

Hisense



HAF2900D





HISENSE

VOUS SOUHAITE BEAUCOUP DE PLAISIR LORS DE L'UTILISATION
DE CET APPAREIL.



ES

Instrucciones importantes de seguridad

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de usar el aparato.

1. Guarde bien las instrucciones, el certificado de garantía, el justificante de pago y, preferiblemente, el embalaje del aparato.
2. No sumerja en líquidos la carcasa que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores ni la enjuague bajo un chorro de agua.
3. Evite que penetre agua u otro líquido en el aparato, ya que esto puede provocar descargas eléctricas.
4. Coloque siempre los alimentos que se van a freír en la cesta para impedir el contacto con los elementos calefactores.
5. No obstruya las entradas y salidas de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
6. No llene la bandeja con aceite, ya que esto puede conllevar un riesgo de incendio.
7. No toque ninguna parte del interior del aparato durante el funcionamiento.
8. Antes de conectar a la red eléctrica, asegúrese de que la tensión indicada en el aparato coincida con la tensión de la red eléctrica de su hogar.
9. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o cualquier otro componente está dañado.
10. Si el cable de alimentación está dañado, solo puede ser sustituido por Hisense, el centro de servicio y reparación autorizado de Hisense o un profesional debidamente capacitado.
11. Este aparato puede ser utilizado por menores a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos, siempre que se encuentren bajo supervisión o que se les haya proporcionado instrucciones pertinentes sobre el uso correcto del aparato y comprendan los peligros implicados.
Supervise a los menores mientras utilizan el aparato y asegúrese de que no jueguen con él.

- Los menores no deben realizar ninguna tarea de limpieza o mantenimiento del aparato, a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.
12. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
 13. No enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente y no utilice el panel de control del aparato con las manos húmedas.
 14. Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra. Asegúrese de que el enchufe de alimentación esté insertado correctamente en la toma de corriente.
 15. Este aparato no se puede controlar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
 16. No coloque el aparato encima o cerca de materiales inflamables, como un mantel o cortinas.
 17. No coloque el aparato junto a una pared o encima de otros electrodomésticos. Asegúrese de que haya al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a los lados y por encima del aparato. No coloque objetos sobre el aparato.
 18. Utilice el aparato únicamente para los fines descritos en este manual.
 19. No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
 20. Durante la fritura con aire, se libera vapor caliente por las aberturas de ventilación. Procure no acercarse demasiado las manos y la cara a las aberturas de ventilación. También debe tener cuidado de no escaldarse con el vapor al retirar la bandeja del aparato.
 21. Las superficies accesibles del aparato pueden calentarse mientras está en funcionamiento.
 22. Si sale humo oscuro del aparato, apáguelo de inmediato. Antes de retirar la bandeja del aparato, espere a que el humo disminuya.
 23. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
 24. Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico normal. No está diseñado para usar en entornos como cocinas de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco está pensado para ser utilizado por huéspedes en habitaciones de hoteles, moteles, establecimientos tipo «Bed&Breakfast» u otros hospedajes.
 25. Si el aparato no se utiliza correctamente o se usa con fines profesionales o semiprofesionales, o de una manera que no respeta estas instrucciones, la garantía quedará anulada y Hisense no será responsable de los daños causados.
 26. Si necesita que se realice una inspección o reparación del aparato, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado de Hisense.
 27. No intente reparar el aparato por su cuenta, ya que esto anulará la garantía.
 28. Siempre debe desconectar el aparato de la red eléctrica después de usarlo.
 29. Antes de manipular o limpiar el aparato, espere aproximadamente 30 minutos hasta que se enfríe.
 30. Asegúrese de cocinar los ingredientes hasta que se pongan dorados y no hasta que tomen un color oscuro o marrón. Elimine los residuos de comida

quemada. No fría patatas crudas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir la formación de acrilamidas).

Este equipo está etiquetado de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Esta Directiva especifica los requisitos para la recogida y tratamiento de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos en toda la Unión Europea.

Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando se agote el tiempo, el aparato emitirá un pitido y se apagará automáticamente.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

Retire todos los materiales de embalaje. Si hay alguna etiqueta o adhesivo en el aparato, retírela. Lave la cesta y la bandeja con agua caliente. No emplee limpiadores abrasivos o agresivos. Utilice un paño húmedo para limpiar el interior y el exterior del aparato. No lave la bandeja ni la cesta en el lavavajillas.

