

BOMIDI

Freidora de aire

Modelo: AF01



Instrucciones

Lea y conserve este manual de manera cuidadosa antes de usar el producto

Información importante

Lea todas las instrucciones antes de usar

Cuando use cualquier aparato eléctrico siempre se deben de tener en cuenta todas las medidas precautorias correspondientes, incluyendo las siguientes.

- 1.No toque la superficies calientes del dispositivo.
- 2.Antes de usar el aparato, verifique que el voltaje de su red eléctrica local corresponda con las especificaciones indicadas en la placa de identificación del producto, ubicada debajo del aparato.
- 3.Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el aparato en agua ni en otros líquidos.
- 4.Es necesaria una estricta supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o se use cerca de ellos.
- 5.Cuando no esté en uso, asegúrese de que el aparato esté en posición "OFF" y desconéctelo de la toma de corriente.
- 6.El aparato debe funcionar en un circuito eléctrico independiente de otros electrodomésticos. Si el circuito está sobrecargado, el aparato podría no funcionar correctamente.
- 7.Tenga extrema precaución al mover recipientes que contengan alimentos calientes.
- 8.No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 9.Coloque el aparato de manera segura en el centro de la encimera o superficie de trabajo.
- 10.No toque las superficies calientes. Utilice las asas para levantar o mover el aparato.
- 11.No permita que los niños toquen el aparato.
- 12.Debe haber supervisión constante de un adulto cuando el aparato se utilice cerca de niños.
- 13.El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
- 14.No utilice el aparato sobre superficies de vidrio no resistentes al calor, madera o manteles. Es indispensable colocar el aparato sobre una superficie resistente al calor y con acabado térmico.
- 15.No utilice este ni ningún otro aparato si el cable o el enchufe están dañados, si presenta fallas o si ha sufrido algún daño.
- 16.Cuando no esté en uso o antes de limpiarlo, desconecte el aparato de la toma de corriente. Antes de colocar o retirar piezas, permita que el aparato se enfríe.

17.No lo utilice en exteriores.

18.Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, si el enchufe no encaja correctamente, contacte a un electricista calificado. No intente modificar ni forzar el enchufe.

19.No limpie el aparato con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse y provocar cortocircuitos, descargas eléctricas o daños al aparato.

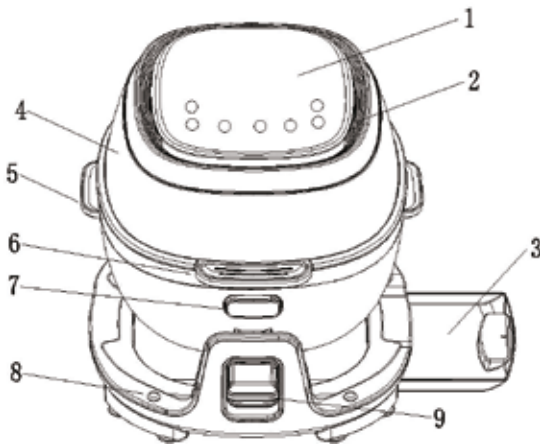
20.Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el enchufe, el cable de alimentación ni la base de la freidora de aire en agua ni en otros líquidos.

21.ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas, cocine únicamente en el recipiente antiadherente incluido.

22.La freidora de aire es solo para uso doméstico en interiores.

23.No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.

Diagrama del producto



1.Panel de control

2.Ranura de expulsión de calor

3.Deposito de aceite

4.Cubierta transparente

5.Asa de la base

6.Empuñadora de la tapa

7.Botón de apertura de la tapa

8.Tapón de aceite

9.Botón de la base

Especificaciones

Nombre del producto	Freidora de aire
Modelo	AF01
Voltaje nominal	220-240 V~
Potencia nominal	1700 W
Rango de temperatura	40-250°C
Capacidad	6 L

Tabla de referencia de parámetros para diferenciar modos

Modo	Temperatura predeterminada (°C)	Tiempo predeterminado	Accesorios recomendables
PARRILLA	230	10 minutos	/
CRUJIENTE	250	20 minutos	/
ASAR	250	10 minutos	/
ROSTIZAR	180	25 minutos	Rejilla baja
HORNEAR	160	25 minutos	Rejilla baja
DESHIDRATAR	70	6 horas	Rejilla baja

NOTA: Es recomendable que el peso total de el alimento no exceda los 2,5 kg.

Procedimientos básicos

1. Presione el botón de liberación de la tapa para abrirla. Sujete el asa de la tapa y levántela hasta el ángulo indicado. A continuación se muestra el método correcto para abrir y cerrar la tapa del aparato.
2. Coloque el recipiente de cocción, los accesorios (si es necesario)

y los alimentos que se van a preparar.

