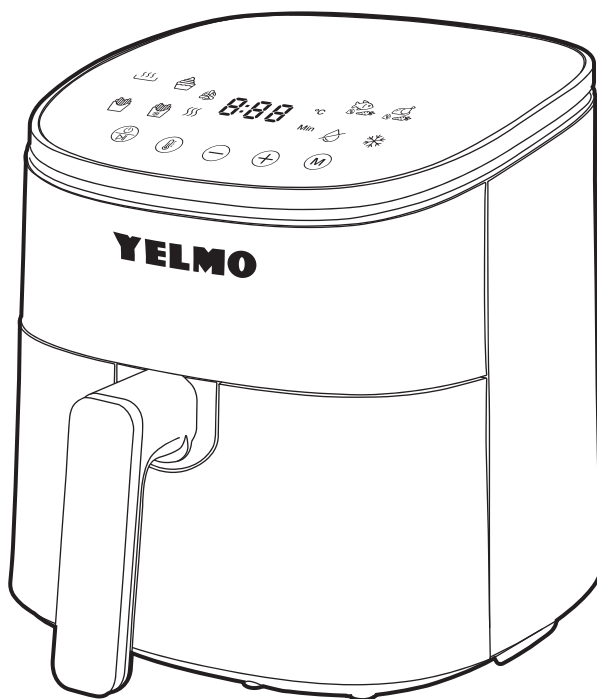




www.yelmo.com.ar

MANUAL DE INSTRUCCIONES



FR 7309 FREIDORA POR AIRE



INTRODUCCIÓN

Su nueva **FREIDORA POR AIRE YELMO** le permite preparar sus ingredientes y aperitivos favoritos de una manera más saludable.

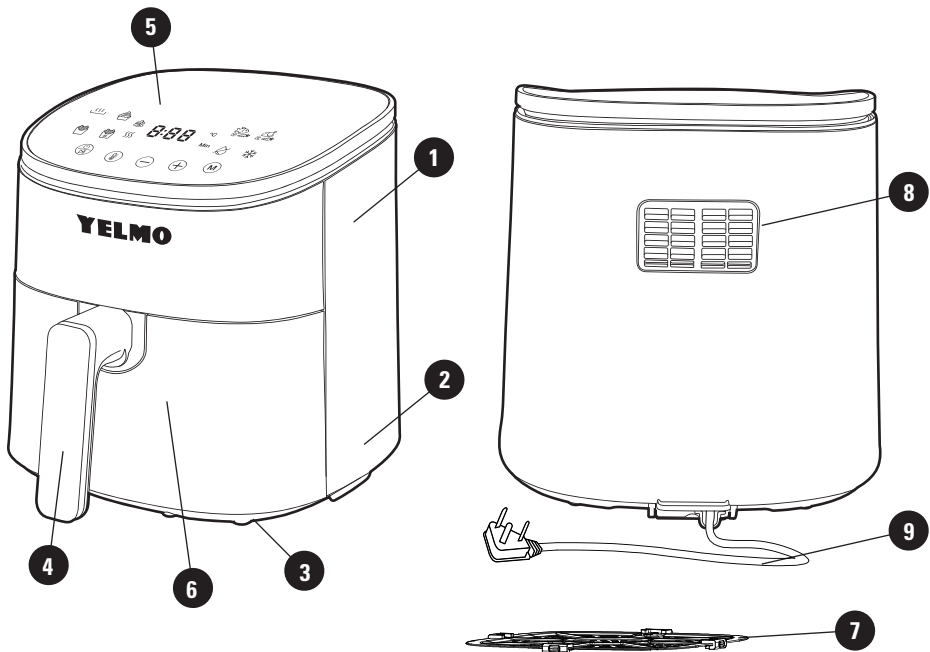
La freidora utiliza aire caliente en combinación con la circulación de aire de alta velocidad (por aire caliente rápido) y un cesto antiadherente para preparar una variedad de platos deliciosos de una manera sana, rápida y fácil.

Los alimentos se calientan en su totalidad, en todas sus caras y no hay necesidad de añadir aceite a la mayoría de los ingredientes.