Este aparato usa aire caliente para freír. Por lo tanto, ¡no debe llenar la bandeja con aceite o grasa!

Conexión eléctrica:

Este aparato solo puede conectarse a una toma de corriente de 220-240 V ~ 50-60 Hz instalada adecuadamente.

Descripción general (Imagen 1)

1. Recipiente para freír
2. Rejilla para freír
3. Freidora

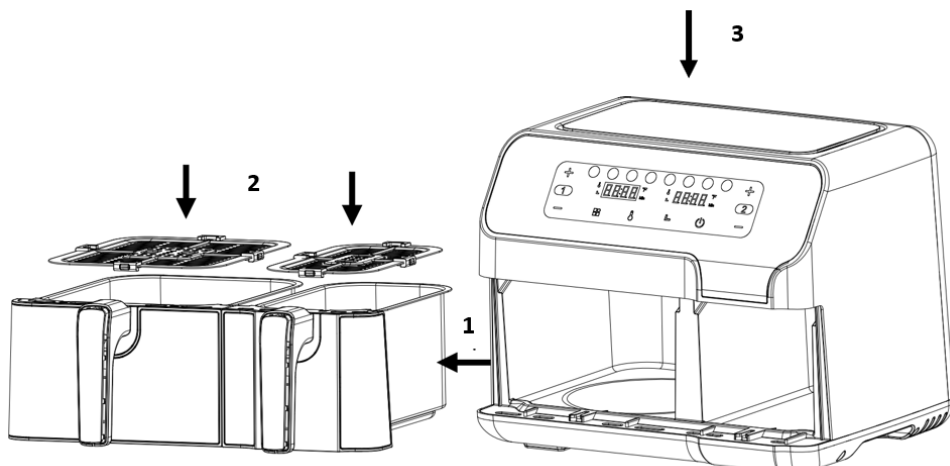


Figura 16

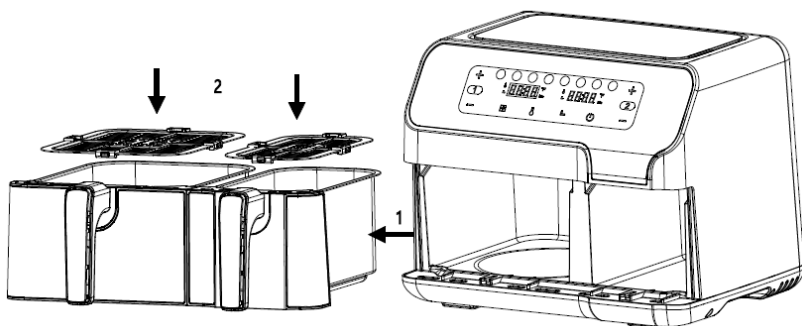


Figura 2

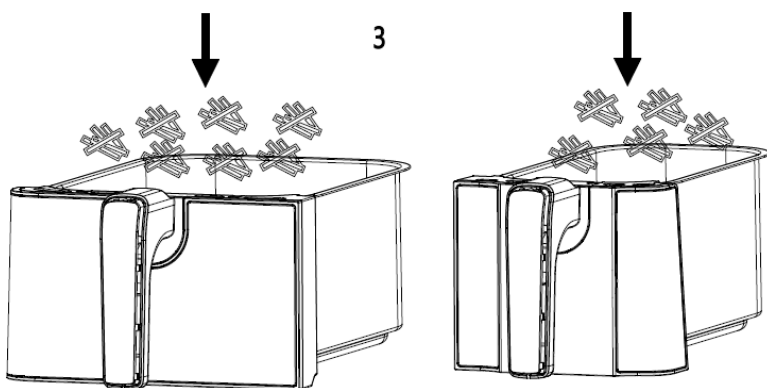


Figura 3

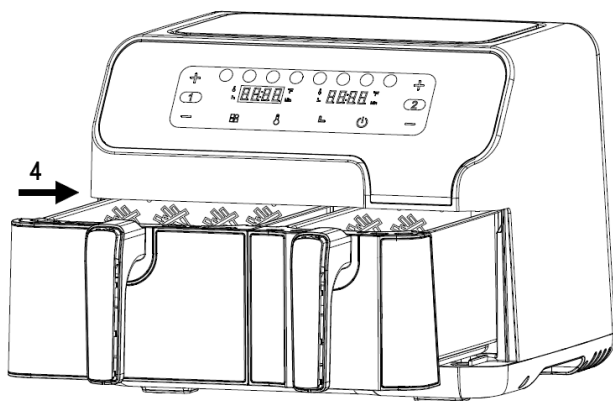


Figura 4

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
 2. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.
 3. Limpie a fondo la rejilla y el recipiente con agua caliente, un poco de líquido para fregar 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 el recipiente 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 algo normal en muchos de los aparatos que funcionan con calor. Esto no afecta a la seguridad de su electrodoméstico.

Cómo preparar el aparato para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.
 2. Coloque la rejilla de freír en el recipiente.
- No llene el recipiente con aceite u otros líquidos.**
No coloque nada encima del aparato, ya que esto podría obstruir el flujo de aire y afectar el resultado de la fritura con aire caliente.

Uso del aparato

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
 2. Saque con cuidado el recipiente de la freidora de aire (Figura 2).
 3. Coloque los ingredientes en el recipiente (Figura 3).
 4. Vuelva a colocar el recipiente dentro de la freidora de aire (Figura 4).
- Nunca use el recipiente sin la rejilla en su interior.

Precaución: No toque el recipiente mientras está en uso y durante un tiempo después de terminar de usarlo, ya que se calienta mucho. Sujete el recipiente únicamente desde su asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para los alimentos (consulte la sección «Ajustes» de este capítulo).

