

nappo



Freidora sin aceite digital 7L NEF-164

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 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.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos se deben tomar las siguientes precauciones básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base en agua o líquidos.
4. ADVERTENCIA: Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, además de las superficies funcionales, pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera

diferente por diferentes personas, este equipo debe usarse con CUIDADO. El aparato debe tocarse solo en las asas y superficies de agarre previstas, con protección contra el calor como guantes o similar. Las superficies que no sean las superficies de agarre previstas deberán tener suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.

5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.

6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.

7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

8. No lo utilice al aire libre.

9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada, ya que podría entrar en contacto con superficies calientes.

10. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornalla de gas o eléctrica caliente, ni en un horno caliente.

11. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

12. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. Para desenchufar, presione el interruptor en la posición "Off" (apagado), y luego retire el enchufe del tomacorriente de 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 cuentan con supervisión o han recibido 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 por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y cuenten con supervisión.

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

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros involucrados. 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 de edad y cuenten con supervisión.

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

- Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y las resistencias, 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 esté funcionando.
- No llene el cesto con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato esté funcionando.

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 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 aire y el vapor caliente al retirar la cesta del aparato.



- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el funcionamiento
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la cesta del aparato.

PRECAUCIONES

- 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 en lugares de trabajo, casas de campo, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, alojamientos con desayuno 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 enfriarse y que pueda ser manipulado o limpiado con seguridad.

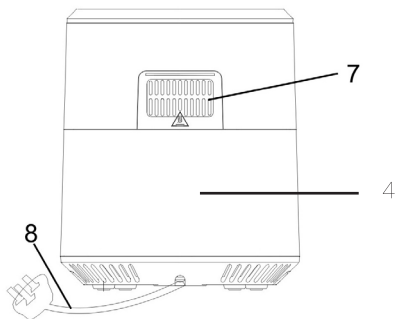
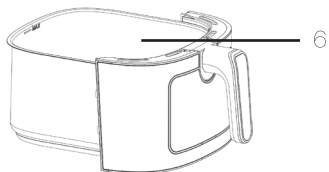
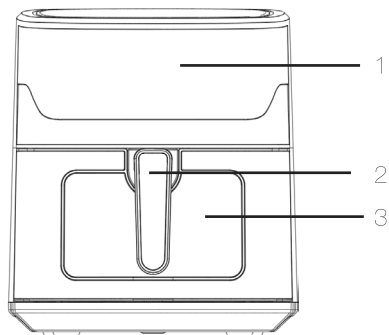
INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire caliente proporciona una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante el uso de circulación rápida de aire caliente y un grill 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.

DATOS TÉCNICOS

- Alimentación: 220-240V~50/60Hz
- Potencia: 1600W
- Capacidad: 7 litros
- Temperatura ajustable: 80º- 200ºC
- Temporizador: 0-60 min

DESCRIPCIÓN GENERAL



1. Panel de control
2. Asa
3. Panel de visualización
4. Carcasa
5. Rejilla
6. Cesto para freír
7. Salida de aire
8. Cable principal (cable eléctrico)

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier adhesivo o etiqueta del aparato.
3. Limpie a fondo la cesta y la rejilla con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Este aparato es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la cesta con aceite o grasa para freír directamente.

Aviso: Cuando su freidora de aire se caliente por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calentamiento. 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 rejilla en la cesta.

No llene la cesta con aceite o cualquier 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

La freidora sin aceite puede preparar una amplia gama de ingredientes.

1. Conecte el enchufe a un tomacorriente con conexión a tierra.

2. Retire con cuidado la cesta de la freidora de aire caliente.

3. Ponga los ingredientes en la cesta para freír.

4. Coloque la cesta de vuelta en la freidora de aire caliente.

Tenga en cuenta alinear cuidadosamente la cesta con las guías dentro del cuerpo de la freidora.

Nunca use la cesta sin la rejilla dentro.

Precauciones: No toque la cesta durante y después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete siempre la cesta por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes (consulte la sección "Ajustes" en este capítulo).

6. Algunos ingredientes requieren ser mezclados a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Ajustes" en este capítulo). Para mezclar los ingredientes, saque la cesta del aparato por el asa y agítela. Luego coloque la cesta de vuelta en la freidora de aire caliente.

Precaución: No presione el botón en el asa durante el mezclado.

Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre del temporizador cuando tenga que mezclar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe volver a configurar el temporizador para el tiempo de preparación restante después de mezclar.

7. Cuando escuche el timbre del temporizador, que indica que ha transcurrido el tiempo de preparación establecido, saque del aparato la cesta para freír.

Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo a su gusto durante el funcionamiento. Sus ajustes se mantendrán durante aproximadamente un minuto después de sacar la cesta del cuerpo de la freidora.

8. Verifique si los ingredientes están listos o no.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la cesta para freír en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.

9. Para retirar los ingredientes (p. ej., papas fritas), saque la cesta de la freidora de aire caliente y colóquela en una superficie que soporte altas temperaturas.

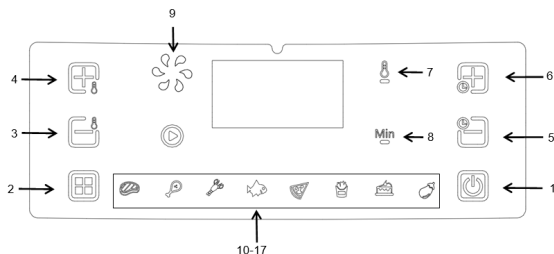
No volteo la cesta boca abajo con la rejilla aún unida a ella, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumula-

do en el fondo de la cesta se filtrará a los ingredientes. La cesta y los ingredientes están calientes, puede salir vapor de la cesta dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora.

10. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.

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

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



1. : Tecla de encendido

Una vez que la rejilla y la cesta estén correctamente colocadas en la carcasa principal, la luz de encendido se iluminará. Al seleccionar la tecla de encendido durante 3 segundos, la temperatura predeterminada de la unidad será 200, mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. Al seleccionar la tecla de encendido por segunda vez, comenzará el proceso de cocción. Presione la tecla de encendido durante 3 segundos para cerrar todo el dispositivo durante la cocción. "OFF" (APAGADO) se mostrará en la pantalla. La luz de "OFF" se apaga, el ventilador deja de funcionar 20 segundos después y todo el dispositivo deja de funcionar por completo.

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

2. : Tecla de configuración predeterminada

Seleccionando la tecla de configuración predeterminada le permite desplazarse por las 8 opciones de alimentos populares. Una vez seleccionado, comienza la función de

tiempo y temperatura de cocción predeterminados.

Tecla  y tecla  – Teclas para disminuir y aumentar el control de temperatura

3.4. Tecla  y tecla  – Teclas para disminuir y aumentar la temperatura

Permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción de a 5°C por vez. Si mantiene pulsada la tecla, la temperatura cambiará rápidamente. Rango de control de temperatura: 80° - 200°C.

5.6. Tecla  y tecla  – Teclas para disminuir y aumentar el control de tiempo

Permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción de a un minuto por vez. Si mantiene pulsada la tecla, el tiempo cambiará rápidamente.

7.  – Indicadores de temperatura

8. **Min**  – Indicador de temporizador

9.  – Indicador del ventilador

10 a 17.         – Indica-
dor de recetas

AJUSTES

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

| Ingredientes | Cantidad min-máx (gramos) | Tiempo (minutos) | Temperatura (°C) | Mezclar |
|-------------------------|--|-----------------------------|-----------------------------|----------------|
| Pizza | 100-400 | 18-23 | 200 | |
| Papas fritas congeladas | 100-400 | 17-25 | 200 | Mezclar |
| Patitas de pollo | 100-400 | 22-25 | 180 | |
| Pescado | 100-400 | 16-18 | 180 | |
| Camarón | 100-400 | 12-15 | 180 | |
| Verduras | 100-400 | 17-20 | 160 | |
| Bife | 100-400 | 16-20 | 180 | |
| Torta | 100-400 | 17-19 | 160 | |

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

Como la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, el quitar la cesta de la freidora brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente prácticamente no afecta el proceso.

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freír con la freidora de aire caliente todavía fría.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de cocción un poco más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes requiere un tiempo de cocción un poco más corto.
- Si mezcla los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimizará el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se cocinen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa precocida para preparar bocadillos rellenos rápida y fácilmente. La masa precocida también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde o fuente para horno en la cesta de la freidora de aire caliente si desea hornear una torta o una 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° durante un máximo de 10 minutos.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La cesta y la rejilla están recubiertas de material antiadherente. No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1 Retire el enchufe del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire la cesta para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el interior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la cesta y la rejilla con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la rejilla o al fondo de la cesta, llénela con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla en la cesta y deje la cesta y la rejilla en remojo 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 cualquier residuo de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La freidora de aire caliente no funciona.

1. El aparato no está enchufado -> Conecte el enchufe a un tomacorriente 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 cocidos.

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

Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.

1. Ciertos tipos de ingredientes deben mezclarse a la mitad del tiempo de preparación -> Los ingredientes que se colocan uno encima del otro (p. ej., papas fritas) deben mezclarse a la mitad del tiempo de preparación.

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

1. Utilizó un tipo de bocadillo destinado a ser preparado en una freidora tradicional -> Use bocadillos para horno o coloque un poco de aceite con un pincel sobre los boca-

dillos para obtener un resultado más crujiente.

No puedo colocar la cesta correctamente en el aparato.

1. Hay demasiados ingredientes en la cesta -> No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
2. La rejilla no está colocada correctamente en la cesta -> Empuje la rejilla hacia abajo en la cesta hasta que no pueda moverse más.

Sale humo blanco del aparato.

1. Está preparando ingredientes grasosos -> Cuando fríe ingredientes grasosos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
2. La cesta aún contiene restos de grasa del uso anterior -> El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la cesta. Asegúrese de limpiar la cesta correctamente después de cada uso.

Las papas se fríen de manera desigual en la freidora.

1. No utilizó el tipo de papa adecuado -> Use papas frescas.
2. No enjuagó bien los trozos de papa antes de freírlos -> Enjuague los trozos de papa correctamente para eliminar el almidón en su exterior.

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

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

2. Corte la papa en trozos más pequeños para que queden más crujientes.
3. Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

MEDIO AMBIENTE

No deseche el aparato junto con los residuos domésticos regulares cuando ya esté en desuso, 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, comuníquese con su centro de servicio local autorizado.

Eliminación correcta de este producto



■ 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, reciclelos 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. Ellos pueden llevar este producto a un reciclaje seguro para el medio ambiente.

nappo