



FREIDORA DE AIRE

TFA030710MD

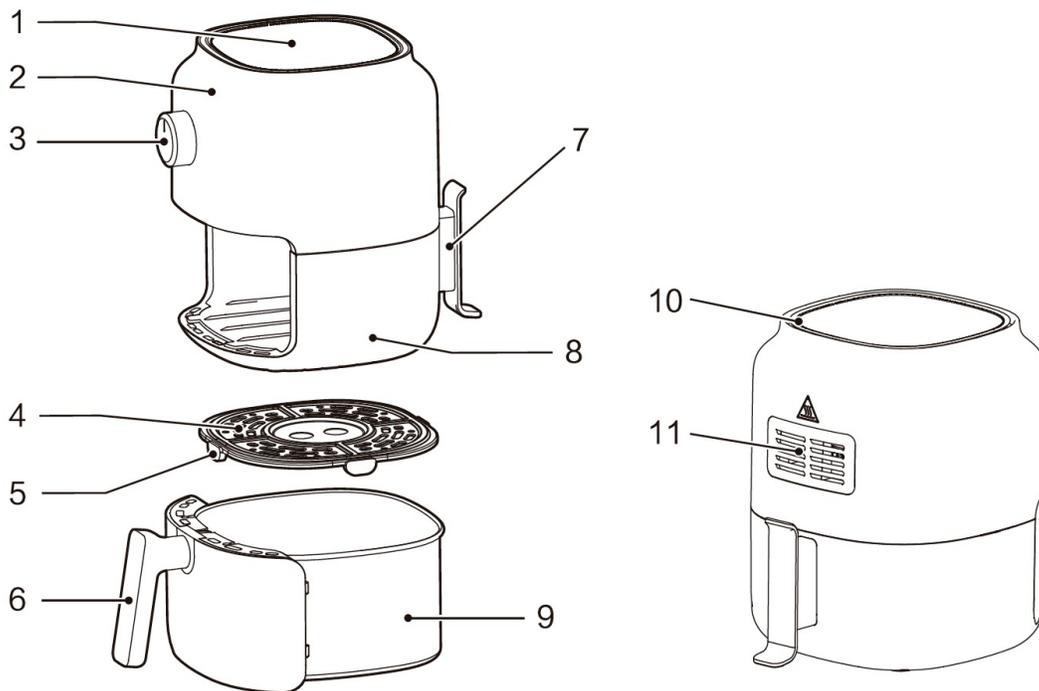
TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Su nueva freidora le permite preparar sus ingredientes y bocadillos favoritos de una manera más saludable. La freidora utiliza aire caliente en combinación con circulación de aire de alta velocidad (aire caliente rápido) y una parrilla superior para preparar una variedad de platos sabrosos de una manera saludable, rápida y fácil. Sus ingredientes se calientan por todos lados a la vez y no es necesario agregar aceite a la mayoría de los ingredientes.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS PIEZAS PRINCIPALES



- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. Tapa superior | 7. Bobinado |
| 2. Carcasa superior | 8. Carcasa inferior |
| 3. Temporizador | 9. Sartén |
| 4. Parrilla | 10. Entrada de aire |
| 5. Goma | 11. Salida de aire |
| 6. Asa | |

Importante

Lea atentamente este manual de usuario antes de utilizar el aparato y guárdelo para consultarlo en el futuro.

Peligro: no sumerja nunca la carcasa, que contiene los 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 sartén, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- **Advertencia:** este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños menores de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable. por su seguridad.
- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de la red local antes de conectar el aparato.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe hacer que lo reemplace el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas. - Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente.
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto separado para evitar una situación peligrosa.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o una cortina.

GENERAL DESCRIPTION OF MAIN PARTS

- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados 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 de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la sartén del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. - Después de usar el aparato, la cubierta metálica interior está muy caliente, evite que entre en contacto con el interior metálico caliente después de cocinar.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.

