

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA DE AIRE

AF-338D



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



INTRODUCCIÓN

Esta nueva FREIDORA DE AIRE ofrece una manera fácil y saludable de preparar su comida favorita. mediante el uso rápido de circulación de aire caliente y una parrilla superior, puede preparar numerosos platillos. La mejor parte es que nuestra freidora calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite

DESCRIPCIÓN GENERAL





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 enjua bajo el grifo debido sus componentes de calefacción
- Evite que entre liquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortos circuitos
- Mantenga todos los ingredientes en la canasta para evitar cualquier contacto con los elementos calefactores
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato este funcionando
- No toque el interior de aparato mientras está en funcionamiento

—



PRECAUCIÓN

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local
- No utilice el aparato si hay algún dano 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.
- 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 corriente.
- 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.
- Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque nada 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.

—





CUIDADO

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

Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente.

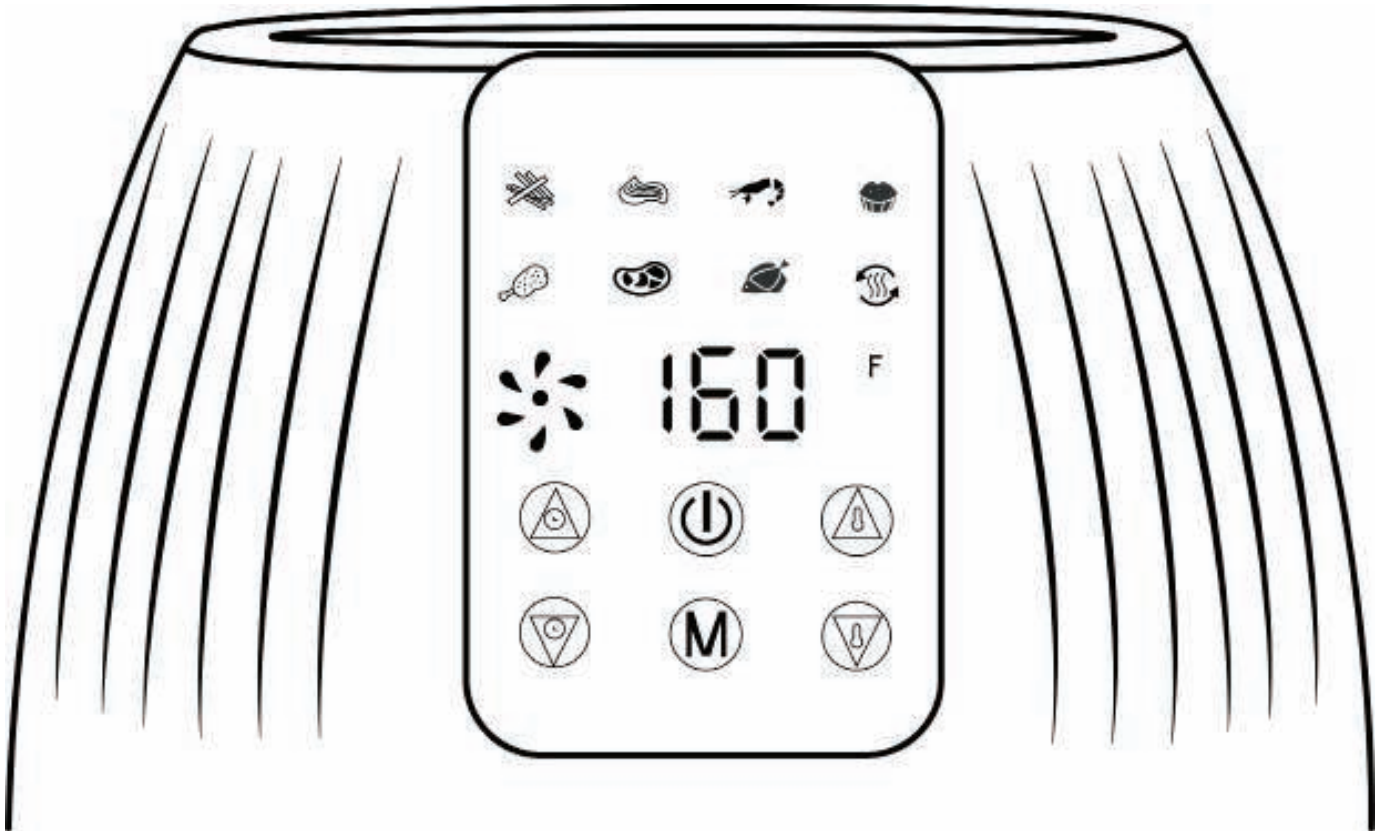
Puede que no sea adecuado para estar utilizado en entornos tales como cocinas de personal, granjas, moteles y otros ambientes no residenciales.