6. Algunos ingredientes requieren que se los agite a la mitad del tiempo de cocción (consulte la sección «Ajustes» de este capítulo). Para remover los alimentos, retire el recipiente del aparato sujetándolo por el asa y agítelo. Luego, vuelva a colocar el recipiente en la freidora de aire.

7. Cuando finalice el tiempo de preparación establecido, escuchará un timbre. Saque el recipiente del aparato.

Nota: Presione el botón de encendido durante 2 segundos. Luego podrá apagar el aparato manualmente.

Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo según sus preferencias durante el uso.

8. Verifique si los alimentos ya están listos.

Si aún no están cocidos, simplemente vuelva a introducir el recipiente en el aparato y ajuste unos minutos más en el temporizador.

9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque el recipiente de la freidora de aire y colóquelo sobre un salvamanteles.

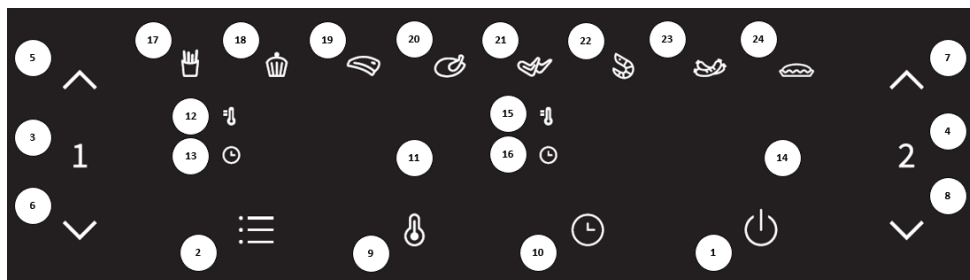
No lo haga dando vuelta el recipiente, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo se filtrará sobre los ingredientes.

El recipiente y los ingredientes estarán calientes. Algunos ingredientes podrían provocar que salga vapor caliente del recipiente.

10. Use los utensilios adecuados para transferir los alimentos a un plato.

11. Una vez preparado un lote de alimentos, la freidora estará lista para preparar otro al instante.

Instrucciones del panel de control



Tecla 1  : tecla de encendido

Una vez que los dos recipientes estén correctamente colocados en el compartimiento principal, el indicador de encendido se iluminará. Seleccione la tecla de encendido para poner el aparato en modo de espera. Después de seleccionar el recipiente que desea utilizar, pulse la tecla de encendido por segunda vez para iniciar el proceso de cocción.

Tecla 2  : tecla de ajustes preestablecidos

Con la tecla de ajustes preestablecidos puede desplazarse por 8 opciones de alimentos populares (17–24). Una vez seleccionada una opción, se establecen los valores preprogramados de tiempo y temperatura de cocción.

