

SOKANY
AIRFRYER SALUDABLE
MODELO: SK – 10034
MANUAL DE INSTRUCCIONES



USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Importante:

Lea atentamente este manual antes de utilizar la freidora.

Este producto utiliza el principio del aire caliente combinado con el ciclado (cambio rápido de aire), de modo que usted puede cocinar todo tipo de deliciosos alimentos de forma sana, rápida y fácil.

servirá sus ingredientes como calor omnidireccional de una sola vez, por lo que para la mayoría de los ingredientes no es necesario cocinar con aceite, ayudándole a cocinar sus ingredientes favoritos de una manera más saludable.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No sumerja la carcasa en agua ni la limpie bajo el grifo, ya que hay componentes electrónicos y elementos calefactores en la carcasa.
2. No sumerja agua u otros líquidos en el producto para evitar descargas eléctricas.
3. Fría siempre los ingredientes en una cesta para evitar el contacto con los elementos calefactores.
4. No cubra la entrada ni la salida del producto mientras esté funcionando.
5. No vierta nunca aceite en la sartén, ya que podría producirse riesgos de incendio.
6. No toque el interior del aparato mientras esté funcionando.

ADVERTENCIA

1. Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe si el voltaje marcado en el producto coincide con el voltaje de la red eléctrica local.
2. No utilice este producto si el enchufe, el cable de alimentación o el propio producto están dañados.
3. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser sustituido por el centro de mantenimiento especial de la empresa o por profesionales con cualificaciones de mantenimiento equivalentes.
4. Las personas (incluidos los niños) que no estén en buenas condiciones físicas, tengan discapacidades mentales y carezcan de la experiencia y los conocimientos pertinentes deben utilizar el producto bajo la supervisión y la guía de un tutor.
5. Mantenga los productos y los cables de alimentación fuera del alcance de los niños.

No permita que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes.

1. Nunca inserte el enchufe del producto o la consola de operación con las manos mojadas.
2. El producto debe enchufarse a una toma de corriente con conexión a tierra y debe estar correctamente enchufado.
3. Este producto no puede ser operado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
4. No coloque el producto sobre o cerca de materiales inflamables como manteles y cortinas.
5. No coloque el producto contra la pared u otros productos. Debe dejarse al menos 10 cm de espacio libre detrás, a ambos lados y encima del producto. No coloque nada sobre el producto.
6. No utilice este producto de forma distinta a la descrita en este manual. El producto debe ser supervisado cuando esté en uso.

7. Durante la fritura con aire caliente, sale vapor a alta temperatura por la salida. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las salidas de vapor y aire. Tenga cuidado también con el vapor a alta temperatura y el calor al sacar la sartén del producto.

8. Al utilizar el producto, su superficie accesible puede calentarse mucho.

9. Si el producto emite humo negro, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que el producto deje de humear antes de sacar la sartén del producto.

10. Cuando una freidora de aire esté en uso, toda la sartén se calentará y deberá sujetarse solo cuando la sartén se haya enfriado.

Coloque el producto sobre una superficie nivelada, lisa y estable.

1. Este producto está limitado al uso doméstico normal. No puede utilizarse en el comedor de empleados de una tienda, oficina, granja u otro entorno laboral. Tampoco puede ser utilizado por los huéspedes de hoteles, moteles, pensiones y otros alojamientos.

2. El uso inadecuado del producto, o su uso para fines profesionales o semiprofesionales, o el incumplimiento de las instrucciones de este manual de usuario, anulará la garantía y la Empresa no se hará responsable de dichos daños.

3. El producto sólo puede enviarse al centro de reparaciones autorizado por la empresa. No repare el producto usted mismo, o la garantía quedará anulada.

4. Desenchufe el producto cuando no lo utilice. Antes de manipular o limpiar el producto, debe dejarse enfriar durante aproximadamente 30 minutos.

5. Asegúrese de que la cocción de este producto tiene un color dorado y no negro o marrón. Las partes quemadas deben desecharse. No freír las patatas frescas a temperaturas superiores a 160 ° C (para minimizar la producción de acrilamida).

Preparación antes del uso

1. Coloque el producto sobre una superficie horizontal lisa.

No coloque el producto sobre una superficie que no pueda soportar el calor.

