

DMAV0063 - JD-989 AIR FRYER


Advertencia; Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el producto. El producto sólo puede utilizarse en casa o en ocasiones similares.


Norma ejecutiva:


El producto físico prevalecerá en caso de que haya una ligera diferencia entre la imagen y el producto físico.

Pasos básicos de funcionamiento



- Tecla «» de inicio/pausa

Una vez encendida la unidad, pulsa la tecla de encendido «» para iniciar y toca suavemente la tecla de menú. Hay 4 modos disponibles. En caso de que no haya ningún modo de menú disponible para los ingredientes de cocción, se puede seleccionar cualquiera de las funciones para ajustar el tiempo y la temperatura necesarios para la cocción. Mantenga pulsada la tecla de encendido para apagarlo.

- Tecla «» de temperatura

1. Pulse la tecla de temperatura para hacer que aumente o disminuya y el incremento de cada pulsación es de 5°C, con un breve zumbido del timbre.

2. Al mantener pulsada la tecla de temperatura, la temperatura aumentará 5 C por vez, con una temperatura máxima de 210°C y una temperatura mínima de 80°C.

3. Es una tecla circular. Cuando la temperatura se haya ajustado a la temperatura máxima del código correspondiente, pulse la tecla de temperatura para pasar automáticamente a la temperatura mínima.

- Tecla tiempo «»

1. Pulse la tecla de tiempo para que aumente o disminuya y el incremento de cada pulsación es de 1 minuto, con un breve zumbido del timbre.

2. Al mantener pulsada la tecla de tiempo, el tiempo aumentará 5 minutos cada vez, con el tiempo máximo de 65 minutos y el tiempo mínimo de 5 minutos.

3. Es una tecla circular. Cuando la temperatura se haya ajustado a la temperatura máxima del código correspondiente, pulse la tecla de temperatura para cambiar automáticamente a la temperatura mínima.

Botón Mantener caliente

1. Pulse el botón Keep Warm para activar la función. El tiempo predeterminado es de 2 horas y se mostrará «-bb-». El intervalo de tiempo máximo es de 5 minutos a 2 horas.

Botón Cita

1. Después de pulsar el botón Función, pulse el botón Cita para ajustar la hora deseada. El intervalo de tiempo mínimo es de 30 minutos, y el intervalo de tiempo máximo es de 30 minutos a 24 horas. Para desactivar la función de cita, mantenga pulsado el botón.

El tubo de calentamiento dejará de funcionar una vez que el producto haya terminado y el ventilador seguirá funcionando durante unos 30s para la disipación interna.

Instrucciones de uso

Aviso

Deben respetarse las siguientes instrucciones para evitar descargas eléctricas, incendios y quemaduras.

1. El producto es un aparato de clase I. Utilice por separado una toma de corriente de 10 A o superior. Antes de utilizarlo, asegúrese de que la toma está bien conectada a tierra. Mientras tanto, asegúrese de que la fuente de alimentación de entrada es de 110V/226V-50/60Hz.
2. El producto es un aparato eléctrico de alta potencia. Está prohibido utilizar enchufes extraíbles con cable flexible y compartir un enchufe con otro aparato.
3. El aparato no funcionará con el sistema de control remoto independiente.
4. Sólo está permitido sustituir el cable de alimentación dañado por el fabricante, su departamento de reparaciones o profesionales de un departamento similar para evitar peligros.
5. El cable no debe ser arrastrado a lo largo de un artículo o borde afilado y no debe ser presionado o hacer que sobresalga. Mientras tanto, manténgalo alejado de fuentes de calor y humedad. No introduzca objetos extraños, como metal, en el orificio o hueco de emisión de calor, de lo contrario, el cable podría dañarse o existir riesgo de descarga eléctrica.
6. Para evitar peligros, deje de utilizar el producto si el cable de alimentación, la toma de corriente o el producto están dañados. Mientras tanto, envíe el producto al centro de reparaciones autorizado, departamento de reparaciones o similar para que los profesionales lo reparen o sustituyan. Está prohibido arrastrar el cable de alimentación. Antes de mover el producto, desenchúfelo de la toma de corriente. Está prohibido sumergir el cable de alimentación, el enchufe o el producto en agua u otros líquidos para evitar el peligro de descarga eléctrica.
7. La parte superior de la freidora de aire no debe permitir que se coloque ningún artículo durante el funcionamiento. La parte de emisión de calor no debe ser cubierta o bloqueada para evitar desastres de fuego.

