

nappo



Freidora sin aceite digital NEF-104

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.

Estimado cliente,
gracias por adquirir nuestra freidora digital Nappo.
Lea atentamente este manual antes de proceder a su uso, ya que pueden ocurrir inconvenientes o daños bajo operaciones incorrectas.
Consérvelo para futuras dudas.



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 es capaz de hacer numerosos platos. La mejor parte es que la Freidora de aire calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayor parte de los ingredientes no necesitan aceite.

Advertencia

1. Apague siempre el aparato y desconéctelo de la red eléctrica cuando no esté en uso, antes de intentar moverlo, antes de limpiarlo o guardarlo.
2. Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido, ni los enjuague bajo el grifo por los multi-componentes eléctricos y de calefacción en su interior.
3. Para evitar descargas eléctricas y cortocircuitos, evite que entre líquido en el aparato.
4. Si el cable de alimentación o cualquier pieza está dañada, debe ser reemplazada por un electricista calificado habilitado por el servicio técnico para evitar peligro y perder la garantía. No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.

5. Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su la seguridad.
7. No deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
8. Las superficies pueden calentarse durante el uso. Esto es normal, tenga cuidado y no las toque.
9. No permita que el cable toque superficies calientes, se anude o cuelgue del borde de las mesas de trabajo.
10. No coloque este aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o donde pueda tocar un horno caliente.
11. Mantenga el aparato alejado de paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor (deje una distancia mínima de 20 cm en cada dirección). No coloque el aparato debajo de estanterías o materiales inflamables cuando esté en uso.
12. No mueva el aparato cuando esté en uso.
13. No cubra la entrada de aire ni la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
14. No toque el interior del aparato mientras esté funcionando. 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 alimentos del aparato.
15. No utilice el aparato para ningún otro propósito que no

sea el descrito en este manual.

16. No coloque nada encima del aparato cuando esté en uso o almacenado.

17. Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de su hogar. Si este no es el caso, NO use el aparato.

18. Asegúrese siempre de que el enchufe se inserta correctamente en la toma de pared.

19. Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

20. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones graves o daños al aparato o a las personas.

21. Este aparato es solo para uso doméstico. No utilice este aparato para otro uso que no sea el previsto. No lo use en vehículos o botes en movimiento. No lo use al aire libre.

22. Este electrodoméstico no está diseñado para usarse en entornos como la cocina del personal de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, hostels y otros entornos residenciales.

23. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Manténgase a una distancia segura del vapor y de la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando esté en funcionamiento.

24. Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato salgan de color amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón. Retire los restos quemados.

25. Corte inmediatamente el circuito y envíe la unidad a nuestro departamento de atención al cliente en caso de que surja algún problema. Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro del aparato.

26. No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable principal u otras partes.



PRECAUCIÓN: ¡Superficies calientes! El aparato y los accesorios se calientan mucho durante el proceso de cocción. No toque los accesorios durante e inmediatamente después de cocinar. Sujete el aparato únicamente por el asa y tenga cuidado al retirar los accesorios y los alimentos del aparato. Siempre use guantes para horno o use una herramienta cuando manipule accesorios y alimentos potencialmente calientes. Permita que todo se enfríe completamente antes de limpiarlo.



PRECAUCIÓN!

- La garantía no es válida si el aparato se utiliza para fines profesionales o semiprofesionales, o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para manipularlo o limpiarlo sin peligro.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está funcionando.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está funcionando.

IMPORTANTE

- Utilice el aparato únicamente sobre una superficie seca,

horizontal, uniforme, nivelada, estable y resistente al calor, lejos de cualquier borde.

- No utilice el aparato debajo de armarios elevados o prensas. El vapor puede causar daños a los gabinetes.

- No coloque la unidad cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción o ambientes húmedos.

- Este aparato debe estar conectado a tierra.

- Nunca utilice el aparato con demasiado aceite.

- No reemplace con otras piezas que no estén diseñadas específicamente para este aparato.

- No coloque ninguna otra cacerola en el aparato.

- Si sale mucho humo por la salida de aire durante el funcionamiento, desenchufe la unidad inmediatamente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

- No mueva la unidad mientras está en funcionamiento.