DATOS TÉCNICOS

Modelo: FR-7309- **Tensión nominal:** 220-240V - **Frecuencia nominal** 50/60Hz - **Potencia:** 1400W

Capacidad: 5 litros



DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES (Fig.1)

- | | |
|---|--|
| 1. Carcasa superior | 6. Recipiente para freír |
| 2. Carcasa inferior | 7. Rejilla para freír con superficie antiadherente |
| 3. Base | 8. Salida de aire |
| 4. Asa | 9. Cable y Ficha |
| 5. Panel táctil para control de funciones | |



IMPORTANTE

Lea este manual del usuario antes de usar el aparato y guárdelo para futuras consultas.



PELIGRO

- Nunca sumerja en agua ni lo enjuague bajo el grifo al cuerpo principal de la freidora, porque contiene los componentes eléctricos y los elementos de calentamiento. Esto podría dañar permanentemente su equipo.
- No permita que el agua u otro líquido ingresen al interior del aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a ser fritos en la cesta, para evitar que entre en contacto con los elementos de calentamiento.
- No cubra las aberturas de la salida de aire y mientras el aparato está funcionando.
- **Jamás llene la cuba con el aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.**
- No toque nunca el interior del aparato mientras está en funcionamiento.



PRECAUCIÓN

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar la unidad.

- 1- Durante el funcionamiento evite el contacto con las partes calientes del equipo.
- 2- Siempre desenrolle el cable de alimentación antes de utilizar su unidad.
- 3- No haga funcionar la unidad con las manos mojadas. Inserte por completo el enchufe en el tomacorriente.
- 4- No utilice este aparato con el cable roto o después de haber verificado un mal funcionamiento.
- 5- Lleve la unidad al Centro de Servicio Técnico Autorizado cuando el cable de alimentación esté dañado.
- 6- Para evitar el choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte del artefacto en el agua.
Siempre desenchufe la unidad después de su uso.
- 7- Siempre sostenga el enchufe al desenchufar el cable. Nunca tire del cable.
- 8- Esta unidad es para **USO DOMESTICO UNICAMENTE.**
- 9- No la utilice a la intemperie.
- 10- En caso de falla, llévelo al servicio técnico autorizado más cercano para que sea examinado y/o reparado.
- 11- No use la fuerza para operar perillas, teclas y botones.
- 12- No exponga el equipo a goteos ni a salpicaduras y no coloque sobre él objetos que contengan líquidos.
- 13- El uso de accesorios no provistos por el fabricante puede ocasionar daños y perjuicios.
- 14- Coloque la unidad sobre una superficie plana y firme, lejos de cualquier fuente de calor. No la utilice donde reciba luz solar directa o exista exceso de polvo, calor, frío o humedad.
- 15- No opere la unidad en presencia de productos inflamables.
- 16- Evite que el cable cuelgue del borde de una mesa, tome contacto con bordes filosos o superficies calientes.
- 17- Apague siempre la unidad antes de cambiar los accesorios.
- 18- No haga funcionar el equipo cuando aparezcan daños notorios sobre partes eléctricas activas.
- 19- No abra la carcasa, ya que puede causar daños al equipo o choque eléctrico.
- 20- Desenchufe siempre su unidad antes de limpiarla.
- 21- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a un enchufe con una toma de tierra eficaz tal y como prevén las normas de seguridad vigentes.

**PRECAUCIÓN**

- 22-** El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas, consulte a un electricista cualificado.
- 23-** Los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poli estireno, etc., no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.
- 24-** El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones de seguridad podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.
- 25-** Este equipo eléctrico funciona a temperaturas elevadas, lo que puede producir quemaduras. Durante su manipulación extreme las precauciones
- 26-** Mientras la freidora esté conectada o siga caliente, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.
- 27-** Después de su uso guárdela fuera del alcance de los niños.
- 28-** Deje que la freidora se enfríe antes de su manipulación o limpieza.
- 29-** En caso de fuego, nunca intente apagar las llamas con agua.
Cierre la tapa y sofoque las llamas con un paño húmedo.

