

nappo



Freidora sin aceite Advance XL
digital NEF-097

Manual de usuario

IMPORTANTE:

- Las imágenes son meramente ilustrativas y pueden variar con respecto al producto real.
- Este manual está diseñado a modo referencial. Debido a las continuas mejoras, las características y el diseño están sujetos a cambios sin previo aviso.



Escanee el QR para conocer los locales de Servicio Técnico.



Escanee el QR para conocer las condiciones de garantía.

Estimado cliente,
gracias por adquirir nuestra freidora digital Nappo.
Sírvase de leer atentamente este manual antes de proceder a utilizar su producto.
Consérvelo en un lugar seguro para futuras dudas.
Comprenda y respete las instrucciones de seguridad.

Introducción

Esta freidora proporciona una manera fácil y saludable de preparar sus platos favoritos. Mediante el uso de la circulación de aire rápido y caliente y una parrilla tpo, es capaz de hacer numerosos platos. La mejor parte es que la Freidoora de aire calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayor parte de los ingredientes no necesitan aceite.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- No se debe colocar el aparato contra la pared u otros aparatos y que se debe dejar una distancia libre de al me-

nos 10 centímetros (o 4 pulgadas) de la parte posterior, de sus lados y de la parte superior.



PRECAUCIÓN, superficie caliente

Nunca conectar el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

PRECAUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento.

Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como: cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; ambientes tipo bed and breakfast

- No debe sumergir el aparato.

IMPORTANTE! Lea este manual detenidamente antes de utilizar el aparato, ya que pueden ocurrir inconvenientes o daños bajo operaciones incorrectas.

PELIGRO

- No sumerja la carcasa en agua o enjuague bajo el grifo debido a los multi-componentes eléctricos y de calefacción en su interior.
- Evite que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.

- Mantenga todos los ingredientes en la canasta para evitar cualquier contacto de los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- Cuidado! Llenar la placa de recogida de aceite con aceite puede provocar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable principal u otras partes.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- Asegúrese siempre de que el enchufe se inserta correctamente en la toma de pared.
- 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. Deja al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y laterales y 10 cm de espacio libre por encima.

del aparato.

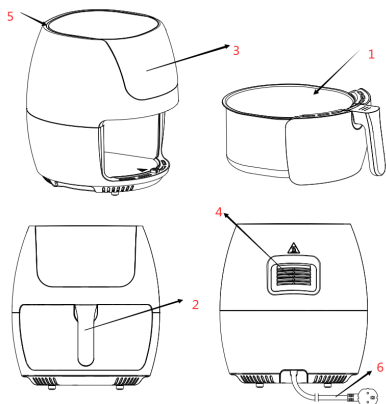
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cesta del aparato.
- Las superficies son propensas a calentarse durante el uso.
- 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.
- El equipo no es para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean instruidos o supervisados"
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato

PRECAUCIÓN

- 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 un uso seguro en entornos tales como cocinas de personal, granjas, moteles y otros ambientes no residenciales.

- La garantía no es válida si el aparato se utiliza para fines profesionales o semiprofesionales, 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 limpiarlo sin peligro.

DESCRIPCIÓN GENERAL



1. Canasw
2. Mango
3. Pantalla (panel de control)
4. Salidas de aire
5. Entrada de aire
6. Cable principal

APAGADO AUTOMÁTICO

El aparato tiene un temporizador incorporado, que apagará automáticamente el aparato cuando la cuenta regresiva llegue a cero. Puede apagar manualmente desde el panel de control.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (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 de evidencia científica disponibles.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y adhesivos o etiquetas.
2. Limpie 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 hay necesidad de llenar la placa de recogida de aceite con aceite y grasa de freír ya que el aparato funciona con aire caliente.

PREPARÁNDOSE PARA SU USO

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

USANDO EL APARATO

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

Freír con 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 y cierre la puerta.

5. Configure en el panel la temperatura a la temperatura adecuada.

6. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.

7. Para encender el aparato, toque el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación si el aparato está frío.

Si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún ingrediente en su interior (En ese caso, coloque el temporizador durante más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento apague -después de unos 3 minutos-, llene la canasta y setee el temporizador al 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 tiempo al tiempo.

Esto indica que el elemento calefactor está encendido y apagado para mantener la temperatura establecida).

8. Algunos ingredientes deben agitarse a la mitad durante el tiempo de preparación. De esta forma, extraiga la cesta del aparato por el mango y agítelo/sacúdalo. Luego, deslice la canasta nuevamente en la freidora mágica.

Consejo: si configura el temporizador a 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 de nuevo al tiempo de preparación restante después de agitar.

9. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la canasta del aparato y colóquelo en el soporte resistente al calor

Nota: También puede apagar el aparato manualmente.

10. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y establezca el temporizador en unos minutos adicionales.

11. Vacíe la cesta 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 está lista instantáneamente para preparar otro lote.

AJUSTES

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

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, 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 tus ingredientes en la freidora unos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora.
- Los bocadillos se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.
- 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.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes

es de 500 gramos.

- 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° por hasta 10 minutos.

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

LIMPIEZA

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

1. Quite el enchufe de red 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 colectora de aceite y la cesta con agua caliente, un poco de detergente 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.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los restos 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.

MEDIO AMBIENTE

No tire el aparato con la basura doméstica normal cuando esté agotado, pero entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, contribuye a la protección del medio ambiente.

nappo