Precaución: coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas de personal de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta o con fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía pierde su validez y podemos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante aprox. 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato salgan de color amarillo dorado en lugar de oscuros o marrones. Retire los restos quemados.
- El aparato con el microinterruptor en el interior, cuando saque la sartén durante la cocción, el aparato se apagará automáticamente.

Protección contra sobrecalentamiento: el aparato con sistema de protección contra sobrecalentamiento, si el sistema de control de temperatura interno no es válido, la protección contra sobrecalentamiento se enciende automáticamente, el aparato ya no está listo para ser utilizado. Desenchufe el cable de red.

Apagado automático

- Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a 0, el aparato emite un timbre y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el botón del temporizador en sentido antihorario hasta 0.

Nota: Si saca la olla durante la cocción, el aparato también se apagará automáticamente. (El temporizador todavía está en cuenta regresiva)

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple con todos los estándares relacionados con campos electromagnéticos (CEM). Si se maneja correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual del usuario, el aparato es seguro de usar según la evidencia científica disponible en la actualidad.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Quite los adhesivos o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa de freír.

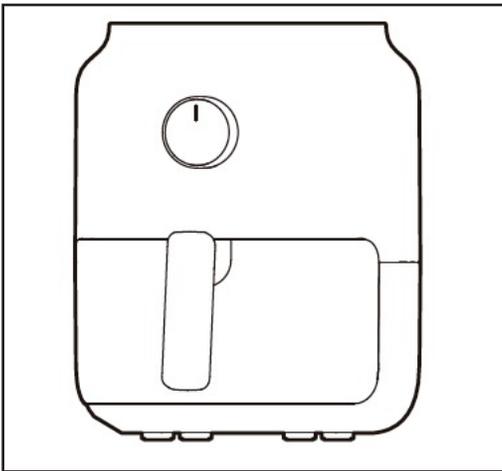
Preparación para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
2. Coloque la parrilla en la sartén correctamente.
3. Coloque la sartén en la máquina. **Nota:** ¡la sartén DEBE colocarse correctamente en el aparato, de lo contrario, el aparato no funciona!
4. Tire del cable de alimentación y conéctelo a la toma de corriente con toma de tierra. No llene la sartén con aceite o cualquier otro líquido. No coloque nada encima del aparato.

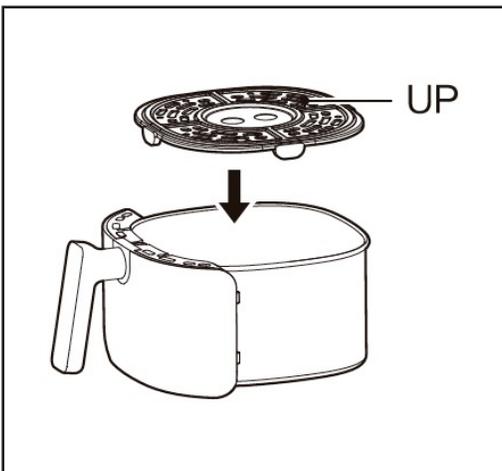
Uso del aparato

La freidora de aire puede preparar una amplia variedad de ingredientes. Consulte la tabla de la sección "Configuración" a continuación y las figuras de orientación de uso en la última página.

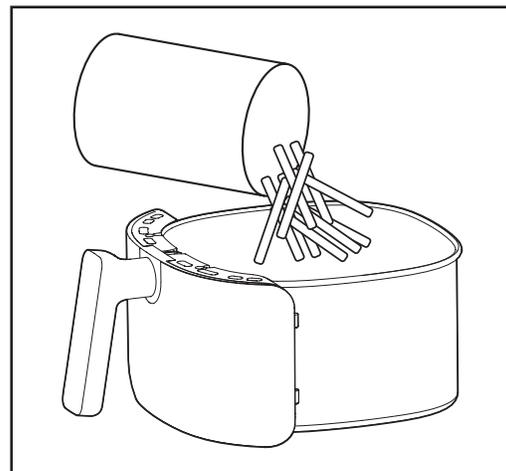
1.El producto debe colocarse de manera constante sobre el escritorio plano, el aire circundante del producto debe ventilarse y no puede acercarse a la sustancia inflamable.