8. Está prohibido calentar los recipientes cerrados en la freidora de aire, de lo contrario, puede explotar.
 9. Está prohibido utilizar la freidora de aire cerca de artículos inflamables o fuentes de calor. Debe mantenerse alejada de cortinas o artículos similares para evitar desastres por incendio.
 10. La freidora de aire debe mantenerse en un lugar seco y no debe utilizarse al aire libre.
 11. La freidora de aire debe colocarse sobre una superficie aislada y mantenerse a una distancia mínima de 20 cm de la freidora de aire.
 12. Para evitar que los muebles se contaminen con el humo del aceite o que se produzcan incendios, el producto debe mantenerse a cierta distancia de la pared, el armario y los artículos inflamables.
 13. Durante el funcionamiento, está prohibido que los niños o las personas físicamente incapacitadas, con deficiencias sensoriales o mentales o sin la experiencia y los conocimientos pertinentes lo utilicen solos. Por favor, tenga cuidado al utilizar el producto cuando haya niños cerca. Por favor, no lo guarde en lugares de fácil acceso para los niños.
 14. El cable de alimentación no debe estar dañado, excesivamente doblado, estirado o retorcido y no coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación ni sujete el cable de alimentación.
 15. Por favor, desenchufe la freidora de aire de la toma de corriente después de su uso o en caso de que no vaya a ser utilizada durante un largo periodo de tiempo, para evitar descargas eléctricas o fugas de electricidad debido al envejecimiento del aislamiento.
 16. Durante el funcionamiento, la freidora de aire debe moverse con cuidado para evitar quemaduras causadas por la alta temperatura.
 17. Los accesorios suministrados por el fabricante deben ser utilizados correctamente y no está permitido el uso de accesorios no autorizados para evitar incendios o daños personales por razones de funcionamiento.
- No utilizar accesorios no autorizados a fin de evitar catástrofes por incendio o lesiones a personas por razones de funcionamiento.
18. Desenchufe la freidora antes de limpiarla, moverla o reacondicionarla.
acciones deben realizarse después de que la freidora de aire se haya enfriado completamente.
 19. La freidora de aire debe limpiarse con regularidad para no disparar o generar olores fétidos debido a la
 20. La salida de aire de la freidora de aire emitirá vapor a alta temperatura durante la fritura.
de las manos y la cara al vapor y la salida de aire. Preste atención al vapor de alta temperatura y al calor mientras saca los productos de la freidora. Durante el funcionamiento, la superficie que se puede tocar puede estar muy caliente.
 21. Advertencia: El aparato no debe utilizar carbón vegetal u otro combustible similar. Durante el uso de la freidora de aire, no coloque aceite ni ningún líquido dentro de la freidora de aire.

22. La freidora de aire no debe moverse mientras haya alimentos en su interior.
23. Durante el funcionamiento, desenchúfela inmediatamente de la toma de corriente en caso de que salga humo oscuro y retire la freidora del bastidor principal cuando deje de salir humo.
24. No debe sumergirse en agua.

El producto es sólo para uso doméstico y no lo utilice para otros fines.

