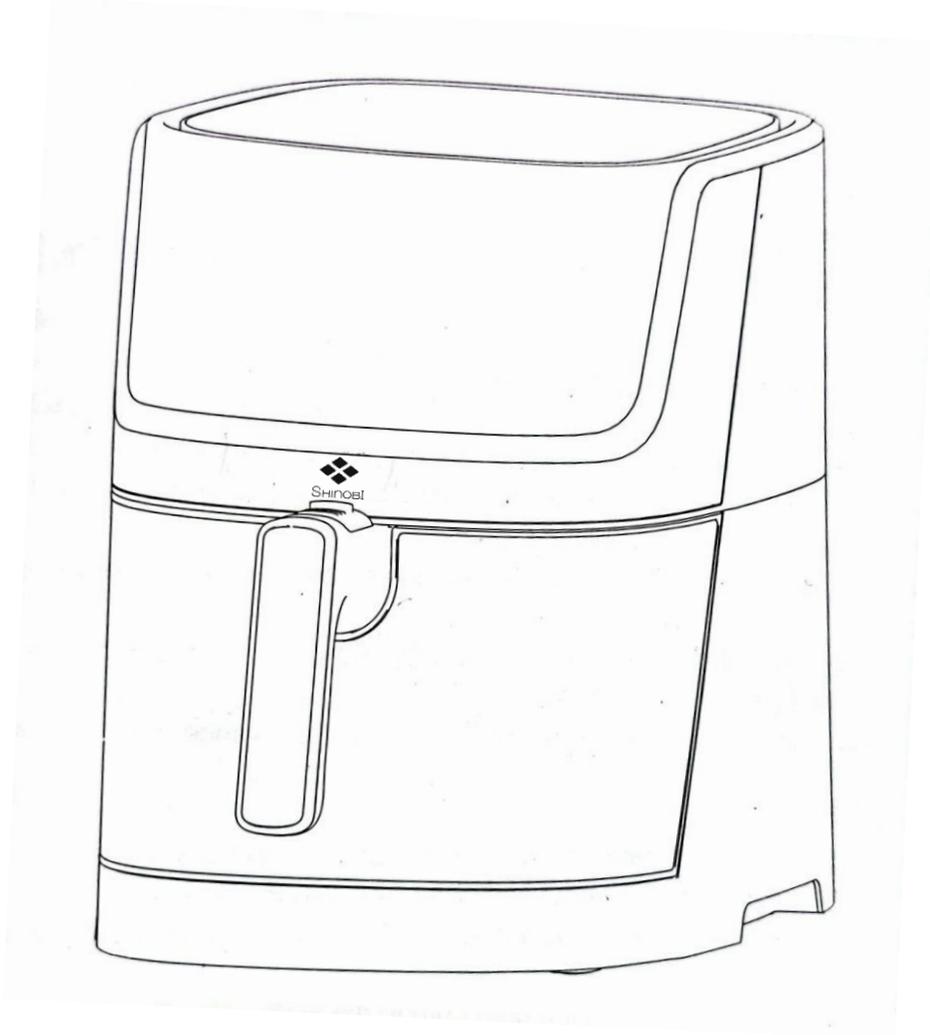




SHINOBI **Freidora de Aire**

Instrucciones de uso y seguridad

Modelo: SH-2001



**-SÓLO PARA USO DOMÉSTICO EN
INTERIORES-**

Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras referencias.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo alojamiento y desayuno.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. Las superficies, también diferentes de las funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de forma diferente por las distintas personas, este aparato deberá utilizarse con PRECAUCIÓN. El equipo sólo debe tocarse en las asas y superficies de agarre previstas, y utilizar protección térmica como guantes o similar. Las superficies que no sean las de agarre previstas deberán tener tiempo suficiente para que se enfrien antes de ser tocadas.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de quitar o poner piezas.
6. Tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No utilizar al aire libre
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y después enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, gire cualquier mando a la posición "off", y luego desenchúfelo de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar tareas de mantenimiento a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire caliente le ofrece una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante la circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DATOS TÉCNICOS:

-----Voltaje:220-240V (120V) -50/60HZ

-----Potencia:1700 vatios

-----Capacidad de la cesta:5.0Litre

-----Temperatura ajustable:80 000 75-400)

-----Temporizador (0-60 min)

DESCRIPCIÓN GENERAL (Fig.1)

