

SANGKEE

FREIDORA
MANUAL DE INSTRUCCIONES



ESTA NUEVA AIR FREIDORA OFRECE UNA MANERA FÁCIL Y SALUDABLE DE PREPARAR SU COMIDA FAVORITA. MEDIANTE EL USO DE LA CIRCULACIÓN DE AIRE RÁPIDO Y CALIENTE Y UNA PARRILLA SUPERIOR, PUEDE PREPARAR NUMEROSOS PLATOS. LA MEJOR PARTE ES QUE AIR FRYER CALIENTA LOS ALIMENTOS EN TODAS LAS DIRECCIONES Y LA MAYORÍA DE LOS INGREDIENTES NO NECESITAN ACEITE.

DESCRIPCIÓN GENERAL

1.-PERILLA DEL TEMPORIZADOR

2.-CUBIERTA

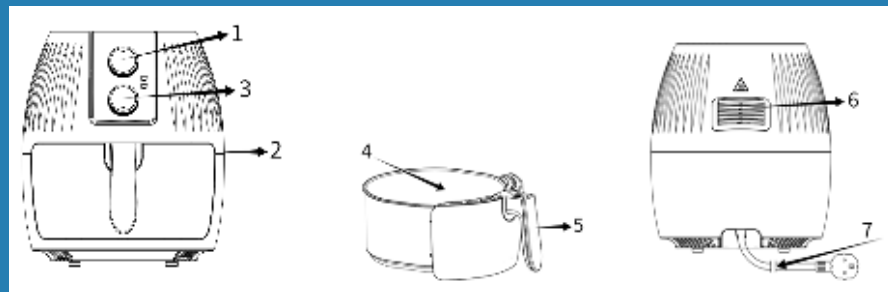
3.- PERILLA DE TEMPERATURA

4.-OLLA

5.-MANIJA

6.-SALIDA DE AIRE

7.-CABLE DE LUZ



IMPORTANTE

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL APARATO, YA QUE PUEDE PRODUCIRSE UN PELIGRO EN CASO DE FUNCIONAMIENTO INCORRECTO.

PELIGRO

NO SUMERJA LA CARCASA EN AGUA NI ENJUAGUE BAJO EL GRIFO DEBIDO AL MOTOR ELECTRICO

EVITE QUE ENTRE LÍQUIDO EN EL APARATO PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS O CORTOCIRCUITOS.

MANTENGA TODOS LOS INGREDIENTES EN LA CANASTA PARA EVITAR EL CONTACTO DE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES.

NO CUBRA LA ENTRADA DE AIRE Y LA SALIDA DE AIRE CUANDO EL APARATO ESTÉ FUNCIONANDO.

LLENAR LA PLACA DE RECOGIDA DE ACEITE CON ACEITE PUEDE PROVOCAR UN RIESGO DE INCENDIO.

NO TOQUE EL INTERIOR DEL APARATO MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.



ADVERTENCIA

Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.

No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable principal u otras partes.

No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.

Mantenga el aparato y su cable principal fuera del alcance de los niños.

Mantenga el cable principal alejado de superficies calientes.

SELECCIÓN DE AJUSTES CON DOBLE PERILLA

Los ajustes preestablecidos son fáciles de usar y hacen todas las matemáticas de cocinar por usted



Timer range:
0-30 minutes



Temperature range:
80°C - 200°C

MÁS RÁPIDO Y SALUDABLE

90% menos grasa y menos aceite que las freidoras comunes



90% menos
grasa



20min



Bajo en grasa al usar
la freidora de aire

VS

Papas fritas de manera
tradicional



No enchufe el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.

Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de pared.

No conecte el aparato a un temporizador externo.

No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o cortina.

No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deja al menos

10 cm de espacio libre en la parte posterior y laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.

No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.

No deje que el aparato funcione sin vigilancia.

Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y forme las aberturas de salida de aire.

También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la cesta del aparato.

Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.

Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro del aparato.

Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la cesta del aparato.



ADVERTENCIA

Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.

Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. Puede que no sea adecuado para estar seguro utilizado en entornos tales como cocinas de personal, granjas, moteles y otros no residenciales Ambientes.

La garantía no es válida si el aparato se utiliza con fines profesionales o semiprofesional Fines, o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones.

Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.

El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para su manipulación o Limpieza segura.

CAPACIDAD PERFECTA PARA CADA ALIMENTO UN TAMAÑO DE 5L PARA 3 Ó 4 PERSONAS AMANTES DE LOS PLATOS FRITOS



APAGADO AUTOMÁTICO

El aparato tiene un temporizador incorporado, lo apagará automáticamente cuando cuenta regresiva hasta cero. Puede apagar manualmente el aparato girando la perilla del temporizador a cero en sentido antihorario.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (EMF)

El aparato cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM).

Antes del primer uso.

1. Retire todos los materiales de embalaje y adhesivos o etiquetas.
2. Limpiar la cesta y la placa de recogida de aceite con agua caliente, con un poco de detergente y un esponja no abrasiva. Estas piezas son seguras para lavarse en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño. No es necesario llenar el engrase la placa de recogida con aceite u otra grasa, ya que el aparato funciona con aire caliente.

PREPARÁNDOSE PARA SU USO

Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme.
No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.

USANDO EL APARATO

Este aparato puede preparar una amplia variedad de platos, puede obtener ayuda del Libro de recetas.



