

AICOK

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Freidora Eléctrica Sin Aceite



Guarda estas instrucciones

Sólo para uso doméstico

Atenciones

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar este aparato, guárdelo y asegúrese de que esté en buenas condiciones para futuras consultas.



1 Mango de tracción oculto

2 Entrada de aire

3 Perilla de control de temperatura (80-200 ° C)

4 Perilla temporizadora 0-30min

5 Tanque

- 6** Cesta
- 7** Manija de la cesta
- 8** Botón de liberación de la cesta
- 9** Tapa del botón
- 10** Salida de aire y filtro de humo de aceite
- 11** Luz indicadora de potencia
- 12** Instrucción de cocina superior
- 13** Clavija extraíble y cable de alimentación

Peligro:

- Nunca sumerja el cuerpo del aparato en agua, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, no enjuague el aparato bajo el grifo.
- Evite que entre líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta o evite cualquier contacto de los elementos de calefacción.
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- No llene el tanque con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
 - No toque el interior del aparato mientras está en marcha.



Advertencia

- 1- Para su seguridad, este aparato cumple con las normas y directivas de seguridad vigentes en el momento de la fabricación (Directiva de Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Normas de Materiales de Contacto con Alimentos, Medio Ambiente ...).
- 2- Compruebe que la tensión de alimentación corresponde a la indicada en el aparato (corriente alterna).

3- Dada la diversidad de normas vigentes, si el aparato se utiliza en un país distinto de aquel en el que se adquiere, haga que un centro de servicio autorizado lo revise.

4- Este aparato está diseñado para uso doméstico solamente. En caso de uso profesional, uso inapropiado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante no asume ninguna responsabilidad y la garantía será anulada.

5- Lea y siga las instrucciones de uso. Guardarlos para uso futuro.

6- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de alguna manera.

Devuelva el aparato a su punto de compra. No desmonte el aparato por sí mismo.

7- No utilice un cable de extensión. Si acepta la responsabilidad de hacerlo, utilice únicamente un cable de extensión que esté en buenas condiciones y que sea adecuado para la alimentación del aparato.

8- No deje el cable colgando.

9- No desenchufe el aparato tirando del cable.

10- Desenchufe siempre el aparato inmediatamente después de usarlo; cuando se mueve; antes de cualquier limpieza o mantenimiento.

Cierre automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador ha contado hacia atrás hasta 0, el aparato produce un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire la perilla del temporizador en sentido antihorario a 0.

Antes del primer uso

- 1- Retire todos los materiales de embalaje.
- 2- Retire las etiquetas o etiquetas del aparato. (¡Excepto la etiqueta de calificación!)
- 3- Limpie bien la cesta y el tanque con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.

* Nota: También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

- 4- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Ésta es una freidora eléctrica libre de aceite que trabaja en el aire caliente. No llene la cesta con aceite o grasa para freír.

Durante el uso

- 1- Utilice sobre una superficie de trabajo plana y estable, resistente al calor, lejos de salpicaduras de agua o cualquier fuente de calor.
- 2- Cuando esté en funcionamiento, nunca deje el aparato sin vigilancia.

3- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con impedimentos físicos, sensoriales o mentales, o personas sin conocimiento o experiencia, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucciones previas sobre el uso del aparato por alguien responsable de su seguridad.

4- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

5- Este aparato eléctrico funciona a altas temperaturas, lo cual puede causar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (tanque, salida de aire ...),

6- No encienda el aparato cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas ...) o cerca de una fuente de calor externa (estufa de gas, placa caliente ... etc.).

7- En caso de incendio, nunca intente extinguir las llamas con agua. Desenchufe el aparato. Cierre la tapa, si no es peligroso hacerlo. Ahogue las llamas con un paño húmedo.

8- No mueva el aparato cuando esté lleno de alimentos calientes.

9- ¡Nunca sumerja el aparato en agua!

PRECAUCIÓN: No llene el depósito con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato.

Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire caliente.

Uso de Freidora Eléctrica Sin Aceite

La saludable freidora eléctrica libre de aceite se puede utilizar para preparar una amplia gama de ingredientes. El folleto de recetas incluido sirve como guía para usar mejor el aparato.

Paso 1

1- Conecte el enchufe de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.

2- Retire cuidadosamente el tanque de la freidora de aire

3- Coloque los ingredientes en la cesta.

Nota: Nunca llene la cesta exceda la cantidad indicada en la tabla, ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

4- Deslice el tanque nuevamente al aparato.

