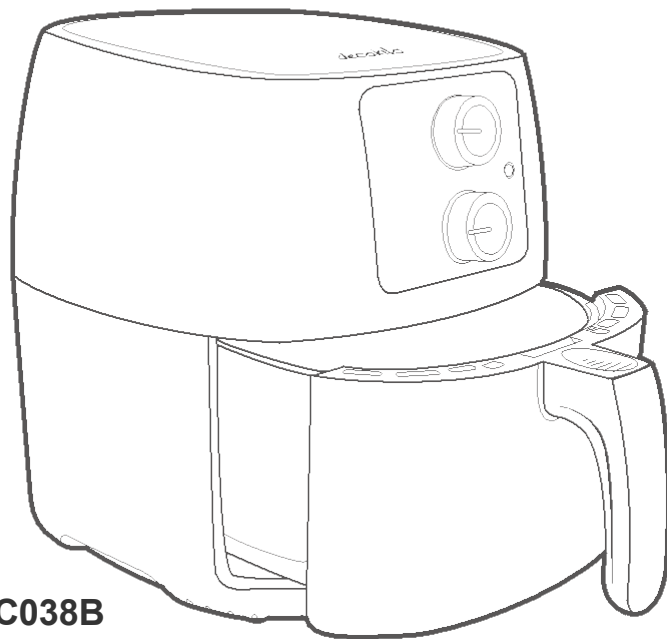


decakila



KUEC038B/KEEC038B
FREIDORA DE AIRE



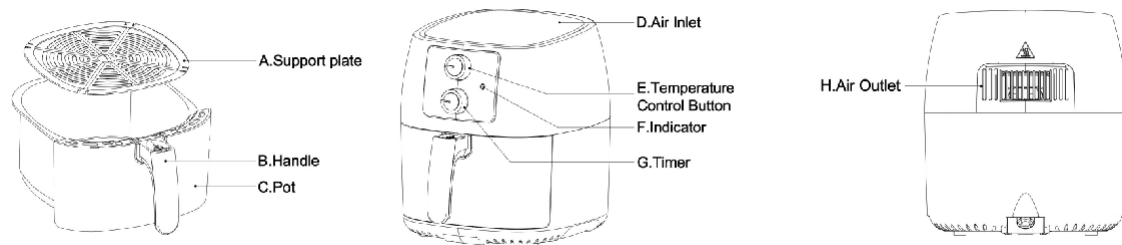
CONTENIDO

BREVE INTRODUCCIÓN	01
INSTRUCCIÓN GENERAL	01
ATENCIONES	02
PELIGRO	02
II ADVERTENCIA	02
III AVISO	02

ANTES DEL PRIMER USO	03
PREPARACIÓN DE LA OPERACIÓN	03
CÓMO OPERAR	03
III NOTA	04
LIMPIO	06
GARANTÍA Y SERVICIOS	06

BREVE INTRODUCCIÓN

La nueva fritura sin grasa te ayudará a cocinar los alimentos y refrescos que te gustan de una manera más saludable. La fritura sin grasa utiliza el principio de aire caliente que se combina con un ciclo de aire de alta velocidad (cambio de aire rápido), proporcionará un calentamiento completo de una sola vez, por lo que para la mayoría de los alimentos, no es necesario agregar aceite para cocinar. Con una placa para asar adicional, ahora tiene una forma más conveniente de preparar alimentos deliciosos como pasteles y galletas, etc.



INSTRUCCIÓN GENERAL

- A. Placa de soporte
- C. Olla
- E. Botón de control de temperatura
- G. Temporizador

- B. Mango
- D. Entrada de aire
- F. Indicador
- H. Salida de aire

ATENCIONES

- Antes de usar este producto, lea el manual de instrucciones y conserve el folleto para referencia posterior.