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Panel de control | 2. Cesta |
| 3. Botón de liberación de la cesta | 4. Asa de la cesta |
| 5. Carcasa principal | 6. Olla |
| 7. Salida de aire | 8. Cable principal (cable eléctrico) |

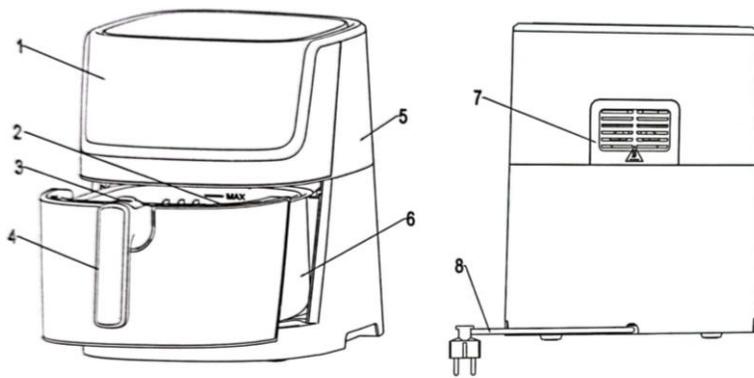


Fig.1



Fig.2

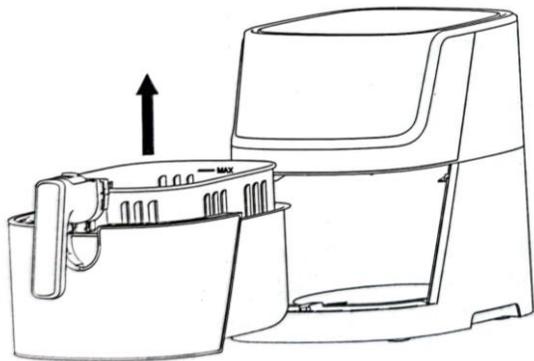


Fig.3

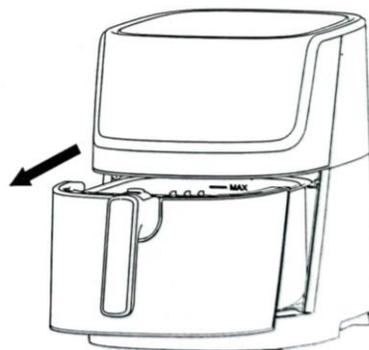


Fig.4

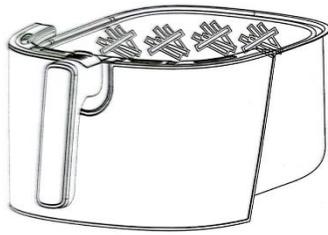


Fig.5

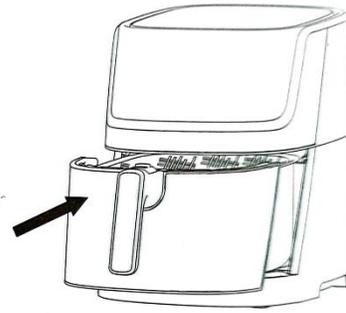


Fig.6

Importante

Peligro

-Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

-Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

-Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.

-No deje que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.

-Ponga siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entre en contacto con las resistencias.

-No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

-No llene la olla de aceite, ya que podría provocar un riesgo de incendio. -No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de red local.

-No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.

-No acuda a ninguna persona no autorizada para sustituir o reparar el cable de alimentación dañado.

-Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

-No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas... No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales y 10 cm por encima del aparato.

-No coloque nada encima del aparato.

-No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.

-No deje que el aparato funcione sin vigilancia.

-Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes cuando retire la olla del aparato.

-Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (Fig.2)

-Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.

Precaución

-Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es adecuado para ser utilizado con seguridad en entornos tales como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está diseñado para ser utilizado por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.

-Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía pierde su validez y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.

-Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.

-El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todas las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la cesta y la olla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene la olla con aceite o grasa para freír directamente.

Preparación para el uso

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.

No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.

- 2 Coloque la cesta en la olla (fig. 3).

No llene la olla de aceite ni de ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire el resultado de freír con aire caliente.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

El aparato sin aceite puede preparar una gran variedad de ingredientes.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente (Fig.6)
3. Coloque los ingredientes en la cesta. (Fig.5)
4. Vuelva a introducir la olla en la freidora de aire caliente (Fig. 4)
Teniendo cuidado de alinearla con las guías del cuerpo de la freidora.