Nunca utilice el tanque sin la cesta.

Advertencia: No toque el tanque durante y después de su uso, ya que se pone muy caliente. Sostenga el tanque solamente por la manija.

5- Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.

Consulte la sección 'Temperatura' en este capítulo para determinar la temperatura correcta.

6- Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente.

7- Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

8- Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío, o también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente dentro de aprox. 4 minutos. En ese caso,

9- Algunos ingredientes requieren agitación a medio camino durante el tiempo de preparación. Para sacudir o dar vuelta a los ingredientes, tire del tanque fuera del aparato por la manija y agítelo o dé vuelta a los ingredientes por el tenedor (o tenazas). A continuación, vuelva a colocar el tanque en el aparato.

Precaución: No pulse el botón de liberación de la cesta durante la agitación o gire sobre los Ingredientes.

10. Cuando se oye el timbre de temporizador, ha transcurrido el tiempo de preparación configurado. Extraiga el depósito del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Y compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice el tanque de nuevo en el aparato y ajuste el temporizador para un par de minutos.

11. Para retirar los ingredientes, pulse el botón de liberación de la cesta y saque la cesta del tanque. El tanque y los ingredientes están calientes. Puede utilizar un tenedor (o pinzas) para sacar los ingredientes. Para quitar ingredientes grandes o frágiles , utilice un par de pinzas para levantar los ingredientes de la cesta. Vaciar la cesta en un recipiente o en un plato.

Paso 2

Esta tabla a continuación le ayuda a seleccionar la configuración básica de los ingredientes que desee preparar, por favor consulte el libro de recetas para más diferentes ingredientes

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como ingredientes difieren en su origen, tamaño, forma, así como la marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes .

Tabla: Menú

Tipo	Min a Max (g)	Hora (mins)	Temperatura (°C)	Observación
Patatas fritas congeladas	200-500	12-20	200	Sacudir
Patatas fritas caseras	200-500	18-30	180	Agregar 1/2 cucharada de aceite, batir
Bocadillos de queso	200-300	8-15	190	
Nuggets de pollo	100-500	10-15	200	
Filete de pollo	100-500	18-25	200	Voltear si es necesario
Pollo	100-500	18-22	180	Voltear si es necesario
Filete	100-500	8-15	180	Voltear si es necesario
Chuletas de cerdo	100-500	10-20	180	Voltear si es necesario
Hamburguesa	100-500	7_14	180	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Palitos de pescado	100-400	6-12	200	Agregar 1/2 cucharada de aceite,
Pastel de copa	5 copas	15-18	200	

Consejos para cocinar

- 1- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- 2- Una gran cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una poca cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- 3- Agitar los ingredientes más pequeños hasta la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes desigualmente fritos.
- 4- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Freír sus ingredientes en el aparato dentro de unos minutos después de agregar el aceite.
- 5- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en el aparato.
- 6- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el aparato.
- 7- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- 8- Utilice la masa pre-hecha para preparar bocados llenados rápidamente y fácilmente. La masa pre-hecha también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- 9- También puede usar el aparato para recalentar los ingredientes. Para

recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 ° C por un máximo de 10 minutos.

Cuidado & Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

El tanque, la bandeja para hornear, la cesta y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

1- Desconecte el enchufe de alimentación y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire el tanque para dejar enfriar el aparato más rápidamente.

2- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3- Limpie el tanque, la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad

Nota: El tanque y la cesta son a prueba de lavavajillas.

Sugerencia: Si la suciedad está pegada a la cesta, o la parte inferior del tanque, llene el tanque con agua caliente con un poco de detergente.

Coloque la cesta en el tanque y deje que el tanque y la cesta se remojen por aproximadamente 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.

6- Desconecte el aparato y deje que se enfríe.

7- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

8- Empuje el cable en el compartimento de almacenamiento del cable.

Fije el cable insertándolo en la ranura de fijación del cable.

ESPECIFICACIÓN:

MODELO: AHF001

Tensión nominal: 220-240V Frecuencia nominal: 50 / 60Hz

Potencia de entrada nominal: 1200-1400W

HECHO EN CHINA



Shenzhen Impression E-commerce Co.,
Ltd Booth: NO.3H012, TradingPlaza,
No.5, Huanancity, Calle Pinghu, Distrito
de Longgang, Shenzhen, China Página
Facebook:

<https://www.facebook.com/aicoks/> Website: www.aicok.cc