Tecla 3  : tecla del recipiente izquierdo

Toque la tecla del recipiente izquierdo. Se iluminará el icono de la tecla de función del recipiente de la izquierda. El menú estará de forma predeterminada en la primera opción (patatas fritas), y el indicador de patatas fritas parpadeará. La unidad de visualización del recipiente izquierdo parpadeará y mostrará alternativamente la temperatura y el tiempo predeterminados del programa de patatas fritas. Cuando se muestre la temperatura, el indicador de temperatura en la parte superior izquierda de la pantalla estará encendido de forma continua. Cuando se muestre el tiempo, el indicador de tiempo en la parte inferior izquierda de la pantalla estará encendido de forma continua. Si pulsa la tecla del recipiente izquierdo durante 2 segundos, puede cancelar la selección de ese recipiente y el aparato volverá al modo de espera.

Tecla 4  : tecla del recipiente derecho

Toque la tecla del recipiente derecho. Se iluminará el icono de la tecla de función del recipiente de la derecha. El menú estará de forma predeterminada en la primera opción (patatas fritas), y el indicador de patatas fritas parpadeará. La unidad de visualización del recipiente derecho parpadeará y mostrará alternativamente la temperatura y el tiempo predeterminados del programa de patatas fritas. Cuando se muestre la temperatura, el indicador de temperatura en la parte superior izquierda de la pantalla estará encendido de forma continua. Cuando se muestre el tiempo, el indicador de tiempo en la parte inferior izquierda de la pantalla estará encendido de forma continua. Si pulsa la tecla del recipiente derecho durante 2 segundos, puede cancelar la selección de ese recipiente y el aparato entra en modo de espera.

Tecla 5  y tecla 6  : teclas de control de temperatura y tiempo para el recipiente izquierdo. La tecla 5 y la tecla 6 le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción del recipiente izquierdo en 5 °C por cada vez que las presiona. Si mantiene presionada una tecla, cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 80 °C – 200 °C. Las teclas también se pueden utilizar para aumentar o disminuir el tiempo de cocción del recipiente izquierdo en un minuto por cada vez que las presiona. Si mantiene presionada una tecla, puede cambiar rápidamente el tiempo. Rango de control de tiempo: 1 min – 60 min.

Tecla 7  y tecla 8  : teclas de control de temperatura y tiempo para el recipiente derecho. La tecla 7 y la tecla 8 le permiten añadir o reducir la temperatura de cocción del recipiente derecho en 5 °C por cada vez que las presiona. Si mantiene presionada una tecla, cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 80 °C – 200 °C. Las teclas también se pueden utilizar para aumentar o disminuir el tiempo de cocción del recipiente derecho en un minuto por cada vez que las presione. Si mantiene presionada una tecla, puede cambiar rápidamente el tiempo. Rango de control de tiempo: 1 min – 60 min.

Tecla 9  : tecla de selección de temperatura. Toque la tecla de selección de temperatura. A continuación, puede ajustar la temperatura indicada en la pantalla según sea necesario.

Tecla 10  : tecla de selección de tiempo. Toque la tecla de selección de tiempo. A continuación, puede ajustar el tiempo indicado en la pantalla según sea necesario.

Luz indicadora «11»: unidad de visualización del recipiente izquierdo
Luz indicadora «12»: indicador de temperatura del recipiente izquierdo
Luz indicadora «13»: indicador de tiempo del recipiente izquierdo
Luz indicadora «14»: unidad de visualización del recipiente derecho
Luz indicadora «15»: indicador de temperatura del recipiente derecho
Luz indicadora «16»: indicador de tiempo del recipiente derecho
Luces indicadoras «17–24»: indicadores de recetas

Instrucciones de funcionamiento detalladas

1. Modo de arranque

Primero, confirme que el recipiente esté correctamente colocado en el aparato. A continuación, inserte el enchufe en la toma de corriente. El aparato se encenderá y emitirá un pitido. Todas las luces se encenderán durante un segundo y luego se apagarán. El icono de encendido se iluminará.

2. Modo de espera

Toque el icono de encendido; el icono de selección del recipiente 1 y el icono de selección del recipiente 2 se iluminarán y permanecerán encendidos. El aparato entrará en modo de espera. Cuando la unidad esté en modo de espera y no haya funcionado durante 3 minutos, cambiará al modo de arranque.