Solo después de que el aparato se haya enfriado por completo, debe intentar moverlo.

- Si surge algún problema durante el funcionamiento, el servicio necesario debe ser autorizado por el fabricante para su reparación.

- No desmonte la unidad usted mismo ni reemplace ninguna pieza.

- Si el cable de alimentación está dañado, no intente operar la unidad.

- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños cuando la unidad esté en uso o almacenada.

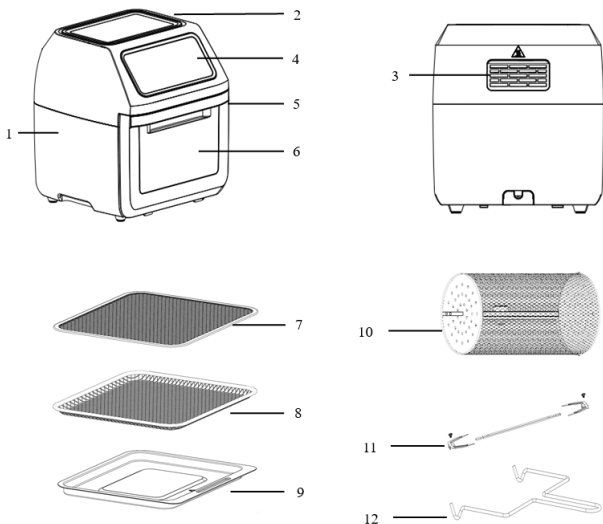
- Manténgase alejado de la salida de aire o donde se esté liberando calor o vapor.

- Asegúrese de que el aparato esté siempre limpio antes de cocinar.

- Es normal que algo de humo escape de la unidad cuando se calienta por primera vez.

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de lesiones personales graves y/o daños a la propiedad, tenga mucho cuidado al cocinar.

Conozca su Freidora



1. Unidad principal
2. Entrada de aire
3. Salida de aire caliente
4. Panel de control
5. Manija de la puerta
6. Puerta

7. Cubierta protectora del elemento calefactor
8. Rejillas de flujo de aire (3 piezas)
9. Asadera / Bandeja de goteo
10. Cesta
11. Juego de tenedores para asar
12. Herramienta de agarre

Importante!

Asegúrese de que su electrodoméstico tenga los componentes correctos que se introdujeron anteriormente. Revise todo cuidadosamente antes de usar, si falta alguna pieza o está dañada, no use este producto. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de inmediato.

Antes del primer uso

Nota: Cuando utilice el aparato por primera vez, retire con cuidado todo el embalaje interno y externo, la película protectora y los accesorios.

Limpie la unidad principal con un paño húmedo o una esponja. Seque con un paño suave y seco.



¡ADVERTENCIA! No sumerja la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido para limpiarla.

Lavar los accesorios con agua jabonosa. Seque bien todos los componentes antes de usarlos.



¡ADVERTENCIA! Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No la llene con aceite, grasa para freír ni ningún otro líquido. ¡Se pueden producir ries-

gos de incendio o lesiones personales!

Cómo utilizar los accesorios

Cubierta de protección

- La cubierta de protección evita que los alimentos entren en contacto con el elemento calefactor.
- Deje que el lado con el asa de alambre mire hacia abajo, deslícelo a lo largo del estante superior cerca del elemento calefactor en el horno para instalar la cubierta protectora. Saque la cubierta de protección tirando del asa de alambre.

Rejillas de flujo de aire

- Las rejillas de flujo de aire se pueden usar no solo para deshidratar, sino también para cocinar refrigerios crujientes o recalentar alimentos como pizza.
- Deslice a lo largo del estante del estante para instalar o sacar los estantes de flujo de aire.

Tenedor para asar / rsotizar

- El tenedor para asar se utiliza para asar carne grande o pollo entero.
 - Instale una horquilla en la parte posterior del engranaje en el eje. Fuerce el eje a lo largo a través de la carne/pollo en el centro. Instale la otra punta del tenedor hacia la carne/pollo. Deslice ambos tenedores en la carne/pollo y ajuste la carne/pollo a la mitad del eje, luego coloque los tornillos para bloquear los tenedores en su posición. Puede ajustar las horquillas más cerca del centro si es necesario, pero nunca hacia afuera de la ranura de ambos extremos.
- NOTA: Asegúrese de que la carne o el pollo no sean

demasiado grandes para girar libremente en el horno.
Máximo 1 KG.