Nota: No coloque los alimentos demasiado cerca del elemento calefactor, ya que podrían quemarse.

3. Asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada. Con una mano presione el botón de la base hacia abajo y, con la otra, sujete el asa de la base para colocar el aparato en posición vertical o inclinada.

Nota: Consulte la tabla de recetas a continuación para seleccionar la posición de cocción correcta.

Advertencia: La tapa no puede abrirse cuando el aparato se encuentra en posición inclinada.

4. Utilice ambas manos para sujetar el asa de la base y devolver el aparato de la posición inclinada a la posición normal.

5. Después de conectar el aparato a la fuente de alimentación, aparecerán seis líneas (--- ---) en la pantalla LED. Presione una vez el botón Inicio, y el producto entrará en modo de espera. En la pantalla LED se mostrarán seis ceros (000 000).

6. Presione el botón Menú para seleccionar el modo de cocción adecuado. El tiempo y la temperatura predeterminados correspondientes se mostrarán en la pantalla LED. El tiempo y la temperatura pueden ajustarse según las necesidades del usuario.

7. Si no se selecciona ningún modo, el producto puede funcionar configurando manualmente el tiempo y la temperatura.

El tiempo y la temperatura se ajustan presionando los botones + / -. Presione el botón de ajuste de tiempo; cada ajuste equivale a 1 minuto.

Presione el botón de ajuste de temperatura; cada ajuste equivale a 10 °C, excepto en la función Deshidratar, donde cada ajuste es de 5 °C.

El tiempo y la temperatura pueden aumentarse o disminuirse rápidamente manteniendo presionados los botones de ajuste.

Después de configurar el tiempo y la temperatura deseados, presione el botón Inicio/Detener para comenzar el funcionamiento.

8. Presione el botón "START" y el aparato comenzará a funcionar. El recipiente de cocción gira continuamente durante el proceso. La función exclusiva de inclinación y el recipiente giratorio con recubrimiento antiadherente permiten una rotación constante de los ingredientes para un dorado uniforme.

9. Cuando se alcanza una determinada temperatura, el elemento calefactor puede detenerse temporalmente. Este se reactivará una

vez que la temperatura descienda. Este proceso se repetirá hasta que finalice el tiempo programado.

10. Si desea añadir más alimentos durante la cocción, sujete el asa de la base y coloque el aparato en posición normal. Luego, presione el botón de liberación y levante la tapa; el producto dejará de calentarse inmediatamente. Después de añadir los alimentos, cierre la tapa y el proceso continuará. No abra la tapa cuando el aparato esté en posición inclinada.

11. Al finalizar el tiempo programado, el producto emitirá una señal sonora. Desconecte el enchufe y retire los alimentos. Manipule los componentes calientes con cuidado para evitar quemaduras. Coloque el recipiente sobre una superficie aislante para evitar dañar la mesa.

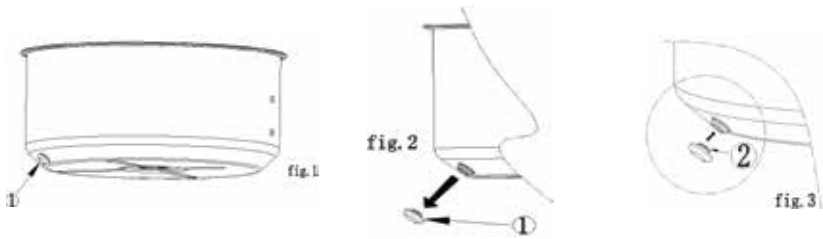
12. En modo de espera, presione el botón "PRESET" y configure el tiempo programado mediante el botón del temporizador. El valor predeterminado es de 30 minutos. Cada pulsación ajusta el tiempo en incrementos de 1 minuto, con un rango de 1 minuto a 9 horas con 59 minutos. Cuando el tiempo supera 1 hora, el ajuste rápido cambia en incrementos de 30 minutos al mantener presionado el botón de ajuste de temperatura.

Después de configurar el tiempo programado, presione el botón Inicio, luego presione "Menu" para seleccionar el modo adecuado. También puede ajustar manualmente el tiempo y la temperatura usando los botones + / -. Presione "Start" para confirmar la función de programación. El tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva y el icono de alarma se mostrará en la pantalla LED durante este proceso.

