

nappo



Freidora sin aceite Digital Vision NEF-129

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 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.

PARA USO INTERIOR SOLO USO DOMÉSTICO

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 sumergir el aparato.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser mayor cuando el aparato es operado.

El aparato no deber ser operado mediante temporizadores externos o sistemas de control remoto.

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.

Solo para uso doméstico y similares, tales como:

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

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. ADVERTENCIA: Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe usarse con PRECAUCIÓN. El equipo debe tocarse solo en las manijas y superficies de agarre previstas, y usar protección contra el calor como guantes o similar. Las superficies que no sean las superficies de agarre previstas deben tener suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o sacar partes o accesorios.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.

7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones a las personas y/o entorno.

8. No usar al aire libre

9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, 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. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.

12. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable al tomacorriente de la pared. Para desconectar, primero apague el aparato y luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.

13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

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

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

16. Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

PELIGRO!

- Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita 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 entren en contacto con las resistencias.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está funcionando.
- No llene la olla con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está funcionando. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando

INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire caliente ofrece una manera fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos.

Mediante el uso de circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de preparar numerosos platos.

La mejor parte es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DETALLES TÉCNICOS:

Voltaje: 220-240V~ 50Hz

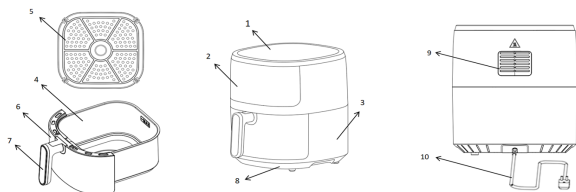
Potencia: 1500 W

Capacidad de la cesta: 5,7 litros

Temperatura ajustable: 80°C -200°C

Temporizador: 0-60 min

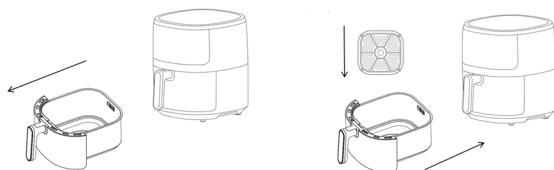
COONOZCA SU FREIDORA

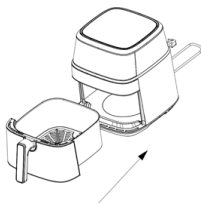


1. Panel de control
2. Ventana / Visor
3. Cuerpo principal
4. Cesta
5. Parrilla
6. Tapa de la cesta
7. Asa
8. Cubierta inferior
9. Salida de aire
10. Cable principal (cable eléctrico)

Pasos para colocar alimentos:

1. Presione el botón en el ala de la cesta y retirela
2. Coloque la parrilla
3. Coloque los alimentos a cocinar
4. Vuelva a colocar la cesta
5. Configure la freidora





Importante

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 de alimentación u otras partes.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere 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 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 fin 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 caliente y el aire cuando retire la olla del aparato.

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

Precaución!

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, plana y estable.

- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Es posible que no sea adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.

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

- Desenchufe siempre el aparato cuando no se utilice.

- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para que se enfríe y pueda manipularse o limpiarse con seguridad.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.

2. Quite 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 de freír directamente.

Aviso: cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

PREPARACIÓN PARA EL USO

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

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

2 Coloque la parrilla en la olla

No llene la olla con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL APARATO

Esta freidora puede preparar una amplia gama de ingredientes.

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra.

2. Extraiga con cuidado la olla de la freidora de aire caliente

3. Ponga los ingredientes en la cesta.

4. Vuelva a introducir la olla en la freidora de aire caliente. Tenga en cuenta de alinear con las guías en el cuerpo de la freidora.

Nunca use la olla sin la canasta dentro.

Precaución: No toque la olla durante y un tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Solo sostenga la olla por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente.

6. Algunos ingredientes requieren agitación a la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato por el asa y sacúdala. Luego deslice la olla nuevamente dentro de la freidora.

Consejo: si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el zumbido del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe volver a configurar el temporizador en el tiempo de preparación restante después de agitar.

7. Cuando escuche el zumbador del temporizador, ha transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la olla del aparato.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente.

Para hacer esto, establezca el tiempo en 1.

8. Verifique si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la olla en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos más.

9. Para retirar los ingredientes, saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela sobre la superficie.

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

Según el tipo de ingredientes de la freidora, es posible que salga vapor de la olla.