FREÍR CON AIRE CALIENTE

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Utilice el asa de la canasta y saque la canasta de la freidora.
3. Coloque los ingredientes en la canasta

Nota: No exceda la indicación MAX (consulte la sección “configuración” en este capítulo), ya que puede afectar la calidad de la comida.

4. Deslice la canasta nuevamente dentro de la freidora y cierre la puerta.
5. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura adecuada. Consulte la sección “Configuración”
en este capítulo para determinar la temperatura correcta
6. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección “Configuración” en este capítulo)
7. Para encender el aparato, gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

AGREGUE 3 MINUTOS AL TIEMPO DE PREPARACIÓN SI EL APARATO ESTÁ FRÍO

Nota: Si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún ingrediente en su interior.

En ese caso, gire la perilla del temporizador durante más de 3 minutos y espere hasta que el calentamiento la luz se apaga (después de unos 3 minutos).

Luego llene la canasta y gire la perilla del temporizador a la tiempo de preparación requerido.

a) La luz de encendido y la luz de calentamiento se encienden.

b) El temporizador comienza a contar el tiempo de preparación establecido.

c) Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga tiempo al tiempo. Esto indica que el elemento calefactor está encendido y apagado para mantener la temperatura establecida.

8. Algunas recetas requieren agitarse a la mitad durante el tiempo de preparación (ver sección "Configuración" en este capítulo). Para ello, extraiga la cesta del aparato por la manejarlo y agitarlo. Luego, deslice la canasta nuevamente en la freidora mágica.

Consejo: si configura el temporizador para la mitad del tiempo de preparación, debe agitar los ingredientes cuando escuche el timbre del temporizador. Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador nuevamente para el tiempo de preparación restante después de agitar.

9. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saca la canasta del aparato y colóquelo en el soporte resistente al calor

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacer esto, cambia la temperatura perilla de control a 0. 10.

Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y establezca el temporizador en unos minutos adicionales.

11. Vacíe la canasta en un bol o en un plato.

Consejo: para quitar los ingredientes grandes o frágiles, levante los ingredientes de la canasta con un par de pinzas.

Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora mágica está lista instantáneamente para preparar otro lote.

Ajustes

Esta tabla a continuación le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta el aire dentro del aparato instantáneamente, tirando de la cesta que sale brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

| | Mínimo máximo Monto (gramo) | Tiempo (min.) | Temp. (°C/°F) | compartible | Información extra |
|---|-----------------------------|---------------|---------------|-------------|--|
| Freír | | | | | |
| Papas fritas congeladas finas | 300-400 | 18-25 | 200/395 | si | |
| Papas fritas congeladas gruesas | 300-400 | 20-25 | 200/395 | si | |
| Gratinado de patatas | 500 | 20-25 | 200/395 | si | |
| Carne de ave | | | | | |
| Bisteck | 100-500 | 10-20 | 180/355 | No | |
| Chuletas de cerdo | 100-500 | 10-20 | 180/355 | No | |
| Hamburguesa | 100-500 | 10-20 | 180/355 | No | |
| Rollo de salchicha | 100-500 | 13-15 | 200/395 | No | |
| Patitas de pollo | 100-500 | 25-30 | 180/355 | No | |
| Pechuga de pollo | 100-500 | 15-20 | 180/355 | No | |
| bocadillos | | | | | |
| Rollitos de primavera | 100-400 | 8-10 | 200/395 | si | Use oven-ready |
| Nuggets de pollo congelados | 100-500 | 10-15 | 200/395 | si | |
| Dedos de pescado congelados | 100-400 | 6-10 | 200/395 | No | |
| Pan congelado desmenuzado bocadillos de queso | 100-400 | 8-10 | 180/355 | No | |
| Verduras rellenas | 100-400 | 10 | 160/320 | No | |
| Horno | | | | | |
| pastel | 300 | 20-25 | 160/320 | No | Use un molde para hornear adicional |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180/355 | No | |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200/395 | No | Use un molde para hornear adicional / fuente de horno adicional. |
| Bocadillos dulces | 400 | 20 | 160/320 | No | |

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los más grandes. ingredientes.

- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.

Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.

Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora unos minutos después de agregar el aceite.

No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora.

Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.

La cantidad óptima para cocinar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.

Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.

Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la canasta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.

También puede utilizar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, coloque la temperatura a 150°C por 10 minutos.

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la i FREIDORA está todavía frío.

LIMPIEZA

Limpiar el aparato después de cada uso.

No limpie la canasta y el interior del aparato por cocina de metal, utensilios o materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el antiadherente revestimiento.

1. Quite el enchufe de red de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la placa recolectora de aceite y la canasta con agua caliente, un poco de líquido para lavar platos y un esponja no abrasiva.

Puede eliminar la suciedad restante con líquido desengrasante.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la canasta o al fondo de la placa de recogida de aceite, llénela con agua caliente para ablandarla.

4. Limpiar el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

MEDIO AMBIENTE

No deseche el aparato con la basura doméstica normal cuando lo deseche, sino entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, está ayudando a proteger el medio ambiente.

FREIDORA

SANGKEE MÉXICO.

AV.PASEO DE LA REFORMA #199, COL. RENACIMIENTO, ALCALDÍA
CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO,

C.P. 06500. TEL: (52) 557597-2591 y (52) 55 7597-2592