Puntos de atención para el primer uso:

1. Por favor, lea atentamente el manual antes de su uso.
2. Los accesorios y piezas deben sacarse de la freidora de aire o de la caja de embalaje antes del primer uso.
3. Utilice agua tibia para limpiar las piezas de la freidora y un paño suave y húmedo para limpiar el interior de la freidora. Por favor, utilícela después de que se haya secado completamente.
4. En la periferia de la freidora de aire debe dejarse espacio suficiente para asegurarse de que la distancia entre la superficie de la freidora de aire y otro artículo es superior a 20 cm. Además, en la parte superior de la freidora de aire no debe colocarse ningún artículo.
5. Antes de poner en marcha la freidora de aire, debe ajustarse la temperatura al máximo y precalentarse durante 10-15 minutos para eliminar el aceite oxidado de los tubos de calentamiento de la freidora de aire.

Tabla de parámetros funcionales

Descripción de las funciones del panel de control de 5 teclas:

Función	Duración	Temperatura	Nota
Patatas	5 minutos-1 hora y 5 minutos	80°C-210°C	El tiempo por defecto es de 40 minutos, la temperatura por defecto es de 180°C.
Carne	5 minutos -1 hora	80°C-210°C	El tiempo por defecto es de 35 minutos, la temperatura por defecto es de 200°C.
Nut	5 minutos - 45 minutos	80°C-210°C	El tiempo por defecto es de 15 minutos, la temperatura por defecto es de 185°C.
Pastel	5 minutos - 40 minutos	80°C-210°C	El tiempo por defecto es de 15 minutos, la temperatura por defecto es de 190°C.
Calentar	5 minutos -2 horas	60°C	El tiempo por defecto es de 2 horas, y se mostrará como «-bb-»
Nota: La pantalla mostrará la hora y la temperatura alternativamente durante unos 5 segundos.			

Guía de recetas

Manzana deshidratada

Ingrediente principal:

Una manzana

Pasos:

Cortar la manzana en rodajas de 0,5-1 mm de grosor.

Precalentar la freidora de aire durante 2min y montar el plato antiaceite dentro y colocar la manzana cortada en la rejilla para hornear 10min a 170°C. (El tiempo y la temperatura pueden ajustarse según la cantidad de comida y las preferencias personales).

Patatas fritas americanas

Ingrediente principal:

800g de patata, 1 cucharada de aceite de oliva y 1 cucharada de sal

Pasos:

Ajustar la temperatura de la freidora de aire a 180°C para precalentar durante 5min.

Pelar las patatas en agua y cortarlas a 8mm en sentido longitudinal. Sumergirlas en agua durante al menos 20min y escurrir el agua.

Mezclar el aceite de oliva y la sal en un bol y untar uniformemente las patatas fritas con la mezcla.

Monte la placa oleófuga en la freidora de aire y coloque las patatas fritas en la parrilla del interior de la freidora de aire. El tiempo de funcionamiento predeterminado es de 15 minutos (el tiempo y la temperatura pueden ajustarse en consecuencia). Fría las patatas fritas hasta que adquieran un color amarillo dorado. Durante el proceso, remueva las patatas de vez en cuando. Por último, coloque las patatas fritas en un plato.

Muslo de pollo picante

Ingrediente principal:

500 g de muslo de pollo; 1 escama de ajo (picada); 2 cucharadas de vino de cocina; 1 cucharadita de chile rojo en polvo; 10g de cebolla china verde, 1 cucharada de aceite de oliva, 2 cucharadas de salsa de soja ligera y 3 trozos de jengibre fresco.

Pasos:

1. Ajuste la temperatura de la freidora de aire a 180°C para precalentar durante 5min.
2. Mezclar el ajo con el vino de cocina, la salsa de soja light, el jengibre fresco y la cebolla verde china, poner un poco de sal y añadir aceite de oliva.
3. Untar el muslo de pollo con la mezcla y sumergirlo durante 20-50min.
4. Monte el plato a prueba de aceite en la freidora de aire y ponga el muslo de pollo en la parrilla dentro de la freidora de aire. El tiempo de trabajo por defecto es de 30min (El

tiempo y la temperatura se pueden ajustar según la cantidad de comida y las preferencias personales).