PELIGRO

- No sumerja la corteza en agua, ni la lave bajo el grifo, ya que hay componentes eléctricos y componentes de calentamiento en la corteza.
- No permita que el agua u otro líquido fluya hacia el producto, en caso de que puedan producirse descargas eléctricas.
- Mientras el producto está funcionando, no cubra la abertura de entrada y salida de aire.
Nunca vierta aceite en la freidora, ya que esto puede
- provocar un incendio.
- No toque el interior del producto mientras está funcionando, evita quemaduras en la parte inferior del producto, cuya parte estará cada vez más caliente mientras el producto está funcionando, por lo tanto, debe tener cuidado de evitar la investigación de quemaduras.
- Este producto se opera manualmente, por lo tanto, nunca conecte el producto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

II ADVERTENCIA

- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe si la potencia suministrada está de acuerdo con la potencia nominal del producto.
- Si hay daños en el enchufe, el cable de alimentación o el producto, ya no debe usar el producto.
- Si el cable de alimentación está roto, para evitar peligros, debe ser reemplazado por técnicos de servicio del fabricante, departamento de reparación o departamentos similares.
Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con extremidades imperfectas o con discapacidades de sensibilidad, metal, pero la condición previa es que la persona especialmente asignada debe supervisar y guiar el uso del producto, para garantizar su seguridad.
- El producto debe estar conectado con una toma de corriente con conexión a tierra y debe asegurarse de que esté insertado correctamente.
- Nunca coloque el producto contra la pared u otros productos.

III AVISO

- El producto está limitado al uso doméstico normal. No debe utilizarse en los comedores de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Y no debe ser utilizado por los clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes o salas de desayuno, u otros entornos de alojamiento.

- Si el cliente no ha utilizado el producto correctamente, o ha utilizado el producto con fines profesionales o medio profesionales, o no ha seguido las instrucciones del manual durante su uso, entonces dicho mal uso invalidará la garantía, no somos responsables de los daños causados por estos.
- No repare el producto usted mismo, ya que tal acción invalidará la garantía.
- Desconecte siempre la alimentación después de usarla.
- Antes de tratar o limpiar el producto, se debe dejar que el producto se enfríe.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
 - Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
 - Limpie a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, detergente y esponja no abrasiva.
 - ***Aviso: se puede utilizar una lavadora para lavar estos componentes.***
 - Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo.
- La freidora sin grasa utiliza la tecnología de calentamiento por aire caliente,
Nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

PREPARACIÓN DE LA OPERACIÓN

- Coloque el producto sobre una superficie nivelada, uniforme y estable, no coloque el producto sobre una superficie que no sea resistente al calor. Coloque la cesta de freír en la freidora correctamente
- Tire del alambre para sacarlo de la cápsula de alambre en la parte inferior del producto.
- Nunca vierta aceite u otro líquido en la freidora.
- Nunca coloque cosas encima del producto, ya que esto evitará el flujo de aire y reducirá el efecto del calentamiento por aire caliente.

CÓMO OPERAR

La freidora sin grasa se puede utilizar para cocinar muchos tipos de ingredientes alimenticios. El manual adicional de elaboración de alimentos le ayudará a comprender este producto.

- **I Freír sin grasa**
 - Inserte el enchufe en el enchufe con conexión a tierra.
 - Saque la sartén con cuidado de la freidora sin grasa. Coloque los ingredientes de los alimentos en la canasta para freír.
 - Vuelva a colocar la sartén en la freidora sin grasa
 - No use la freidora antes de ponerla en la fritura
- Aviso: No toque la sartén durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Solo sostenga la sartén por el mango.***

