

Freidora de Aire 4.5L – 1,000W

INSTRUCCIONES ADICIONALES

A continuación se proporcionan instrucciones adicionales para familiarizarse de manera más sencilla con su nueva freidora de aire.

>Antes de empezar a usar la freidora, lavar y secar adecuadamente la canastilla y accesorios de la freidora y retirar las protecciones plásticas.

CONSOLA CENTRAL DE CONTROLES





>Encender la freidora con el botón central de "ON".

>Existen Dos tipos de operación:

#1 Con las Sugerencias predeterminadas de cada alimento o

#2 Manual


#1 Operación con las Sugerencias predeterminadas de cada alimento o


>En el botón "Menu" . Se iluminará el tipo de alimento seleccionado y en cada ocasión que se apriete el botón "Menu"  se irá pasando al siguiente tipo de alimento (se irán seleccionando en sentido de las manecillas del reloj). Los tipos de alimentos que tiene la freidora pre-seleccionados son: "Papas Fritas", "Alitas/Pollo", "Camarones", "Nueces", "Panque", "Pizza". En cada caso la freidora tiene predeterminado el tiempo de cocción así como la temperatura de cada tipo de alimento. ES IMPORTANTE TOMAR EN CUENTA QUE **NO** SE PUEDE APRETAR Y SELECCIONAR DIRECTAMENTE EL ICONO DE CADA ALIMENTO, SE DEBE IR APRETANDO EL ICONO DE MENU HASTA LLEGAR AL ALIMENTO DESEADO.

>Al llegar al alimento seleccionado, oprimir el botón y dejar que la freidora inicie la operación. *Ejemplo de operación: Papas fritas:* Llenar la canastilla (aproximadamente 1Kg), tiempo de cocción: **35 minutos**, temperatura preseleccionada: **195°F**.

#2 Manual

Se puede de manera manual ajustando el tiempo y la temperatura de cocción.

Incrementar el tiempo por un minuto con el botón: 

Reducción en el tiempo por un minuto con el botón: 

Incrementar la temperatura de cocción por 5 grados con el botón: 

Reducir la temperatura de cocción por 5 grados con el botón: 

En cada caso cuando se termine la operación la Freidora emitirá una alarma y un mensaje de "-bb-". **La freidora se enfriará y el ventilador continuará trabajando por un minuto más.**

Consideraciones finales

Es posible darle un toque de "fritura" a los alimentos untándoles unas gotas de aceite, o mantequilla. Es importante **NO** poner aceite u otro tipo de líquidos, aceites o grasas **sobre las partes de la freidora** ya que se quemarían y emitirían un olor desagradable.

Cada alimento, cantidad y gusto de cada comensal es distinto, habrá un periodo de adaptación al uso de la freidora de aire.