Nunca utilice la olla sin la cesta dentro.

Precaución: No toque la olla durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la olla sólo por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (véase el apartado "Ajustes" de este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación (véase el apartado "Ajustes" de este capítulo). Para sacudir los ingredientes, saque la olla del aparato por el asa y sacúdala. A continuación, vuelva a introducir la olla en la freidora de aire.

Precaución: No pulse el botón del asa durante la agitación. (Fig.3)

Consejo: Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la olla y agitar sólo la cesta. Para ello, saque la olla del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón del asa, y levante el cestillo para sacarlo de la olla. Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oírás el timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar.

7. Cuando oiga la señal acústica del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación ajustado. Saque la olla del aparato

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, ajuste el tiempo a 1.

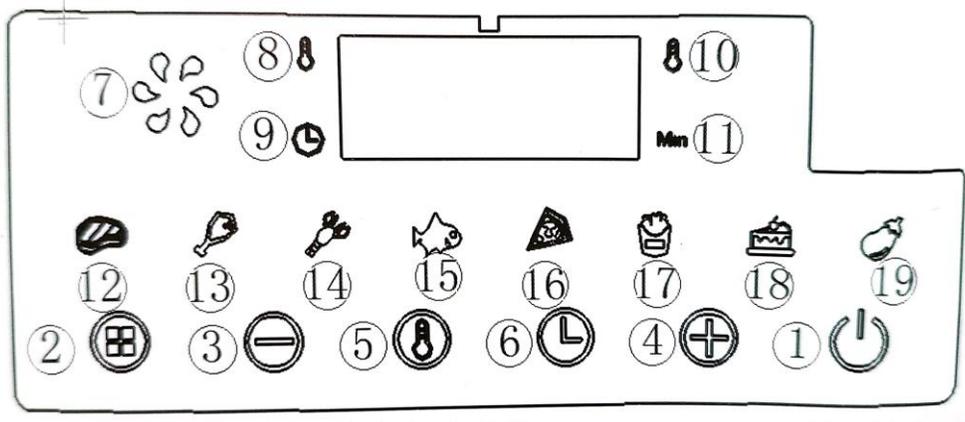
8. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, vuelva a introducir la olla en el aparato y ajuste el temporizador unos minutos más.
9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela sobre un marco de prueba, pulse el botón de liberación de la cesta y levántela para sacarla de la olla.

No dé la vuelta a la cesta con la olla todavía unida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes.

La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, puede salir vapor de la olla.

10. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.
11. Cuando una tanda de ingredientes esté lista, la freidora de aire caliente estará inmediatamente lista para preparar otra tanda.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



Instrucciones de uso:

Tecla 1  -Tecla de Encendido

Una vez que la cesta y la olla estén correctamente colocadas en la carcasa principal, la luz de Encendido se iluminará. Seleccionando la tecla de encendido durante 3 segundos hará que la temperatura por defecto de la unidad sea 200, mientras que el tiempo de cocción se ajustará a 15 minutos. Si pulsa el botón de encendido por segunda vez, se iniciará el proceso de cocción. Pulsando la tecla de encendido durante 3 segundos se cerrará todo el aparato durante la cocción. Todas las luces se apagan y el ventilador deja de funcionar.

Nota: Durante la cocción, puede tocar las teclas para controlar la pausa y el inicio de la cocción.

Tecla 2  -Pre ajuste

Seleccionando esta tecla podrá desplazarse por las 8 opciones de comida más populares. Una vez seleccionada, comienza la función de tiempo y temperatura de cocción predeterminados.

Tecla 3  y Tecla 4  -Teclas de Control del Temporizador/Temperatura

Seleccionando la Tecla 5  -Los símbolos de la Tecla 3 y la Tecla 4 le permiten añadir o disminuir la temperatura de cocción 5 a la vez. Manteniendo pulsada la tecla cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 80-200 °C.

Selección de la Tecla 6  Los símbolos de la Tecla 3 y la Tecla 4 le permiten añadir o reducir tiempo de cocción, un minuto cada vez. Manteniendo pulsada la tecla cambiará rápidamente el tiempo.

