

SANGKEE

Horno de aire para freír
Manual de usuario



POR FAVOR LEA Y GUARDE ESTOS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Cuando utilice cualquier producto eléctrico, siga siempre estas precauciones básicas de seguridad:



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. Lea todos las instrucciones antes de usar este aparato.
2. Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica cuando no esté en uso, antes de intentar mover el aparato, antes de limpiarlo o guardarlo.
3. Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación y el enchufe en agua o cualquier otro líquido, ni los enjuague bajo el grifo.
4. Para evitar descargas eléctricas y cortocircuitos, evite que entre líquido en el aparato.
5. Si el cable de alimentación o cualquier parte está dañado, debe ser reemplazado por un electricista calificado para evitar un peligro o el producto debe ser desechado.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas.
7. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su uso seguro.
8. No deje el aparato desenchufado cuando esté en uso. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
9. Las superficies pueden calentarse durante el uso. Esto es normal.
10. No permita que el cable toque superficies calientes, se enrolle o cuelgue del borde de las superficies de los bancos.
11. No coloque este aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o donde pueda tocar un horno caliente.
12. Mantenga el aparato alejado de paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor (deje una distancia mínima de 20 cm en cada dirección). No coloque el aparato debajo de estanterías o materiales inflamables cuando esté en uso.
13. No mueva el aparato cuando esté en uso.
14. No cubra la entrada de aire ni la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
15. No toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
16. No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
17. No coloque nada encima del aparato cuando esté en uso y cuando esté almacenado.
18. Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, compruebe que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de su hogar. Si este no es el caso, NO use el aparato.
19. Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

20. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones graves o daños al electrodoméstico.
21. Este aparato es sólo para uso doméstico. No utilice este aparato para otro uso que no sea el indicado. No lo utilice en vehículos o barcos en movimiento. No lo use al aire libre.
22. Este aparato no está diseñado para ser utilizado en entornos como la cocina del personal de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.
23. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Manténgase a una distancia segura del vapor y la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando lo utilice.
24. Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato sean de color amarillo dorado en lugar de oscuros o marrones. Retire los restos quemados.
25. Por favor, corte el circuito inmediatamente y envíe la unidad a nuestro departamento de servicio al cliente en caso de cualquier problema.



PRECAUCIÓN: ¡Superficies calientes! El aparato y los accesorios se calientan mucho durante el proceso de cocción. No toque los accesorios durante e inmediatamente después de cocinar. Sujete el aparato únicamente por el asa y tenga cuidado al retirar los accesorios y alimentos del aparato. Utilice siempre guantes de cocina o herramientas cuando manipule alimentos y accesorios potencialmente calientes. Deje que todo se enfríe completamente antes de limpiar.

IMPORTANTE!

- Use el aparato sólo en una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
- No utilice el aparato debajo de armarios elevados o prensas. El vapor puede dañar los gabinetes o las prensas.
- No pase la unidad cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción o ambientes húmedos.
- Este aparato debe estar conectado a tierra.
- No utilice nunca el aparato con aceite.
- Desenchufe siempre el cable de alimentación del tomacorriente de pared cuando el aparato no esté en uso.
- Deje siempre que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No lo reemplace con otras partes que no estén diseñadas específicamente para este aparato.
- No coloque ninguna otra olla de cocción en el aparato.
- Si sale mucho humo de la rejilla de ventilación durante el funcionamiento, desenchufe la unidad inmediatamente y comuníquese con el servicio de atención al cliente.
- No mueva la unidad mientras está en funcionamiento. Solo después de que el aparato se haya enfriado por completo, debe intentar moverlo.
- Si surge algún problema durante el funcionamiento, el fabricante debe autorizar el servicio necesario para realizar las reparaciones.
- No desarme la unidad por su cuenta ni reemplace ninguna pieza.

- Si el cable de alimentación está dañado, no intente operar la unidad.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños cuando esté en uso o almacenada.
- Manténgase alejado de la salida de aire o donde se libera calor o vapor.
- Asegúrese de que el aparato esté siempre limpio antes de cocinar.
- Es normal que salga algo de humo de la unidad cuando se calienta por primera vez.

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de lesiones personales graves y / o daños a la propiedad, tenga mucho cuidado al cocinar.

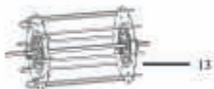
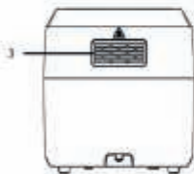


¡PRECAUCIÓN!

- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

**GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE**

CONOZCA SU ASADOR (HORNO FREIDORA)



- 1. Unidad principal
- 2. Entrada de aire
- 3. Salida de aire caliente
- 4. Panel de control
- 5. Manija de puerta
- 6. Puerta

- 7. Cubierta protectora del elemento calefactor
- 8. Grillos de flujo de aire (3 piezas)
- 9. Bandeja de goteo
- 10. Cesta para usar
- 11. Juego de brochetas para asar
- 12. Herramienta de recuperación
- 13. Asador

¡Importante!



Asegúrese de que su electrodoméstico tenga los componentes correctos que se presentaron anteriormente. Revise todo cuidadosamente antes de usar. Si falta alguna pieza o está dañada, no utilice este producto. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en la última página de este manual de inmediato.

INTRODUCCIÓN

El horno freidora proporciona una forma fácil y saludable de cocinar sus comidas favoritas. Al aplicar una circulación de aire rápida desde todas las direcciones además de una parrilla superior, puede cocinar una variedad de platos sin agregar aceite o rociar un poco de aceite.

ANTES DEL PRIMER USO

Nota: Cuando utilice el aparato por primera vez, retire con cuidado todo el embalaje interno y externo, la película protectora y los accesorios.

- Limpie la unidad principal con un paño húmedo o una esponja. Secar con un paño suave y seco.
 ¡ADVERTENCIA! No sumerja la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido para limpiar.
- Limpiar los accesorios con agua jabonosa. Seque bien todos los componentes antes de usar.
 ¡ADVERTENCIA! Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no la llene con aceite, grasa para freír o cualquier otro líquido, podría provocar riesgo de incendio o lesiones personales!

CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

Cubierta de protección

- La cubierta protectora puede evitar que los alimentos entren en contacto con el elemento calefactor.
- Deje el lado con el mango de alambre hacia abajo, deslice a lo largo del estante de plástico superior cerca del elemento calefactor en el horno para instalar la cubierta de protección. Saque la cubierta de protección tirando del asa de alambre.

Racks de flujo de aire

- Las rejillas de flujo de aire se pueden usar no solo para la deshidratación sino también para cocinar bocadillos crujientes o recalentar alimentos como pizza.
- Deslice a lo largo del estante del bastidor para instalar o sacar los bastidores de flujo de aire.

Juego de tenedor asador

- El juego de tenedores para asar se utiliza para asar carne grande o pollo entero.
- Instale una parte posterior de la horquilla para el engranaje en el eje. Fuerza el eje a lo largo a

través de la carne / pollo en el carrizo. Instale otro tenedor hacia la carne / pollo. Deslice ambos tenedores en la carne / pollo y ajuste la carne / pollo al medio del eje, luego apriete los tornillos para bloquear los tenedores en su posición. Puede ajustar las horquillas más cerca del carrizo si es necesario, pero nunca hacia afuera de la ranura de ambos extremos.

NOTA: Asegúrese de que la carne o el pollo no sean demasiado grandes para girar libremente en el horno. Máximo 1KG.

- Para instalar el juego de horquillas para asar, deje el extremo con el engranaje hacia la izquierda, bloquee las ranuras en ambos extremos del eje en el estante giratorio.

Cesta para asar

- Ideal para papas fritas, tostar nueces y otros bocadillos.
- Utilice el pestillo para abrir y bloquear la canasta del asador. Para instalar la canasta del asador, deje el extremo con el engranaje hacia la izquierda, bloquee las ranuras en ambos extremos del eje en el estante giratorio.

Herramienta de recuperación

- Utilícelo para retirar la cesta para asar o el juego de tenedores del aparato.
- Coloque la herramienta de extracción debajo del eje a ambos lados de la canasta del asador o del juego de tenedores, luego extraiga suavemente la canasta o el tenedor del asador.

Bandeja de goteo

- Cocine con la bandeja de goteo para facilitar la limpieza.
- Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior del aparato cuando lo use, es fácil de sacar para limpiar.

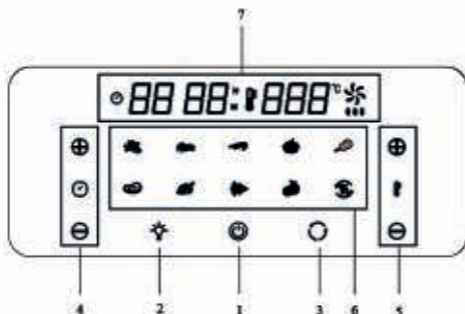
Puerta

- La puerta es desmontable para facilitar la limpieza.
- Abra la puerta en un ángulo de 30o con el aparato y coloque o quite la puerta con cuidado.
- El aparato no funciona con la puerta abierta.