2. Coloque la cesta de freír correctamente en la freidora. No llene la freidora con aceite u otro líquido. No coloque nada encima del producto. Esto puede interrumpir el flujo de aire y afectar a los resultados de la fritura por aire caliente.

Instrucciones de uso

1. Enchufe el cable de alimentación en la toma de tierra.

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

3. Coloque los ingredientes en la cesta de freír.

Nota: No añada más ingredientes que la línea MAX o la cantidad indicada en la tabla siguiente, ya que podría afectar a la calidad final de la fritura.

4. Vuelva a introducir la sartén en la freidora de aire.

No utilice nunca una sartén sin cesta para freír. Si calienta el producto sin cesta para freír, utilice guantes de cocina para abrir el cajón. Los bordes y el interior de los cajones pueden calentarse mucho.

Nota: No toque la sartén durante y por un corto tiempo después de su uso, ya que está muy caliente.

5. Pulse el botón de control de temperatura hasta la temperatura deseada.

6. Botón de control de tiempo para determinar el tiempo de preparación de alimentos necesario.

7. Para encender el producto, pulse el botón de encendido.

8. Confirme el tiempo y la temperatura necesarios para cocinar los ingredientes, pulse el botón del panel de control para ajustar el tiempo y la temperatura

Ajuste la temperatura y el tiempo necesarios para cocinar los ingredientes.

Nota: Si el producto no está precalentado, añada 3 minutos al tiempo de cocción.

Nota: Si el tiempo de cocción requerido no se ajusta en 5 minutos, el producto se apagará automáticamente por razones de seguridad.

La temperatura y el tiempo se muestran en la pantalla.

El temporizador contará a partir del tiempo de cocción ajustado.

La grasa que salga de los ingredientes se quedará en el fondo de la freidora.

9. Cuando escuche el rugido, significa que ha alcanzado el tiempo de cocción establecido. Retire la freidora del producto y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

10. Compruebe que los ingredientes están terminados.

Si los ingredientes no están totalmente cocinados, simplemente vuelva a introducir la freidora en el producto y ajuste el tiempo de calentamiento durante unos minutos más

11. Para sacar ingredientes más pequeños, como patatas fritas, retire la cesta de freír del fondo de la sartén.

No le dé la vuelta a la sartén mientras el cestillo esté colocado, de lo contrario el aceite residual del fondo de la sartén se derramará sobre los ingredientes.

Después de freír en caliente, tanto la freidora como los ingredientes están a fuego alto. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, puede salir vapor de la freidora.

12. Saque los ingredientes de la cesta de freír y páselos a un bol. Consejo: Para sacar ingredientes voluminosos o frágiles, utilice pinzas para levantar los ingredientes de la cesta de freír.

13. Cuando se termine una tanda de ingredientes alimentarios, la freidora de aire puede cocinar inmediatamente otra tanda de ingredientes alimentarios.

14. El tiempo de reserva es de 999 minutos.

AJUSTE

9. Cuando escuche el rugido, significa que ha alcanzado el tiempo de cocción ajustado. Por favor, saque la freidora del producto y póngala sobre la tabla de abajo para ayudarle a elegir los Ajustes básicos para los ingredientes que desea cocinar.

Nota: Tenga en cuenta que estos se establecen como indicadores de referencia. Como los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que estos sean los mejores ajustes para sus ingredientes.

Debido a que la tecnología de cambio rápido de aire recalienta inmediatamente el aire dentro del producto, no afecta al proceso de cocción si se extrae el terminal de la freidora del producto durante el proceso de fritura con aire caliente.

A continuación, se indican el tiempo y la temperatura ajustados para la receta por defecto de la sartén.