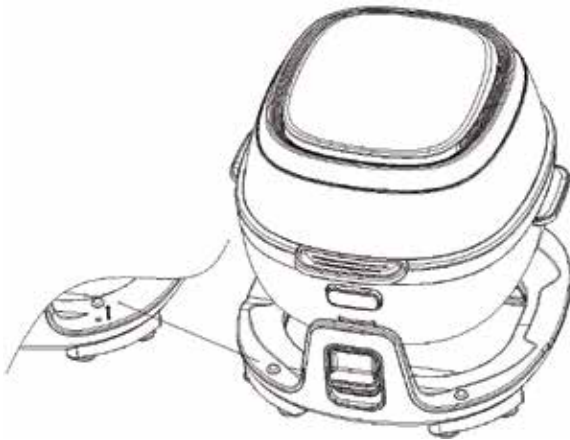
13. La Fig. 1 muestra el tapón de aceite (①), que se utiliza para sellar el aceite.

Si es necesario drenar el exceso de grasa de los alimentos, retire el tapón de aceite como se muestra en la Fig. 2 y luego inicie la cocción. De esta manera, el aceite y la grasa se expulsarán a través de los orificios laterales del recipiente de cocción.

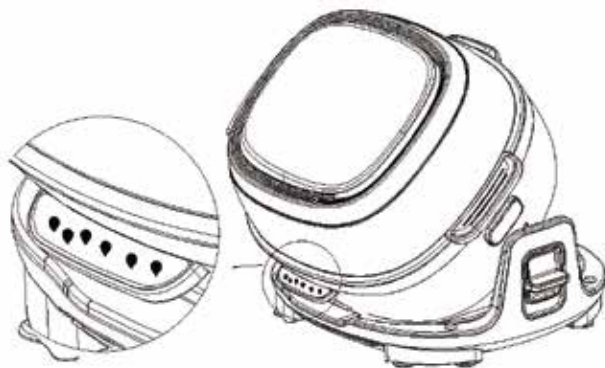
Esta función solo puede utilizarse cuando el aparato está en posición inclinada. Para volver a colocar el tapón de aceite, alinee el lado pequeño del tapón (②) con el orificio del recipiente e insértelo como se muestra en la Fig. 3.



14. En la base hay dos orificios con tapones de aceite, que sirven como repuesto en caso de extravío. Cuando sea necesario utilizarlos, simplemente retire los tapones de aceite.



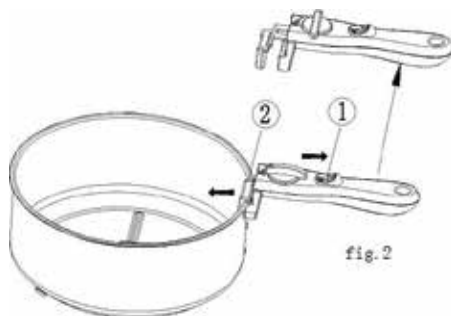
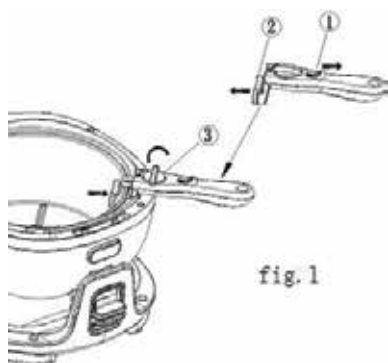
15. Durante la cocción, si los alimentos contienen una alta cantidad de agua, puede expulsarse una pequeña cantidad de líquido del recipiente de cocción y gotear sobre el asa de la base. Esto es normal y no afecta el funcionamiento del aparato.



Como usar los accesorios

● Asa del recipiente

1. Tire hacia atrás del botón ①; el pestillo ② se liberará automáticamente, como se muestra en la Fig. 1.
2. Coloque el asa en la ranura de la base, como se indica en la Fig.1.
3. Gire la perilla giratoria ③ en sentido antihorario; el pestillo ② sujetará el recipiente de cocción. Luego, levante el recipiente, como se muestra en la Fig. 1.
4. Para retirar el asa del recipiente, repita la acción del paso 1: tire hacia atrás del botón ①; el pestillo ② se liberará automáticamente y, a continuación, retire el asa como se muestra en la Fig. 2.



● Rejilla baja

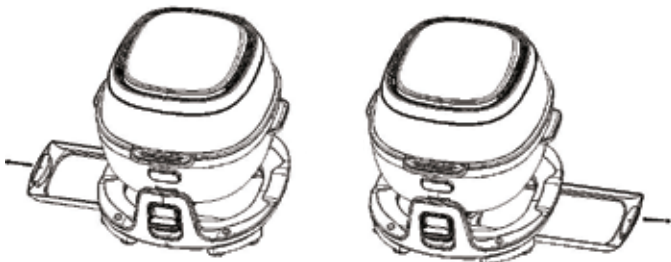
Coloque la rejilla dentro del recipiente de cocción. Ponga los alimentos directamente sobre la rejilla y seleccione la función deseada.