Asador

- Primero, inserte la carne en el palito.
- Luego arregle el palo.
- Finalmente mételo al horno.

CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL



1. Botón de encendido

- Una vez que el electrodoméstico esté enchufado, el botón de encendido se iluminará y el electrodoméstico estará en modo de espera.
- Toque el botón de encendido, se iluminará el panel de control completo. Elija el ajuste preestablecido correcto o configure el aparato manualmente, luego toque el botón de encendido para comenzar el proceso de cocción.
- Toque el botón de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción, el panel de control se apagará inmediatamente y el aparato se apagará al mismo tiempo, pero el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos.

2. Luz interna

- Con la ayuda de la luz interna, puede verificar el progreso de la cocción.
- Toque el botón de luz interna, el icono comenzará a parpadear y la luz interna se iluminará. La luz durará 30 segundos durante el proceso de cocción.
- La luz interna se iluminará y durará 3 minutos cuando abra la puerta en modo de espera. La luz interna se apagará automáticamente cuando cierre la puerta.

3. Botón de rotación

- Toque el botón de rotación cuando cocine cualquier cosa con el juego de tenedores o canasta para asar. Esta función se puede utilizar con cualquier preset. El icono parpadeará mientras la función esté en uso. Puede detener esta función tocando el icono parpadearante en cualquier momento.

4. Botones de control de tiempo











- Los botones de control de tiempo le permiten seleccionar el tiempo de cocción exacto por hora o minuto. Para la función de deshidratación, puede aumentar o disminuir el tiempo en 30 minutos de 2 horas a 24 horas. Y para todas las demás funciones, puede aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto de 1 minuto a 60 minutos.

5. Botones de control de temperatura

- Temperature control buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C, starting from 65°C to 200°C.

6. Funciones predefinidas

- Las funciones preestablecidas le ayudarán a empezar a cocinar de forma muy eficiente.
- Seleccione cualquiera de los íconos para establecer el tiempo y la temperatura en valores predeterminados para ese alimento especial. Puede anular estos ajustes preestablecidos con botones de tiempo y temperatura. Los íconos seguirán parpadando y se apagará hasta que se complete el proceso de cocción.
- El preajuste de la siguiente manera:

Íconos	Preset	Tiempo	Temperatura
	Papas fritas	15 minutos	200°C
	Costillas	10 minutos	160°C
	Lagostinos	12 minutos	160°C
	Hernanda	10 minutos	160°C
	Bajetas	20 minutos	180°C
	Fillet	12 minutos	200°C
	Pescado	13 minutos	200°C
	Pollo	40 minutos	190°C
	Deshidratador	4 horas	70°C
	Descongelar	12 minutos	70°C

1. Pantalla digital

- La pantalla digital muestra el tiempo, la temperatura, el estado de funcionamiento del ventilador y el calentado.

PREPARAR PARA SU USO HORNO FREIDORA

• Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.

¡IMPORTANTE! No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor. No coloque ni utilice el aparato sobre marcos de aluminio laminado o de similar. Se recomienda utilizar el mismo tipo de superficie sobre un almohadillo térmico aislado.

¡PRECAUCIÓN! No abra la puerta antes que el aparato esté colocado sobre una superficie plana, firme y resistente al calor.

NUNCA coloque nada encima del aparato.

NUNCA cubra los agujeros de ventilación en la parte superior y posterior de la unidad de cocción.

NUNCA llene ningún recipiente de cocción con aceite o líquido de ningún tipo. Una unidad cocinada solo con aire caliente.

NUNCA use la puerta del horno como un tapo para sellar una cocción para evitar fugas de aire de escape. Es posible que los alimentos se dañen al abrir la puerta del horno a menos que la unidad se enchufe a Padras; procure las lecciones personales.

Advertencia: Los calentadores, brochetas y otras partes metálicas de este electrodoméstico son afiladas y se calientan mucho durante el uso. Se debe tener especial cuidado para evitar lesiones personales. Use guantes protectores para hornos o use un herramienta similar.

COCINAR EN SU HORNO FREIDORA

• Seleccione el accesorio de cocción adecuado (rejilla de flujo de aire, canasta giratoria o juego de cocción) para los alimentos.