La garantía no es válida si el aparato se utiliza con fines profesionales o semiprofesional 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 manipularlo o limpieza segura.

APAGADO AUTOMÁTICO

Si no le da ninguna instrucción a la máquina durante mucho tiempo, el sistema entrará automáticamente en el modo de bajo consumo y se mantendrá en espera automáticamente.



CAMPOS ELECTROMAGNETICOS (EMF)

El aparato cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM).
Con un manejo adecuado, no hay daño para el cuerpo humano según los datos científicos disponibles.



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 una 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 con aceite u otra grasa, ya que el aparato funciona con aire caliente.

PREPARADO PARA USAR

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

USANDO EN APARATO

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

FREIDORA DE 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 de aire y cierre la puerta.
5. Toque el botón de temperatura hacia arriba y hacia abajo para controlar la temperatura y alcanzar la temperatura deseada. Consulte la sección "Configuración" en este capítulo para determinar la temperatura correcta
6. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección "Configuración" en este capítulo)
7. Para encender el aparato, configure la hora y la temperatura, y luego haga clic en el botón de encendido para comenzar.

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, establezca el tiempo en tres minutos hasta que finalice el calentamiento y suene un tono escuchado (después de unos 3 minutos). Luego llene la canasta y gire la perilla del temporizador en 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. 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 el manipularlo 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, toque el interruptor de encendido para apagarlo.

10. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la canasta nuevamente en el 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.

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

FUNCIONES

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.

	Cantida d Min-Max (g)	Tiemp o (min.)	Temp. (°C/°F)	Sacudir	Información Extra
Papas o Frituras					
Delgadas papas	300-400	18-25	200/395	sí	
Papas gruesas	300-400	20-25	200/395	sí	
Papas al gratin	500	20-25	200/395	sí	
Carne & Aves					
Bife	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	
Brochetas	100-500	25-30	180/355	No	
Pechuga de pollo	100-500	15-20	180/355	No	
Snacks					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200/395	sí	Usar listo para horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	10-15	200/395	sí	
Dedos de pescado congelados	100-400	6-10	200/395	No	
Pan congelado desmenuzado	100-400	8-10	180/355	No	
bocadillos de queso	100-400	10	160/320	No	
Repostería					
Pastel	300	20-25	160/320	No	Use un molde para hornear adicional
Quiche	400	20-22	180/355	No	
Magdalenas	300	15-18	200/395	No	Use un molde para hornear / 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, un 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 grasos 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 hasta 10 minutos.

LIMPIEZA

Limpiar el aparato después de cada uso.
No limpie la canasta y el interior del aparato con esponja de metal, utensilios o materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el antiadherente revestimiento.

1. Quite el enchufe 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 una esponja no abrasiva.

Puede eliminar la suciedad restante con líquido desengrasante.
Nota: La placa recolectora de aceite y la canasta son aptas para lavavajillas.

Consejo: si hay suciedad adherida a la cesta o al fondo de la placa de recogida de aceite, llene la placa 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.

ENTORNO

No tire 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.



SANGKEE

EN CARIBE



Paseo de la Reforma #199, Piso 10. Col. Renacimiento.
Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX. C.P. 06500



+52 5522901165



www.sangkee.mx