Teclas 5  y 6  -Teclas de control de temperatura/temporizador

Indicador luminoso "7" Indicador del ventilador

Indicador luminoso "8" Indicador de temperatura

Indicador luminoso "9" Temporizador

Indicador luminoso "10" Indicador de temperatura

Indicador luminoso "11" Indicador del temporizador

Indicador luminoso 12-19" Indicador de receta

Ajustes

Esta tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los ingredientes.

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

Porque la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire del interior del aparato sacar brevemente la olla del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente menor que los ingredientes más grandes.

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

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

-Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire caliente a los pocos minutos de haber añadido el aceite.

-No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aire caliente.

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

-Utilice masa precocinada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. Además, la masa precocinada requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.

-Coloque un molde o fuente de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.

-También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 C durante un máximo de 10 minutos.

| | | Tiempo | Filete | Alas | Camarón | Pescado | Aperitivos | Papas fritas | Hornear | Verduras |
|-------------|------------|----------|---------|---------|---------|---------|------------|--------------|---------|----------|
| Temperatura | 175-400 °F | 1-60 min | 360 | 360 | 360 | 360 | 400 | 400 | 320 | 320 |
| | | | 16 | 25 | 12 | 18 | 20 | 17 | 17 | 17 |
| | 80-200 °C | | 180 | 180 | 180 | 180 | 200 | 200 | 160 | 160 |
| | | | 16 | 15 | 12 | 18 | 20 | 17 | 17 | 30 |
| Min-max | | | 100-600 | 100-500 | 100-500 | 100-500 | 100-500 | 100-500 | 100-500 | 100-500 |

Nota:

- 1. Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freir mientras la freidora de aire caliente aún está fría**
- 2. Gire o agite una vez durante la cocción**

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

La olla y la cesta con revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe. Nota: Retire la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la olla y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Consejo: Si la suciedad se queda pegada a la cesta o al fondo de la olla, llénala de agua caliente con un poco de detergente líquido. Coloque la cesta en la olla y deje que la olla y la cesta se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Medio ambiente

No tire el aparato con la basura doméstica normal cuando esté agotado... sino entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. De este modo, contribuirá a preservar el medio ambiente

Garantía y servicio

Si necesita servicio o información o si tiene algún problema, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado

Solución de problemas

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|--|---|
| Freidora de aire no funciona | El aparato no está enchufado | Coloque el enchufe de red en una tomacorriente con conexión a tierra |
| | No has configurado el temporizador | Configure la tecla del temporizador en el tiempo de preparación requerido para encender el aparato |
| Los ingredientes fritos en la freidora no están hechos | La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiado grande | Coloque pequeñas cantidades de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se frien de forma más uniforme. |
| | La temperatura establecida es demasiado baja | Ajuste la tecla de temperatura a la temperatura deseada (véase el apartado "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato"). |
| | El tiempo de preparación es demasiado corto | Ajuste el temporizador al tiempo de preparación deseado (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato"). |
| Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora | Algunos ingredientes deben voltearse a la mitad del tiempo de preparación | Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato". |
| Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora | Usaste un tipo de refrigerio destinado a ser preparado de forma tradicional | Utilice snacks para horno o unte ligeramente los snacks con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente. |
| No puedo deslizar bien la sartén en el aparato | Hay demasiados ingredientes en la cesta | No llene el cestillo más allá de la indicación MAX. |
| | La cesta no está colocada correctamente en la olla | Empuje el cestillo hacia abajo en la olla hasta que oiga un clic. |
| Sale humo blanco del aparato | Preparó ingrediente muy grasos | Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. |
| | La olla aún contiene residuos de grasa de uso anterior | El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la olla. asegúrese de limpiar la olla correctamente después de cada uso. |
| Las papas fritas se frien de manera desigual en la freidora | No usó el tipo de papa correcta | Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura |
| | No enjuagó bien los bastones de papa antes de freírlos | Enjuague bien los palitos de patata para eliminar el almidón del exterior de los palitos. |
| Las papas fritas no están crujientes cuando salen de la freidora | La textura crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas | Asegúrese de secar bien los palitos de patata antes de añadir aceite |
| | | Corta los bastones de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente. |
| | | Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente. |

| Eliminación correcta de este producto | |
|---|--|
|  | <p>Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación descontrolada de desechos, recíclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Pueden llevar este producto a un reciclaje seguro para el medio ambiente.</p> |