• Coloque los alimentos sobre la rejilla o fuente a través del accesorio de cocción, coloque el accesorio dentro cocinado en el fondo de la freidora en la posición correcta. Y cierre la puerta en la posición correcta.

• Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente con toma de tierra. El botón de encendido se iluminará.

• Toque el botón de encendido para iluminar el panel de control.

• Seleccione una función preestablecida e configure el tiempo y la temperatura manualmente. Luego el botón de encendido para comenzar a cocinar. Toque el botón de rotación cuando esté listo cualquier cosa con la canasta del aceite o el juego de freidora. Toque el botón de los paneles para completar el proceso de cocción de los alimentos.

NOTA: Puede abrir la puerta para verificar en cualquier momento durante el proceso de cocción, el electrodoméstico se calentará cuando la puerta se abra o se cierre. El aparato continuará cocinando si la puerta se cierra o se inicia de nuevo entre 15 minutos. Si la puerta se abre o se cierra durante más de 3 horas durante el proceso de cocción, el aparato permanecerá en modo de espera automáticamente.



¡Advertencia! Durante el proceso de cocción, los accesorios se calentarán mucho. Cuando termine el proceso de cocción, espere a que se enfríen un poco antes de tocarlos o una superficie resistente al calor para cocinarlo. **NUNCA** coloque los accesorios directamente sobre una encimera o mesa.

- Puede restablecer el tiempo y la temperatura cuando el procesador también se apaga automáticamente con la ventilación real.
- Cuando se interrumpa el proceso de cocción, el aparato dejará de calentar, aunque el sensor seguirá funcionando por unos segundos. Mientras que el ventilador seguirá funcionando 20 segundos más.
- Abra la puerta y saque los accesorios con cuidado.

PRECAUCIÓN! ¡El aparato y los accesorios están extremadamente calientes! ¡Utilice siempre guantes de cocina o guantes resistentes para los calor! Manipule con el cuidado para evitar lesiones.

Tips:

- Los alimentos que son más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los más grandes.
- Voltee los alimentos durante la mitad del proceso de cocción, asegúrese de que todas las piezas estén cocidas uniformemente.
- Se sugiere cocinar un poco de aceite vegetal en papas frescas para obtener un resultado más jugoso. Omita el queso para hacerlos más saludables.
- Los bocadillos normalmente cocinados en un horno también se pueden cocinar en el horno de freírlos.
- Coloque un paño para toallas en el fondo de la freidora cuando hornea pastries, quiches, alimentos frágiles o resacas.
- También puede utilizar el horno freidora para cocinar alimentos. Simplemente ajuste la temperatura a 150 °C por hasta 10 minutos.
- Corte el rodajas finas de aproximadamente 5 mm y asegure uniformemente las rejillas de flujo de aire en el fondo. La mejor es el jarro para de espaldas en el malin para facilitar la circulación del aire caliente.

TA B L A III. C O E F I C I E N T E S

Categoría	Coeff. (g)	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)
Entrantes	Para tres comensales fríos	600-800	5-20	700
	Para tres comensales calientes	600-700	20-25	200
	Cuchillo de pizarra	800-1000	25-30	250
Aves	Pavo	500-600	0-15	180
	Cuilón de vaca	500-500	10-15	150
	Harengos	500-600	0-15	180
	Rollo de abakula lapsons	400-500	15-15	200
	Podaga de pollo Pelo	400-500	15-20	150
Apelidos	Bollón de papas	500-600	3-10	700
	Negritos de pollo negritos	550-1500	6-10	200
	Tales de papas papas	500-500	6-10	200
	Pa coqueado con azúcar	500-600	3-10	180
	cones rotos	700-500	10	160
	Para casa	7	240	55
Horneado	País	300	20-25	160
	Quila	800	20-22	150
	Negritos	300	15-18	250
	Bocadillo caldo	800	20	160

LIMPIEZA Y ALMACENAJE

- Limpie el horno de la fundura de esmalte de carbono.
- Retire el cable de alimentación del enchufe de pared y asegúrese de que el aparato esté completamente libre de los cables.
- Limpie la parte, por dentro y por fuera del aparato, con un paño húmedo y fibroso una o dos veces al día con un detergente suave.
- Quite la puerta para limpiarla si es necesario. No moje ni sumerja la puerta en agua ni la lave en el lavavajillas.
- Los accesorios son aptos para lavavajillas. Manténgalos limpios y secos. Evite los abrasivos. Los alimentos aplastados deben removerse o removerlos fácilmente en agua fría y jabón.
- Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos por completo.
- Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.