- Ajuste la temperatura correcta girando la perilla de control de temperatura. Consulte la parte "Configuración" de este capítulo. Para encender el producto, ajuste la perilla del temporizador para decidir el tiempo de cocción. Si el producto comienza con alimentos fríos, el tiempo de cocción debe ser de 3 minutos más. En este momento, la lámpara indicadora del cable de alimentación y la lámpara indicadora de calefacción se encenderán.
- Durante el funcionamiento de la freidora sin grasa, la lámpara indicadora de calefacción se encenderá y apagará continuamente. Esto muestra que los componentes de calefacción se encienden y apagan continuamente, para mantener así la temperatura de ajuste.
- El aceite sobrante de los ingredientes de los alimentos se recogerá en el fondo de la sartén.
- Algunos ingredientes alimentarios deben volcarse durante la mitad de la cocción (consulte la parte "Configuración" de este capítulo). Para volcar los buenos ingredientes, sujete el mango y saque la sartén del producto, y luego haga el volteo. Después de eso, deslice la sartén nuevamente a la freidora sin grasa.
- **Aviso: No presione el botón de desmontaje de la cesta para freír durante el proceso de volcado.**
- El pitido del temporizador significa que el tiempo de configuración ha expirado. A continuación, saque la sartén del producto y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Verifique si el ingrediente del alimento está cocido y maduro.
- Para verter los ingredientes alimenticios de tamaño pequeño (por ejemplo, patatas fritas), presione el botón de desmontaje de la cesta de freír (1) y saque la cesta de la sartén (2).

- No vuelque la cesta antes de desmontarla, ya que esto hará que el aceite sobrante recogido en el fondo de la sartén se derrame sobre los ingredientes de los alimentos. Después de cocinar con la freidora sin grasa, es posible que salga vapor de la freidora.
 - Vierta los ingredientes de los alimentos en la cesta para freír todos en los tazones o platos.
- Nota: Para obtener los ingredientes alimenticios de gran tamaño o frágiles, puede usar las pinzas para sacarlos de la canasta para freír.***
- Después de completar la cocción de un lote de ingredientes alimenticios, la freidora sin grasa se puede usar para cocinar otro lote de ingredientes alimenticios en cualquier momento.

III NOTA

- En comparación con los ingredientes alimenticios de tamaño grande, los ingredientes alimentarios de tamaño pequeño requerirán menos tiempo para cocinarse. Durante el proceso de cocción, volcar la comida de tamaño pequeño puede promover el efecto de cocción final y puede ayudar a que los ingredientes de los alimentos se fríen bien distribuidos.
- Al agregar una pequeña cantidad de aceite a las fotos frescas,
- la comida se puede hacer más crujiente. Después de agregar el aceite, los ingredientes de los alimentos deben dejarse en un estante durante varios minutos antes de freírlos en la freidora sin grasa.

- El refresco que se puede cocinar en el horno también se puede cocinar en la freidora sin grasa.
- La comida para sándwiches se puede preparar de manera rápida y conveniente con el uso de masa prefermentada. En comparación con la masa casera, la masa prefermentada requiere un tiempo de cocción más corto.

Tipo	Alimentos mínimos-máximos Cantidad de ingredientes (g)	Tiempo (minutos)	Temperatura (° C / ° F)	Vuelco	Adicional información
Patatas fritas	500	18-22	200 °C /400 ° F	Vuelco	Añadiendo 1/2 cucharada de petróleo
Palillo	500 2-3 PIEZAS	23-28	180 °C /360 ° F	Vuelco	
Camarón	400	15-18	160 °C /320 ° F	Vuelco	
Pastel	450 6tazas	15-20	160 °C /320 ° F	Vuelco	
Filete de ternera	500 2 piezas	20-25	180 °C /360 ° F	Vuelco	Añadiendo 1/2 cucharada de petróleo
Pescado	320	15-18	160 °C /320 ° F	Vuelco	
Costilla	500	15-20	180 °C /360 ° F	Vuelco	

LIMPIO

- Limpie el producto cada vez que lo use.
- El interior de la sartén, la cesta de fritura y el producto están cubiertos con una capa de pintura antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni material de limpieza abrasivo para realizar la limpieza, ya que esto dañará la capa pintada antiadherente. Desconecte el enchufe de la toma de corriente, deje que el producto se enfríe.
- ***Aviso: saque la sartén, para que la freidora sin grasa se enfríe más rápidamente.***
- Utilice un paño húmedo para frotar la parte exterior del producto.
- Limpie la sartén o el fondo de la sartén con agua caliente, detergente y esponja no abrasiva, agregue agua caliente a la sartén junto con un poco de detergente. Coloque la cesta de freir en la sartén y luego remoje la sartén y la cesta de freidora durante 10 minutos.
- Limpie el interior del producto con agua caliente y esponja no abrasiva.
- Utilice un cepillo de limpieza para limpiar los componentes de calefacción, barre cualquier resto de comida residual.