10. Vacíe la cesta en un bol o en un plato (puede utilizar algún utensilio plástico o de silicona).

11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está instantáneamente lista para preparar otro lote.

PANEL DE CONTROL



Instrucciones de operación:



Tecla Start / Canel: Tecla de encendido / cancelar

1: Presione la tecla de encendido, después de encender, la luz de la pantalla será brillante, en la pantalla se muestra

el tiempo de cocción predeterminado del primer menú y el primer menú parpadeará.



2: Seleccione la tecla de función según el menú predeterminado. El menú se ajusta de izquierda a derecha. La temperatura y el tiempo se pueden cambiar libremente



en el botón "Temperatura y tiempo" de acuerdo con las preferencias, los botones "-" y "+" correspondientes pueden aumentar y disminuir la temperatura y el tiempo (La temperatura aumenta o disminuye por 5°C en cada paso, y el tiempo aumenta o disminuye en 1 minuto).

3: Después de la selección del menú, si no presiona el botón "iniciar" (Start), la función de operación comenzará por sí misma 5 segundos después.

4: Función de reserva: según las condiciones de uso de los diferentes usuarios, se puede reservar el menú corres-



pondiente, presione el botón Delay Time que se puede ajustar de 10 minutos a 24 horas. Inicia la cuenta regresiva de reserva después de la operación.

5: Después de la operación de la función seleccionada,



presione el botón "Cancelar" para cancelar el programa de horneado, la máquina también realizará la operación de enfriamiento durante 30 segundos;

6: Después de que termine el proceso de horneado, o 1

minuto después de que no se opere la función, la pantalla entrará en el modo de espera, para reactivarla presione la

tecla "Inicio"



AJUSTES

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

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 Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del electrodoméstico, sacar la olla brevemente del electrodoméstico durante la fritura con aire caliente que 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 más pequeña de ingredientes requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes 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 de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.

- Los snacks que se pueden preparar en horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente
- 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 horno o una fuente de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.

Menu												
Temperatura por defecto	180°	190°	190°	180°	180°	190°	190°	170°	180°	200°	150°	190°
Tiempo por defecto	20min	10min	13min	10min	10min	38min	20min	10min	13min	20min	14min	10min

LIMPIEZA

- Limpie el aparato, la olla y la cesta después de cada uso.
- No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiar la olla y la cesta, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retire 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 rápido.

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 hay suciedad adherida a la cesta o al fondo de la olla, llénela con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas. Coloque la canasta en la olla y deje la olla y la canasta en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

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 cualquier residuo de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

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.

Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacerlo, ayudas a preservar el medio ambiente.

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.

Puede llevar este producto a un reciclaje seguro para el

medio ambiente.

SOLUCIONADOR DE PROBLEMAS

- La freidora de aire caliente no funciona

1. El aparato no está enchufado -> Enchufe el enchufe en una toma de pared con conexión a tierra.
2. No ha configurado el temporizador -> Configure la tecla del temporizador en el tiempo de preparación requerido para encender el aparato.

- Los ingredientes fritos con la freidora no están hechos.

1. La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande -> Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la canasta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
2. La temperatura establecida es demasiado baja -> Coloque la tecla de temperatura en el ajuste de temperatura deseado.
3. El tiempo de preparación es demasiado corto -> Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido.

- Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.

Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación -> Los ingredientes que se encuentran uno encima o uno sobre el otro (p. ej., papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.

- Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora.

Utilice un tipo de snacks destinados a ser preparados en

una freidora tradicional -> Use bocadillos para horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.

- No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente.

1. Hay demasiados ingredientes en la cesta -> No llene la cesta más allá de la indicación MAX.

2. La cesta no está colocada correctamente en la olla -> Empuje la cesta hacia abajo en la olla hasta que escuche un clic.

- Sale humo blanco del aparato.

1. Está preparando ingredientes grasosos -> Cuando fríe ingredientes grasosos en la freidora, se derramará una gran cantidad de aceite 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.

2. La olla aún contiene restos de grasa del uso anterior -> El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.

- Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual en la freidora.

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

2. No enjuagó bien los palitos de patata antes de freírlos -> Enjuague los palitos de patata correctamente para eliminar el almidón del exterior de los palitos.

- Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.

Que las papas estén crujientes depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.

-> Asegúrese de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite.

-> Corte los palitos de patata más pequeños para que queden más crujientes.

-> Agregue un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.

nappo