INGREDIENTE	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA (C/F)
		220V/230V
Precalentar	5	200
Patatas fritas	22	200
Tarta de huevo	15	170
Chuleta	13	195
Rodaja de patata	13	200
Alitas de pollo	20	195
Gambas	15	180
Salchichas asadas	13	180
Bacon	15	180
Vegetales	15	160
Pescado	25	195

El tiempo y la temperatura ajustados para la receta por defecto de la olla (2) son los siguientes:

INGREDIENTE	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA (C/F)
		220V/230V
Precalentar	5	200
Patatas fritas	22	200
Tarta de huevo	15	175
Chuleta	13	200
Rodaja de patata	13	200
Alitas de pollo	20	200
Gambas	15	185
Salchichas asadas	13	185
Bacon	15	185
Vegetales	15	160
Pescado	25	200

Consejos:

- Los ingredientes pequeños suelen tardar menos en cocinarse que los grandes.
 - Las cantidades más grandes de ingredientes requerirán un tiempo de cocción ligeramente más largo, mientras que las cantidades más pequeñas requerirán un tiempo de cocción ligeramente más corto.
 - Agite los ingredientes más pequeños en el centro de la comida para obtener mejores resultados de cocción y evitar una fritura desigual.
 - Añada un poco de aceite a las patatas frescas para conseguir un efecto crujiente. Puede utilizar una freidora de aire después de añadir el aceite para freír los ingredientes durante unos minutos.
 - No cocine alimentos muy grasientos, como salchichas, en una freidora de aire.
 - Los aperitivos que se pueden cocinar en el horno también se pueden cocinar en una freidora de aire.
 - El peso ideal para cocinar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
 - Los aperitivos de repostería pueden prepararse de forma rápida y sencilla utilizando masas disponibles en el mercado.
- La masa comercial también debe ser más corta que la masa casera.
- También puede utilizar una freidora de aire para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

Patatas y patatas fritas

	Rango de pesos Recipiente 1 y 2	Tiempo (minutos)	Temperatura (C)	Remover
Patatas fritas finas congeladas	700-500	22	200	SI
Patatas fritas gruesas congeladas	800-400	24	200	SI
Patatas fritas caseras	700-500	20	200	SI
Patatas fritas gruesas caseras	400-700	22	200	SI
Patatas fritas caseras	600-350	25	200	SI
Patatas fritas	300-500	18	200	
Patatas asadas	400-600	20	200	

Carne

	Rango de pesos Recipiente 1 y 2	Tiempo (minutos)	Temperatura (C)	Remover
Chuleta de cerdo	300-150	15	180	
Rollo de salchicha	500-300	15	190	
Pechuga de pollo	500-300	15	200	

Aperitivo

	Rango de pesos Recipiente 1 y 2	Tiempo (minutos)	Temperatura (C)	Remover
Rollo de primavera	400-200	10	200	
Nuggets de pollo congelados	500-300	13	200	
Pinchos de pan con queso congelados	400-200	10	180	
Verduras rellenas	350-2500	15	160	

Nota: si la freidora de aire se está enfriando cuando empiece a freír, aumente el tiempo de cocción en 3 minutos.

Hacer patatas fritas caseras

1. Pelar y cortar las patatas en tiras.
2. Remojar las patatas fritas en un bol durante al menos 30 minutos, después sacarlas y secarlas con papel de cocina.
3. Añadir 1/2 cucharada de aceite de oliva a un bol y remover las patatas fritas hasta que se impregnen de aceite.
4. Retirarlas del bol con las manos o con un utensilio de cocina, dejando el exceso de aceite en el bol.

Colocar las patatas fritas en la cesta de freír.

Nota: No vierta las patatas fritas directamente del bol a la vez para evitar que el exceso de aceite fluya hacia el fondo de la freidora.

5. Fría las patatas fritas siguiendo las instrucciones de este manual.

Limpieza del producto

Este producto debe limpiarse después de cada uso.

Tanto las freidoras como las cestas y los productos tienen una superficie antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar, de lo contrario podría dañar la superficie antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el producto se enfríe.

Nota: retire la freidora para permitir que se enfríe más rápidamente.

2. Limpie la superficie del producto con un paño húmedo.
3. Lave bien la cesta de freír y la freidora con agua caliente, un poco de limpiador y una esponja no abrasiva.