3. Modo de funcionamiento de un solo recipiente

3.1. Modo de funcionamiento con el recipiente izquierdo

- 3.1.1. Toque la tecla del recipiente izquierdo. Los iconos del área 1 y el área 2 se iluminarán y permanecerán encendidos de forma continua. Aparecerán los ajustes predeterminados para las patatas fritas, y su temperatura y tiempo de cocción predeterminados se mostrarán alternativamente en la pantalla. Si mantiene pulsado el icono de la tecla de encendido durante 2 segundos, cancelará la selección del recipiente izquierdo y el aparato entrará en modo de espera.

- 3.1.2. Toque la tecla de ajustes preestablecidos para seleccionar el menú que desea utilizar. Pulse esta tecla una vez para cambiar al siguiente menú; el icono del menú seleccionado parpadeará y se mostrarán la temperatura y el tiempo predeterminados. Puede recorrer el menú desde el primer icono hasta el octavo.
- 3.1.3. Toque el icono de la tecla de temperatura. La temperatura del menú actual parpadeará en la pantalla. Pulse el icono de la tecla de control de temperatura para ajustar la temperatura en pasos de 5 °C. Si mantiene pulsado el icono de la tecla temperatura, la temperatura se modificará de forma continua. La temperatura se puede ajustar en el rango de 80 °C a 200 °C para cada receta.
- 3.1.4. Toque el icono de la tecla de tiempo. El tiempo predeterminado o establecido para el menú seleccionado parpadeará en la pantalla. Pulse el icono de la tecla de control de tiempo para ajustar el tiempo en pasos de 1 min. Si mantiene pulsado el icono de la tecla de control de tiempo, el tiempo se modificará de forma continua. El tiempo se puede ajustar de 1 min a 60 min para cada receta.
- 3.1.5. Cuando haya configurado la receta, la temperatura y el tiempo, toque el icono de la tecla de encendido. La bandeja izquierda comenzará a funcionar y verá la cuenta regresiva del tiempo de cocción actual en la pantalla.
- 3.1.6. Para ajustar la temperatura o el tiempo durante el proceso de cocción, pulse el icono de la tecla de temperatura o de la tecla tiempo una vez y, a continuación, pulse el icono de la tecla de temperatura o de la tecla tiempo para ajustar la temperatura o el tiempo. Mientras realiza estos ajustes, la unidad seguirá funcionando.
- 3.1.7. Para restablecer la receta durante el proceso de cocción, presione ligeramente el icono de la tecla de encendido una vez para pausarla; el calentador y el motor dejarán de funcionar. A continuación, siga los pasos de 3.1.2 a 3.1.5 para restablecer la receta y reanudar la operación.
- 3.2. Pausar o apagar la unidad durante el proceso de cocción
 - 3.2.1. Para pausar el proceso de cocción mientras está en curso, pulse el icono de la tecla de encendido una vez; esto interrumpirá el funcionamiento del calentador y el motor. Si no realiza una operación en los 3 minutos posteriores a la pausa de la unidad, esta entrará en modo de espera.
 - 3.2.2. Para apagar la unidad durante la cocción, mantenga presionado el icono de la tecla de encendido durante 2 segundos hasta que la palabra «OFF» aparezca en la pantalla. La alarma sonará una vez, la pantalla se apagará y el aparato entrará en modo de espera. A continuación, mantenga pulsado el icono de la tecla de encendido durante 2 segundos y la unidad entrará en el modo de arranque.
- 3.3. Retirar el recipiente
 - 3.3.1. Si retira el recipiente del aparato en cualquier momento, la pantalla mostrará la palabra «OPEN» (ABIERTO).
 - 3.3.2. Si retira el recipiente durante el proceso de cocción, la unidad dejará de funcionar (tanto el calentamiento como el motor se detendrán). Cuando vuelva a colocar el recipiente, la unidad reanudará el funcionamiento con la configuración más reciente.
- 3.4. Modo de funcionamiento con el recipiente derecho
 - 3.4.1. Toque el icono de la tecla del recipiente derecho y consulte las secciones 3.1.2 – 3.1.7 para ver los pasos a seguir.
- 3.5. Se ha completado el proceso de cocción
 - 3.5.1. Cuando se complete el proceso de cocción, la pantalla mostrará la palabra «OFF» y la unidad emitirá 5 pitidos. Luego, la pantalla se apagará y la unidad entrará en modo de espera.
4. Modo de funcionamiento con doble recipiente
 - 4.1. Iniciar los 2 recipientes
 - 4.1.1. Primero, seleccione un lado y elija la configuración del menú, la temperatura y el tiempo, de acuerdo con los pasos 3.1.2–3.1.7. Luego, seleccione el otro lado y establezca la receta, la temperatura y el tiempo requeridos de la misma manera.
 - 4.1.2. Pulse la tecla de encendido. Los dos recipientes comenzarán a funcionar al mismo tiempo. La cuenta atrás del tiempo restante para ambos lados se mostrará en la pantalla.

