almidón antes de freírlas.
Las papas fritas caseras no quedan crujientes después de freírlas.	Las papas quedan más o menos crujientes dependiendo de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Seque bien las tiras de papa antes de añadirles aceite.
		Corte las tiras de papa más delgadas para que queden más crujientes.
		Añada un poco más de aceite a las tiras de papa antes de freírlas para que queden más crujientes.

Freidora digital de aire

Freidora eléctrica de aire sin aceite (5,3 litros)

Características:

- Cocción fácil con aire: añade los ingredientes y seleccione el tiempo y la temperatura
- Alternativa saludable para freír fácilmente sin aceite
- Electrodoméstico de cocina de operación fácil
- Prepara alimentos deliciosos y bajos en grasa
- Prepara alimentos significativamente más saludables que las freidoras tradicionales
- Canasta y bandeja de cocción extraíbles para mesón
- Ventilador de convección integrado
- Circulación rápida de aire para una cocción uniforme
- Incluye canasta de cocción de teflón antiadherente
- Sirve para dorar, tostar, hornear o asar a la parrilla
- Sirve para preparar todas sus comidas favoritas
- Modos de cocción preprogramados integrados
- Tiempo y temperatura ajustables de 140 °F (80 °C) a 392 °F (200 °C)
- Panel LCD digital con controles táctiles
- Resistente a las manchas y fácil de limpiar
- Función de apagado automático de seguridad
- Las cáscaras quedan deliciosamente crujientes: es ideal para hacer papas fritas
- Es ideal para carne, pollo, pescado, camarones y más
- También es ideal para postres y suflés

Especificaciones técnicas:

- Resistencia de alta potencia: 1800 W
- Dimensiones de la canasta de cocción (largo x alto): 21 x 23 x 11,4 cm
- Capacidad de la canasta de cocción: 5,3 L (5300 ml)
- Longitud del cable de alimentación: 1,1 m
- Voltaje: 120 V, CA
- Dimensiones (largo x ancho x alto): 33,6 x 30,6 x 38,4 cm



nutrichef