- Para instalar el tenedor para asar, deje que el extremo con el engranaje hacia la izquierda bloquee las ranuras en ambos extremos del eje en el estante giratorio.

Canasta para fritar

- Excelente para papas fritas, nueces tostadas y otros bocadillos.
- Utilice el pasador para abrir y bloquear la cesta. Para instalarla, deje el extremo con el engranaje hacia la izquierda bloquee las ranuras en ambos extremos del eje en el estante giratorio.

Herramienta de agarre / extracción

- Utilícelo para retirar la cesta del asador o el juego de tenedores del aparato.
- Coloque la herramienta debajo del eje a ambos lados de la canasta del asador o el juego de tenedores, luego extraiga suavemente

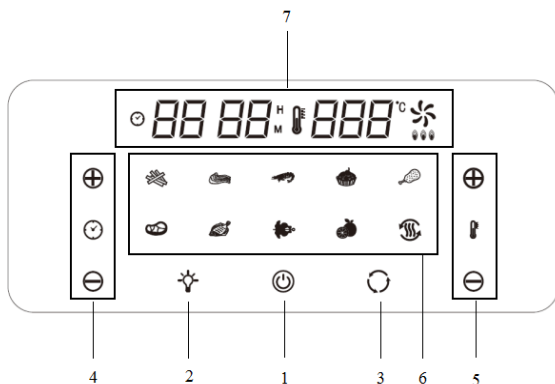
Asadera / Bandeja de goteo

- Cocine sobre la bandeja sus alimentos o utilicela como bandeja de goteo para facilitar la limpieza.
- Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior del aparato cuando lo use, es fácil de sacar para limpiarlo.

Puerta

- La puerta es desmontable para facilitar la limpieza.
- Abra la puerta en un ángulo de 30° con el aparato y coloque o retire suavemente la puerta.
- El aparato no funcionará con la puerta abierta. CÓMO

Utilizar el panel de control



1. Botón de encendido

- Una vez que el aparato esté enchufado, el botón de encendido se iluminará y el aparato estará en modo de espera.
- Toque el botón de encendido, se iluminará el panel de control completo. Elija el preajuste correcto o configure el aparato manualmente, luego toque el botón de encendido para comenzar el proceso de cocción.
- Toque el botón de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción, el panel de control se apagará inmediatamente y el aparato se apagará al mismo tiempo, pero el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos.

2. Luz interna

- Con la ayuda de la luz interna, puede verificar el progreso

de la cocción.

- Toque el botón de luz interna, el ícono comenzará a parpadear y la luz interna se iluminará. La luz durará 30 segundos durante el proceso de cocción.
- La luz interna se iluminará y durará 3 minutos cuando abra la puerta en el modo de espera. La luz interna se apagará automáticamente cuando cierre la puerta.

3. Botón de rotación

- Toque el botón de rotación cuando cocine cualquier cosa con el tenedor o cesta. Esta función se puede utilizar con cualquier preset. El icono parpadeará mientras la función esté en uso. Puede detener esta función tocando el icono parpadeante en cualquier momento.

4. Botones de control de tiempo

- Los botones de control de tiempo le permiten seleccionar el tiempo de cocción exacto por hora o minuto. Para la función de deshidratación, puede aumentar o disminuir el tiempo en 30 minutos desde 2 horas hasta 24 horas. Y para todas las demás funciones, puede aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto desde 1 minuto hasta 60 minutos.

5. Botones de control de temperatura

- Los botones de control de temperatura le permiten subir o bajar la temperatura de cocción en 5° a partir de 65° a 200°.

6. Funciones preestablecidas

- Las funciones preestablecidas lo ayudarán a comenzar a cocinar de manera altamente eficiente.