- 4.1.3. Alternativamente, también puede comenzar primero solo en un lado siguiendo los pasos 3.1.1 a 3.1.7, y luego iniciar la operación del otro lado según se indica en 3.5.1.
- 4.2. Seleccione los ajustes para el modo de funcionamiento con doble recipiente
 - 4.2.1. En el modo de funcionamiento con doble recipiente, los dos recipientes funcionan al mismo tiempo. Para ajustar la temperatura o el tiempo del recipiente izquierdo o del recipiente derecho, presione la tecla del recipiente correspondiente y siga los pasos 3.1.6 y 3.1.7 para completar la configuración.
- 4.3. Pausar o apagar la unidad durante el proceso de cocción
 - 4.3.1. Para pausar el funcionamiento de un solo lado durante el modo de funcionamiento con doble recipiente, primero presione el icono de la tecla del recipiente que desea detener y luego presione el icono de la tecla de encendido. El funcionamiento del recipiente seleccionado se detendrá. Si no hay ninguna operación dentro de los próximos 3 minutos, el lado pausado cambiará al modo de espera. Para pausar ambos lados, solo tiene que pulsar el icono de la tecla de encendido. Si no realiza otra operación dentro de los 3 minutos siguientes, ambos lados entrarán en modo de espera. Para reanudar la operación, pulse el icono de la tecla de encendido una vez.
 - 4.3.2. Para apagar un lado durante el proceso de cocción, primero presione el icono de la tecla del recipiente que desee apagar, y luego mantenga presionado el icono de la tecla de encendido durante 2 segundos. A continuación, el recipiente (o el lado) seleccionado cambiará al modo de espera. Para apagar ambos lados, mantenga pulsado el icono de la tecla de encendido durante 2 segundos.
- 4.4. Retirar el recipiente
 - 4.4.1. Si retira el recipiente del aparato en cualquier momento, la pantalla mostrará la palabra «OPEN» (ABIERTO).
 - 4.4.2. Si retira un recipiente durante el proceso de cocción, el lado correspondiente dejará de funcionar (tanto el calentamiento como el motor se detendrán). Cuando vuelva a colocar el recipiente, se reanudará la operación con la configuración más reciente.
- 4.5. Se ha completado el proceso de cocción
 - 4.5.1. Cuando se complete el proceso de cocción, la pantalla mostrará la palabra «OFF» y la unidad emitirá 5 pitidos. Luego, la pantalla se apagará y la unidad entrará en modo de espera.

Notas

5. Modo de arranque: en este modo solo está iluminado el icono de la tecla de encendido.
6. Modo de espera: en este modo solo están iluminados el icono de la tecla de encendido, la tecla del recipiente izquierdo y la tecla del recipiente derecho.
7. Selección de ajustes
 - 7.1. Selección de ajustes cuando la unidad no está funcionando
 - 7.1.1. La tecla de la función correspondiente siempre está encendida. El indicador de la receta seleccionada parpadea, el resto de los indicadores del menú están siempre encendidos y la pantalla correspondiente parpadea alternativamente para mostrar la temperatura y el tiempo de la receta seleccionada. Al ajustar el menú, la receta seleccionada parpadea. Para ajustar la temperatura, pulse la tecla de temperatura. La pantalla parpadea para mostrar la temperatura actual. Pulse la tecla de tiempo para ajustar el tiempo; la pantalla parpadea y muestra el tiempo actual. Cuando el aparato esté en el modo de funcionamiento de doble recipiente, el menú del lado que no está seleccionado no parpadeará; la pantalla correspondiente mostrará alternativamente la temperatura y el tiempo, sin parpadear. Durante este proceso, los calentadores y motores no funcionarán.
 - 7.2. Selección de ajustes durante el proceso de cocción
 - 7.2.1. Durante el proceso de cocción, el menú no parpadea; en su lugar, solo se ilumina el icono de la receta seleccionada. La pantalla parpadea, mostrando alternativamente la temperatura y el tiempo. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar como se

describe en los pasos 3.1.3 y 3.1.4, pero la receta no se puede modificar. El calentador y el ventilador funcionan continuamente.