5. Ase el muslo de pollo hasta que se dore.

Nota: Se pueden aplicar diferentes especias para ajustar el sabor del muslo de pollo frito.

Sable del Atlántico

Ingrediente principal:

500g de Sable del Atlántico; 1 cucharada de sal, un poco de limón, 2 cucharadas de aceite de oliva, 5 trozos de jengibre fresco, un poco de pollo en polvo, un poco de vino fuerte, pimienta, un poco de vinagre y 10g de cebolla china verde Pasos:

1. Ajuste la temperatura de la freidora de aire a 160°C para precalentar durante 5min.
2. Limpiar el pescado y quitarle la escama y los órganos internos y escurrir el agua. Corte la superficie cada dos centímetros y asegúrese de no atravesarla. - Poner el Sable del Atlántico limpio a sazonar durante 30-50min.
3. Coloque la placa a prueba de aceite en la freidora de aire y ponga el pescado en la parrilla dentro de la freidora de aire. El tiempo por defecto es de 12min (el tiempo y la temperatura se pueden ajustar en consecuencia)
4. Ase el pescado hasta que se ponga de color rojizo.

Nota: Se pueden aplicar diferentes especias para ajustar el sabor.

Gambas picantes

Ingrediente principal :

10 gambas (congeladas), descongelar; 1 cucharada de aceite de ensalada, 1 cucharada de ajo picado, pimienta negra fresca, chile en polvo

Pasos:

1. Ajuste la temperatura de la freidora de aire a 160°C para precalentar durante 5min.
2. Cortar el lomo de las gambas y lavarlas
3. Untar la mezcla a las gambas y remojar durante 20min.
4. Coloque la placa a prueba de aceite en la freidora de aire y ponga las gambas en la parrilla del interior de la freidora de aire. El tiempo por defecto es de 12min (el tiempo y la temperatura pueden ajustarse en consecuencia). Asar las gambas hasta que queden crujientes.

Nota: Se pueden aplicar diferentes especias para ajustar el sabor de las gambas.

Tabla de análisis de problemas comunes

Problema	Descripción del motivo	Solución
El panel táctil está apagado	Fallo de alimentación	Comprobación y mantenimiento del dispositivo de alimentación
	La toma de corriente no se electrifica o la conexión es deficiente.	
	El voltaje de la fuente de alimentación no coincide con el voltaje nominal del producto.	
	Fallo del circuito impreso	Enviar al departamento de reparaciones autorizado para su reparación
La comida está poco hecha / demasiado hecha	Temperatura o tiempo de cocción incorrectos	Ajuste la temperatura y el tiempo según la receta y la experiencia personal.
	Demasiada comida en la cesta de La temperatura de cocción es demasiado baja	<p>Separe los alimentos en pequeños lotes para introducirlos en la freidora de aire.</p> <p>Ajuste a la temperatura y tiempo requeridos</p>
	El tiempo de cocción es demasiado corto	
Emisión de humos para el uso inicial	El aceite antioxidante que queda en el tubo de calentamiento de la freidora de aire	Ajuste la temperatura al máximo y precaliente durante 10-15min para eliminar el aceite antioxidante del tubo de calentamiento de la freidora de aire.
Mal olor	Materias extrañas en la bandeja o en el tubo de calentamiento	Limpiar las materias extrañas
No hay respuesta para la pantalla	Asegúrese de que no hay aceite ni agua en la pantalla.	Límpiese las manos y la pantalla táctil con un paño.
	Asegúrate de que tus manos están libres de aceite o agua	

Observación: póngase en contacto con el centro de reparaciones o el distribuidor de la empresa **si los fallos no se pueden resolver después del análisis anterior**. Está prohibido que personas no profesionales desmonten el dispositivo sin autorización.

Contacto del servicio de atención al cliente y servicio técnico:

service@emprendimientosurbanos.es