● Deposito de aceite

Use para recoger el aceite y la grasa de los alimentos.

Cuando sea necesario vaciarlos, extraiga el recolector de aceite desde el lado izquierdo o derecho.

Después de limpiarlo, vuelva a insertar el recolector de aceite en la base.



● Bandeja para hornear y pinzas

1. Coloque la rejilla baja dentro del recipiente de cocción. Ponga la bandeja para hornear sobre la rejilla, coloque los alimentos en su interior y seleccione la función deseada.

2. Presione el botón "Start".

Nota: Las pinzas son útiles para mover los accesorios y los alimentos.

● Filtro

1. Antes de cocinar alimentos que contengan grasa, se recomienda instalar el filtro de grasa de acero inoxidable en el protector del calentador para evitar la acumulación de grasa en el interior del elemento calefactor.

2. Coloque el filtro debajo del protector del calentador y gírelo en sentido horario.

Limpie y seque el filtro de acero inoxidable después de cada uso.

● Tiempo de cocción

Los tiempos de cocción son solo una referencia. Pueden variar según la cantidad, la temperatura, el peso de los alimentos y otros factores.

Tipo de alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Accesorios recomendados
Pierna de pollo	250 °C	15 ~ 20 minutos	Cocinar directamente en el recipiente
Filete	200 °C	10 ~ 15 minutos	Rejilla baja
Pescado	200 °C	10 ~ 15 minutos	Rejilla baja
Huevos	200 °C	8 ~ 12 minutos	Rejilla baja
Pollo	200 °C	40 ~ 50 minutos	Cocinar directamente en el recipiente o con la rejilla baja
Panes	180 °C	10 ~ 15 minutos	Rejilla baja
Pasteles pequeños	180 °C	50 ~ 60 minutos	Rejilla baja
Muffins	180 °C	20 ~ 30 minutos	Rejilla baja
Vegetales y frutas deshidratadas	70 °C	6 horas	Rejilla baja
Papas fritas	250 °C	15 ~ 20 minutos	Cocinar directamente en el recipiente
Alitas	250 °C	12 ~ 18 minutos	Cocinar directamente en el recipiente
Vegetales	250 °C	10 ~ 15 minutos	Cocinar directamente en el recipiente
Palomitas	250 °C	8 ~ 12 minutos	Cocinar directamente en el recipiente
Granos de café	250 °C	15 ~ 25 minutos	Cocinar directamente en el recipiente
Nueces	250 °C	8 ~ 12 minutos	Cocinar directamente en el recipiente

Salchichas	220 °C	8 ~ 12 minutos	Cocinar directamente en el recipiente
Papas	210 °C	20 ~ 12 minutos	Cocinar directamente en el recipiente
Camarón	200 °C	8 ~ 10 minutos	Cocinar directamente en el recipiente

Cómo limpiar

Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo para evitar quemaduras.

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de realizar la limpieza.
- La carcasa del aparato puede limpiarse con un paño ligeramente húmedo.
- El recipiente interior y los accesorios pueden lavarse con agua y detergente suave.
- No sumerja el aparato en agua.
- Asegúrese de que todos los accesorios estén completamente secos antes de volver a utilizar el aparato.

Tarjeta de garantía

Conserve esta tarjeta de garantía en un lugar seguro, ya que será necesaria como comprobante para cualquier servicio de mantenimiento.

En condiciones normales de uso y mantenimiento, si el producto presenta fallas debidas a defectos de materiales o de fabricación, la empresa proporcionará el servicio postventa correspondiente, previa verificación.

Nombre del producto	
Nombre del cliente	
Modelo	
Teléfono	
Razón del cambio o devolución	
Fecha de mantenimiento	

En las siguientes circunstancias no se proporcionará servicio de garantía ni protección postventa:

1. No se ofrecerá servicio de garantía si el modelo, el número de serie del producto o la factura de un distribuidor autorizado han sido alterados, modificados o eliminados.
2. Esta garantía no cubre daños o pérdidas causados por uso indebido, negligencia, manipulación intencional, reparación o modificación no autorizada, ni por el uso del producto para fines distintos a los previstos en su diseño original.
3. Esta garantía no incluye daños en la superficie, la carcasa, piezas de consumo ni accesorios.
4. El cliente será responsable de llevar el producto al Departamento de Servicio Técnico para su reparación y de recogerlo en el mismo lugar una vez finalizado el servicio. Cualquier pieza defectuosa que sea reemplazada pasará a ser propiedad de la empresa.
5. Todos los términos aquí establecidos están sujetos a cambios sin previo aviso. En caso de controversia, la empresa se reserva el derecho de interpretación y decisión final.