- Seleccione cualquiera de los íconos para configurar el tiempo y la temperatura por defecto para ese alimento especial. Puede anular estos ajustes preestablecidos con los botones de tiempo y temperatura. Los íconos seguirán parpadeando y se oscurecerán hasta que se complete el proceso de cocción.
- El preajuste funciona de la siguiente manera:

Iconos	Descripción	Tiempo	Temperatura
	Papas	15 minutos	200°
	Costillas	10 minutos	160°
	Camarones	12 minutos	160°
	Hornear	30 minutos	160°
	Patas de pollo	20 minutos	180°
	Donutascos	12 minutos	200°
	Pescado	13 minutos	200°
	Polo / Rostizar	40 minutos	190°
	Deshidratador	4 horas	70°
	Descongelar	12 minutos	70°

7. Pantalla digital

- La pantalla digital muestra la hora, la temperatura y el estado de funcionamiento del ventilador y del calentador.

Preparación para el uso del horno freidora de aire

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.

¡IMPORTANTE! No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor. No coloque ni utilice el aparato sobre una mesa de trabajo laminada o de vinilo. Se recomienda

colocar el horno de la freidora de aire sobre una almohadilla térmica aislada.



¡PRECAUCIÓN! No abra la puerta hasta que el aparato esté colocado sobre una superficie plana, firme y resistente al calor.

NUNCA ponga nada encima del aparato.

NUNCA cubra las rejillas de ventilación en la parte superior y posterior de la unidad.

NUNCA llene ningún recipiente de cocción con aceite o líquido de ningún tipo. Esta unidad cocina solo con aire caliente.

NUNCA use la puerta del horno como un lugar para colocar una canasta para freír caliente llena de comida. La canasta para freír caliente podría dañar la puerta del horno o hacer que la unidad se vuelque. Se podrían producir lesiones personales.



¡Advertencia! Los tenedores, las brochetas y otras partes metálicas de este aparato son afiladas y se calentarán mucho durante el uso. Se debe tener especial cuidado para evitar lesiones personales. Use un guante protector para horno o use una herramienta de agarre.

Cocinar con su horno de freidora de aire

- Seleccione el accesorio de cocción adecuado (rejilla de flujo de aire, canasta giratoria o tenedores) para su comida.
- Coloque la comida sobre/dentro/a través del accesorio de cocción, coloque el accesorio con la comida en el horno de la freidora de aire en la posición correcta. Y cierre

la puerta correctamente.

- Conecte el enchufe del aparato a una toma de pared con conexión a tierra. El botón de encendido se ilumina.
- Toque el botón de encendido para iluminar el panel de control.
- Seleccione una función preestablecida o configure el tiempo y la temperatura manualmente, luego presione el botón de encendido para comenzar a cocinar. Toque el botón de rotación cuando cocine cualquier cosa con el tenedor o canastas. Toque el ícono de luz para verificar el proceso de cocción si es necesario.

NOTA: Puede abrir la puerta para verificar en cualquier momento durante el proceso de cocción, el electrodoméstico se detendrá cuando se abra la puerta o se apagará.

El aparato seguirá cocinando si se cierra la puerta o se vuelve a encender en 2 horas. Si la puerta se abrió o se apagó durante más de 2 horas durante el proceso de cocción, el aparato permanecerá en modo de espera automáticamente.



¡Advertencia! Durante el proceso de cocción, los accesorios se calentarán mucho. Cuando lo quite para verificar, asegúrese de tener cerca un salvamanteles o una superficie resistente al calor para colocarlo. NUNCA coloque los accesorios directamente sobre un mostrador o mesa.

- Puede restablecer el tiempo y la temperatura durante el proceso de cocción según las condiciones reales.
- Cuando se complete el proceso de cocción, el electrodoméstico dejará de calentar automáticamente con un sonido de 5 bip-bip. Mientras que el ventilador seguirá

funcionando 20 segundos más.

- Abra la puerta y saque los accesorios con la comida.
¡PRECAUCIÓN! ¡El aparato y los accesorios están extremadamente calientes! ¡Use siempre un guante para horno o una herramienta de agarre! Manipule con cuidado para evitar lesiones.