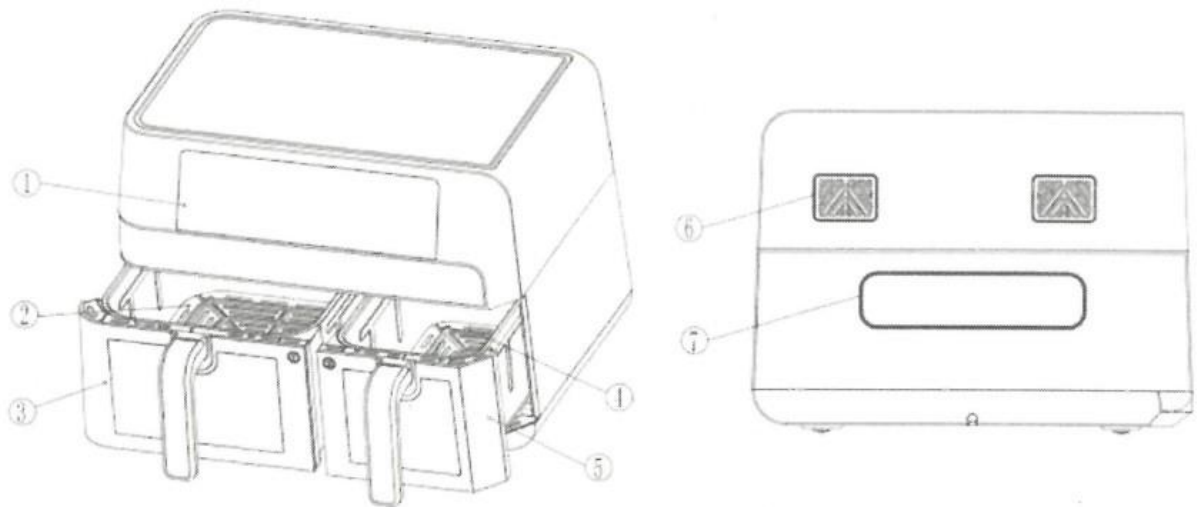
También puede utilizar un limpiador de grasa para eliminar cualquier mancha remanente.

4. Limpie el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la unidad de calentamiento con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier resto de comida.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire no está funcionando	El producto no se ha conectado	Introduzca el cable de alimentación en la toma de tierra
	Ha pulsado el botón de inicio sin programar la freidora	Ajuste el botón de temporización al tiempo de cocción deseado y el botón de temperatura a la temperatura de cocción deseada para iniciar el producto
La freidora de aire no cocina los ingredientes	Hay demasiada comida	Coloque los ingredientes por tandas en la cesta de fritura. Los lotes de ingredientes se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura es demasiado baja	Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada
	El tiempo de cocina es demasiado corto	Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado
La freidora de aire no fríe los ingredientes uniformemente	Ciertos tipos de alimentos deben de removerse a mitad de cocción	Los ingredientes que se superponen o se cruzan no necesitan agitarse a mitad de la cocción
La comida no es crujiente	Esta cocinando alimentos que requieren una freidora tradicional	Elija un aperitivo adecuado para el horno o unte los ingredientes con un poco de aceite para que queden crujientes
No es posible introducir la freidora dentro del producto	La cesta contiene demasiados alimentos	Los ingredientes en la cesta de fritura no deben sobrepasar la marca máxima.
	No se ha colocado correctamente en la freidora de aire	Presione la cesta hacia abajo en la freidora hasta que haga clic
El producto emite humo blanco	Está cocinando comida grasienta	Si fríe ingredientes grasientos en una freidora de aire, se derramará mucho aceite en la freidora. El aceite produce humo blanco y calienta la freidora de forma anormal. Esto no afecta al producto ni al resultado de la cocción.
	La freidora todavía tiene grasa de su último uso	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la freidora. Asegúrese de limpiar correctamente la freidora después de cada uso.
Patatas fritas frescas se fríen uniformemente en la freidora de aire	No se han remojado las patatas correctamente antes de freírlas	Sumerja las patatas fritas en un recipiente durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
	No está usando el tipo correcto de patata	Utilice patatas frescas y sacúdalas durante la fritura.

Diagrama del producto



1. Panel de control
2. Bandeja de drenaje
3. (1) Conjunto de la olla
4. Bandeja de drenaje
5. (2) Conjunto de la olla
6. Salida de aire
7. Soporte para cable de alimentación

Contacto

Si tiene alguna pregunta, consulta o necesita servicio técnico, póngase en contacto con nosotros en:

service@emprendimientosurbanos.es