- 7.3. Pausar la operación: la tecla de función correspondiente siempre está activada; el indicador de menú seleccionado parpadea mientras que otros indicadores de menú siempre están activados. La pantalla correspondiente parpadea, mostrando alternativamente la temperatura y el tiempo del menú seleccionado. El calentador y el ventilador dejan de funcionar; ahora, se pueden ajustar el menú, el tiempo y la temperatura.
- 7.4. Proceso de funcionamiento: la tecla de función correspondiente siempre está encendida, el indicador de la receta seleccionada siempre está encendido y el resto de los indicadores del menú estarán apagados. La pantalla correspondiente muestra el tiempo restante de la receta seleccionada, y el calentador y el ventilador funcionan continuamente. Cuando ambos recipientes estén en funcionamiento al mismo tiempo, el icono de la tecla del recipiente izquierdo y el icono correspondiente a la receta del recipiente izquierdo parpadearán simultáneamente cada 6 segundos. Después de 3 segundos, el icono de la tecla del recipiente derecho y el icono de la receta del recipiente derecho correspondiente parpadearán simultáneamente cada 6 segundos.

8. Función de memoria: el dispositivo tiene una función de memoria. Por ejemplo, si selecciona el menú de alas de pollo para el recipiente derecho y establece la temperatura a 190 °C y el tiempo en 22 min, cuando termine de usarlo, si no apaga el aparato, se aplicarán los mismos ajustes cuando vuelva a seleccionar el recipiente derecho, es decir, aparecerá directamente el menú de alas de pollo, con la temperatura establecida a 190 °C y el tiempo establecido en 22 min. La memoria se borra cuando se apaga el aparato durante 1 hora. Si enciende el aparato después de una hora y selecciona el recipiente derecho, se mostrará el estado inicial.

9. Memoria de apagado: si el aparato se apaga accidentalmente durante el uso, volverá a los ajustes activos antes del fallo de alimentación, siempre y cuando la fuente de alimentación se reactive dentro de un plazo de 30 minutos.

Ajustes

Esta tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los diferentes ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son solo indicativos. Dado que los alimentos difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que estos sean los mejores ajustes para sus productos.

Como la tecnología de aire rápido recalienta instantáneamente el aire que está dentro de la freidora, retirar el recipiente del aparato durante el funcionamiento por un corto período de tiempo prácticamente no afectará el proceso de fritura.

Consejos:

1. Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación un poco menor que aquellos más grandes.
2. Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más extenso, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más breve.
3. Agitar los ingredientes más pequeños en la mitad del tiempo de cocción optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir que se fríen de forma irregular.
4. Agregue un poco de aceite a las papas crudas para que queden más crocantes. Fría los ingredientes en la freidora unos pocos minutos después de haber agregado el aceite.
5. No prepare ingredientes demasiado grasientos, como salchichas, en la freidora de aire.
6. Los alimentos aptos para la cocción en horno también pueden prepararse en la freidora de aire.
7. La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
8. Utilice masa preelaborada para hacer snacks rápida y fácilmente. La masa preelaborada exige un tiempo de preparación menor que la masa casera.
9. Si desea hornear un pastel o una quiche, o desea freír ingredientes delicados o platos con relleno, coloque una bandeja o un plato de horno en el recipiente de la freidora de aire.