Consejos

- Los alimentos de tamaño más pequeño generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los más grandes.
- Voltee los alimentos a la mitad del proceso de cocción, asegúrese de que todas las piezas estén bien cocidas.
- Se sugiere rociar un poco de aceite vegetal a las papas frescas para obtener un resultado más crujiente. Cuando agregue un poco de aceite, hágalo solo antes de cocinar.
- Los bocadillos que normalmente se cocinan en un horno también se pueden cocinar en el horno freidora.
- Coloque un molde para hornear en el horno freidora cuando hornee pasteles, quiches, alimentos frágiles o rellenos.
- También puede usar el horno freidora para recalentar alimentos. Simplemente ajuste la temperatura a 150° por hasta 10 minutos.
- Cortar los alimentos en rodajas finas de unos 5mm y disponer uniformemente las rejillas de flujo de aire en el horno. Lo mejor es dejar un poco de espacio en el medio para facilitar la circulación del aire caliente.

Categoría	Comida	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)
Patatas fritas	Papas fritas finas congeladas	600-700	15-20	200
	Papas fritas gruesas congeladas	600-700	20-25	200
	Gratinado de papas	800-1000	25-30	200
Carne de ave	Bife	500-800	10-15	180
	Costillas de cerdo	500-800	10-15	180
	Hamburguesa	400-800	10-15	180
	Rollo de salchicha	400-800	13-15	200
	Pata de pollo	400-800	25-30	180
	Pechuga de pollo	400-800	15-20	180
	Pollo	500-1000	30-40	200
Snacks	Arrolladitos primavera	500-800	8-10	200
	Nuggets de pollo congeladas	500-1000	6-10	200
	Palitos de pescado congelados	500-800	6-10	200
	Pan congelado	500-800	8-10	180
	Bocadillos de queso	400-800	10	160
	Verduras rellenas	/	240	35
Horneando	Frutos secos	800	20-25	160
	Torta	800	20-22	180
	Quiche	800	15-18	200
	Magdalenas	800	20	160

Solucionador de problemas

- El horno freidora no funciona.

El aparato no está enchufado - Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.

- La comida no bien cocinada.

1. La cantidad de ingredientes es demasiado - Coloque lotes más pequeños de ingredientes en el horno de la freidora. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.

2. La temperatura establecida es demasiado baja - Establezca una temperatura más alta.

3. El tiempo establecido es demasiado corto -Establezca un tiempo más largo.

- Los snacks fritos no quedan crujientes

1. Se utilizó un tipo de snacks destinados a ser preparados en una freidora tradicional - Use bocadillos para horno o agregue un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.

2. La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior - Asegúrese de limpiar el aparato y los accesorios correctamente después de cada uso.

- Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual

1. No utilizó el tipo de papa correcto - Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.

2. No enjuagó bien los palitos de papa antes de freírlos - Enjuague bien los palitos de patata para eliminar el almidón de la superficie.

- Las papas fritas frescas no son crujientes

1. El crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas - Asegúrese de secar bien los palitos de papa antes de añadir el aceite.

2. Corta los palitos de papa más pequeños para que queden más crujientes.

- Está apareciendo humo blanco procedente de la unidad. Los accesorios tienen exceso de residuos de grasa de la cocción anterior - Limpie para eliminar el exceso de aceite. Limpie el aparato y los accesorios después de cada uso.

- Los alimentos no se fríen uniformemente

Algunos alimentos deben darse la vuelta durante el proceso de cocción - Utilice los consejos cuando cocine con su horno de freidora de aire.

Limpieza y almacenamiento

- Limpie el horno de la freidora después de cada uso.

- Retire el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que el aparato se haya enfriado completamente antes de limpiarlo.

- Limpie la puerta, el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo tibio o una esponja no abrasiva con detergente suave.

- Retire la puerta para limpiarla si es necesario. No remoje ni sumerja la puerta en agua ni la lave en el lavavajillas.

- Los accesorios son aptos para lavavajillas. Nunca use materiales de limpieza abrasivos.

- Los alimentos apelmazados deben empaparse en agua jabonosa tibia para quitarlos fácilmente.

- Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos por completo.
- Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.

nappo