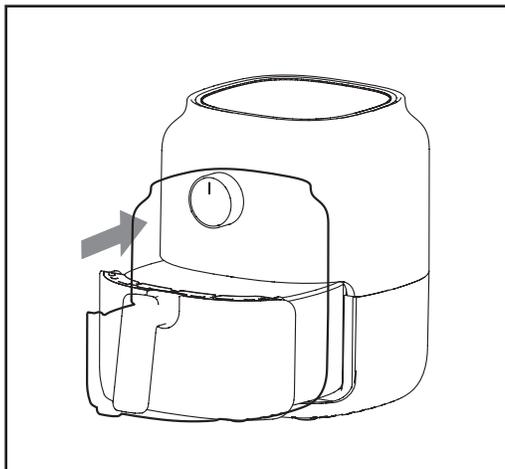
2. Ponga la parrilla en la sartén y fíjela en su lugar.



3.Ponga la comida dentro de la sartén.



4. Introduzca la sartén en el aparato.



5. Configure el temporizador al tiempo recomendado que está impreso en la portada superior.

TIPS:

A. Asegúrese de que el indicador de la perilla se dirija a la escala de tiempo.

B. Por razones mecánicas, cuando el tiempo de cocción es inferior a 10 minutos, el temporizador debe configurarse en más de 15 minutos y luego revertirlo al tiempo recomendado.

6. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, debe sacar la sartén directamente.

7. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del electrodoméstico y configure el temporizador en unos minutos adicionales.

Ajustes

Esta tabla a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

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

Debido a que la tecnología de aire caliente rápido recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar la sartén brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, 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.
- Añadir un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora unos minutos después de haber agregado el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora.
- Los bocadillos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crocantes 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 usar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 ° C durante un máximo de 10 minutos.
- **Nota:** Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras está en la freidora todavía está frío.

| Menús | Tiempo (min.) |
|-------------------|---------------|
| Papas fritas | 17-19 |
| Camote | 42-45 |
| Nueces / semillas | 15-19 |
| Alitas de pollo | 17-19 |
| Camarones | 9-11 |
| Carne | 11-12 |

- **Nota:** Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora aún está fría.

Cómo hacer papas fritas caseras

Para hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pelar las patatas y cortarlas en palitos.
2. Lave bien los palitos de patata y séquelos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bol, ponga los palitos encima y mezcle hasta que los palitos estén cubiertos de aceite.
4. Retire los palitos del recipiente con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el recipiente. Pon los palos en la canasta.

Nota: No incline el recipiente para poner todos los palitos en la canasta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en el fondo de la sartén.

5. Freír los palitos de patata según las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpiar el aparato después de cada uso. No toque el metal caliente en el interior antes de limpiar, mientras que justo después de freír. ¡Es necesario enfriar el aparato antes de limpiarlo! La sartén y la canasta, no use utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Quite el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire la sartén para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpiar la olla y el cesto con agua caliente, lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante. Consejo: si se ha adherido suciedad a la cesta o al fondo de la sartén, llene la sartén con agua caliente con un poco de lavavajillas. Coloque la canasta en la sartén y deje que la sartén y la canasta se remojen durante aproximadamente 10 minutos.
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 déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Coloque la freidora en un lugar limpio y seco.

Medio ambiente

No deseche el aparato con la basura doméstica normal al final de su vida útil, sino llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje.

Al hacer esto, ayuda a preservar el medio ambiente.

- Garantía y servicio
- Si necesita servicio o información o si tiene algún problema, visite nuestro sitio web o póngase en contacto con su distribuidor.



TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

www.calidadtelstar.com