Menú	Peso de referencia (g)		Temperatura predeterminada (°C)	Tiempo de un solo recipiente (min)	Tiempo de doble recipiente (min)	Rango de temperatura (°C)	Período de tiempo (min)	Agitar
Patatas fritas congeladas	Grande	500	200	25	28-32	80-200	1-60	1-2
	Pequeña	300						
Pastel	Grande	300	150	25	25-30	80-200	1-60	
	Pequeña	150						
Filete	Grande	170	200	15	15-20	80-200	1-60	1-2
	Pequeña	85						
Muslos	Grande	800	200	30	30-35	80-200	1-60	1-2
	Pequeña	300						
Alitas de pollo	Grande	500	190	22	22-27	80-200	1-60	1-2
	Pequeña	300						
Gambas	Grande	350	190	12	12-15	80-200	1-60	1-2
	Pequeña	175						
Salchicha asada	Grande	240	160	15	15-18	80-200	1-60	1-2
	Pequeña	130						
Tartaleta de huevo	Grande	290	170	20	18-23	80-200	1-60	
	Pequeña	150						

Nota 1: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación si comienza a freír antes de que la freidora se caliente.

Nota 2: Puede ajustar la temperatura o el tiempo de acuerdo con el efecto de cocción real cuando utilice los dos recipientes al mismo tiempo.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar el recipiente o la cesta, ya que esto podría dañar la capa antiadherente.

1. Desenchufe la freidora y déjela enfriar.

Nota: Retire el recipiente para que la freidora se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie los recipientes con agua caliente, un poco de líquido de lavado y una esponja no abrasiva.

Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Consejo: Si la suciedad está pegada al estante (rejilla) o al fondo del recipiente, llene el recipiente con agua caliente y un poco de líquido de lavado. Ponga la rejilla de freír en el recipiente y déjelos remojar durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo, para retirar cualquier resto de alimentos.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
Los alimentos fritos con la freidora de aire no están cocidos.	La cantidad de ingredientes es excesiva o los ingredientes son demasiado grandes.	Coloque en el recipiente la cantidad de ingredientes sugerida (del tamaño recomendado).
	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste la temperatura de acuerdo con lo que está cocinando.
	El aparato no ha sido precalentado.	Ajuste el tiempo de acuerdo con el tiempo de preparación requerido.
Los ingredientes se frien de forma desigual.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse en la mitad del tiempo de cocción.	Los alimentos que se encuentran encimados o mezclados entre sí (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse cuando transcurra la mitad del tiempo de preparación.
Los aperitivos fritos no salen crocantes.	Utilizó el tipo de aperitivos destinados a la preparación en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos para horno o úntelos con un poco de aceite para obtener un resultado más crocante.
No puedo introducir correctamente el recipiente en la freidora.	Hay demasiados ingredientes en el recipiente.	No llene el recipiente más allá de la indicación MÁX.
	El recipiente no se puede colocar correctamente en el compartimiento.	Empuje el recipiente hacia el aparato hasta que escuche un clic.
La freidora emana humo blanco.	Está cocinando ingredientes grasos.	Cuando cocine ingredientes grasos, una gran cantidad de aceite se filtrará al recipiente. El aceite produce humo blanco y es posible que el recipiente se caliente más de lo habitual. Esto no afectará el funcionamiento de la freidora ni al resultado final.
	No limpió el recipiente después de la última cocción.	El humo blanco es producto de la grasa que se calienta en el recipiente. Asegúrese de limpiar el recipiente adecuadamente después de cada uso.
Las patatas se frien de forma desigual.	No utilizó el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No aclaró bien los palitos de patata antes de cocinarlos.	Lave bien las patatas cortadas para eliminar el almidón de la parte exterior.
Las patatas fritas no son crujientes.	Las patatas fritas saldrán más o menos crocantes dependiendo de la cantidad de aceite y agua que haya en las patatas.	Asegúrese de secar bien los palitos de patata.
		Corte las patatas en pedazos más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Úntelas con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.

MEDIO AMBIENTE

Cuando finalice la vida útil de este aparato, no lo deseche junto con el resto de sus residuos domésticos; llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. De esta forma, ayudará a proteger el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si desea obtener más información o tiene un problema con su producto, comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de Hisense de su país (encontrará el número de teléfono en la hoja de garantía internacional). Si no hay un Centro de Atención al Cliente en su país, diríjase a su distribuidor local de productos Hisense o comuníquese con el departamento de servicio de los electrodomésticos Hisense.

¡Solo para uso personal!

Nos reservamos el derecho de hacer modificaciones.

Hisense

¡Deseamos que pase buenos momentos disfrutando de su freidora de aire Hisense!