GARANTÍA Y SERVICIOS

- Si necesita servicios o información, o tiene alguna duda, puede comunicarse con el Centro de Atención al Cliente local.
- Si no hay un Centro de Atención al Cliente cerca de su ubicación, puede comunicarse con su distribuidor local.



Problema	Posibles causas	Método de resolución
La sartén no funciona	1. El enchufe del producto no está insertado en el toma de corriente. 2. No ha podido configurar el temporizador.	1. Inserte el enchufe en la toma de corriente con conexión a tierra. 2. Gire la perilla del temporizador para configurar el tiempo adecuado necesario para cocinar, y luego encienda la alimentación.
Ingredientes alimenticios cocinados por el sartén no lo suficientemente madura	1. Demasiados ingredientes alimenticios en la canasta para freír. 2. La temperatura de calentamiento promulgada es demasiado baja. 3. El tiempo de cocción es demasiado corto.	1. Coloque los ingredientes de los alimentos en la canasta para freír en un tamaño pequeño Lotes. En lotes pequeños, la fritura puede ser más uniforme distribuido. 2. Gire la perilla de control de temperatura para ajustar la temperatura (consulte la parte "Configuración" en el capítulo de "Funcionamiento este Producto"). 3. Gire la perilla del temporizador para decidir el tiempo de cocción (consulte la parte de "Configuración" en el capítulo de "Funcionamiento de este Producto").
Los ingredientes de los alimentos no se hornean de manera uniforme en la sartén	Algunos ingredientes de los alimentos deben darse la vuelta durante el proceso de cocción.	Si algunos ingredientes de los alimentos se colocan en la parte superior, o se unen con otros ingredientes alimentarios (por ejemplo, patatas fritas fritas), entonces deben ser volcado en el proceso de cocción, consulte la "Configuración" en el capítulo de "Funcionamiento de este producto").
El refresco frito que sale de las sartenes no crujientes	El refresco para freír que elijas debe ser Horneado en freidora tradicional.	Puedes elegir el refresco del horno, o puedes agregar un poco de aceite en el refresco para aumentar su calidad crujiente.

3. El tiempo de cocción es demasiado corto.	1. Coloque los ingredientes de los alimentos en la canasta para freír en pequeños lotes. En lotes pequeños, la lata para freír se distribuyan de manera más uniforme.	
Humo blanco que sale de la producto	1. Está cocinando ingredientes alimenticios con un alto contenido de aceite. 2. La suciedad de aceite del último uso aún permanece dentro del sartén.	1. Cuando esté cocinando ingredientes de alimentos con comparativamente alto contenido de aceite en la freidora sin grasa, gran cantidad de humo de aceite se infiltrará en la sartén puede estar más caliente de lo habitual, pero Esto no afectará el efecto de cocción final. 2. El humo blanco producido al calentar el aceite y la grasa en el interior la sartén. ¡Asegúrate de limpiar la sartén cada vez después del uso.
Las patatas fritas frescas no se fríen de manera uniforme Dentro de la sartén	Has llamado a remojar las papas fritas correctamente antes de la fritura.	Use papas frescas y asegúrese de que no se partan en el proceso de fritura.
La extensión nítida se decide por el Contenido de aceite y contenido de humedad contenido en las patatas fritas.	Usted en Patatas fritas antes de no artículo correctamente remojo.	1. Asegúrese de escurrir las papas fritas correctamente antes de agregarlas aceite para ellos. 2. By cortar las papas fritas en un tamaño más pequeño, se pueden hecho más ligero y nítido. 3. Las papas fritas se pueden hacer más ligeras y crujientes agregando pequeña cantidad de aceite para ellos.