**ADVERTENCIA**

- La reparación del artefacto debe hacerla solamente personal técnico autorizado.
- Nunca utilice este aparato para otros fines no especificados en este manual.
- Verifique que el voltaje indicado coincida con el voltaje local.
- La freidora no está pensada para ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento a menos que hayan sido instruidos o supervisados por un adulto responsable.
- Cuide que los niños no jueguen con la freidora.
- No coloque el aparato contra una pared o junto a otros equipos. 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 mismo.
- Durante la fritura de aire caliente, vapor caliente se libera a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar la cuba y cesta del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa humo negro que sale del mismo.
- Espere a que la emisión de humos se detenga antes de quitar la cesta del aparato.
- Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipular o limpiarlo.
- Asegure que los ingredientes preparados en este aparato salen de color amarillo dorado en vez de oscuro o marrón. Retire los restos quemados.
- Esta freidora contiene un micro interruptor de protección dentro del cuerpo principal, si quita la cuba durante la cocción, el aparato cortará la tensión eléctrica automáticamente.

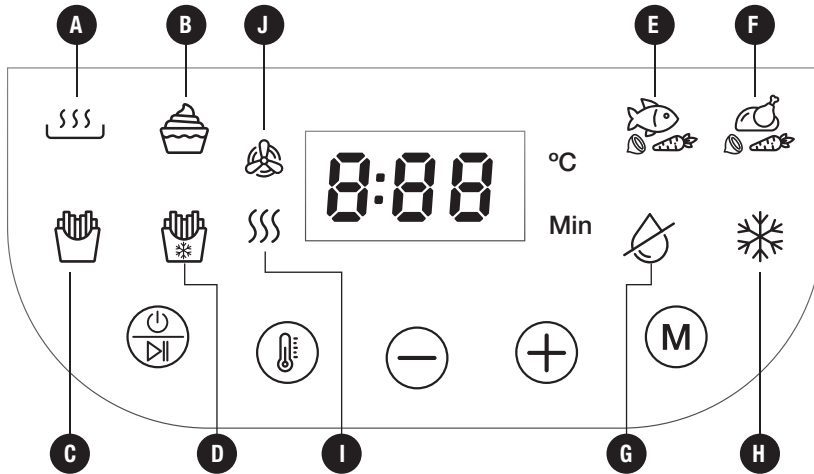


ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material del embalaje.
2. Limpiar a fondo la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
3. Limpie el interior y exterior del cuerpo principal del aparato con un paño húmedo.
4. Esta freidora funciona utilizando aire caliente. No llene la cuba con aceite o grasa para freír.

TIPS

1. Para cocinar uniformemente, no llene demasiado el recipiente.
2. Para hacer pasteles, tartas o cualquier alimento con relleno o rebozado, coloque los alimentos en un contenedor resistente al calor antes de colocarlos en el recipiente.
3. Para que la comida quede más crujiente, puedes rociar una pequeña cantidad de aceite con una brocha.
4. Los alimentos marinados generan salpicaduras y exceso de humo si se colocan en la cesta con mucho líquido. Seque previamente estos alimentos antes de cocinarlos.

**DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**

- | | |
|---|---|
| A. Precalentar | F. Carnes varias en porción grande |
| B. Hornear | G. Deshidratar |
| C. Papas fritas al natural | H. Descongelar |
| D. Papas fritas congeladas | I. Calentar |
| E. Carnes varias en porciones pequeñas | J. Convección Activa |

1. Posicione el equipo en una superficie estable, segura, y resistente al calor. Deje libre las entradas y salidas de aire del equipo, y verifique que esté lo suficientemente alejado de superficies que puedan verse afectadas por el aire caliente y vapor que sale del mismo.
2. Conecte a la red eléctrica. Todas las luces de la pantalla se encenderán durante 1 segundo y se apagarán, la luz del botón de encendido quedará titilando constantemente.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES**Enciende / Apaga el equipo:**

Para encender el equipo presione una vez el botón durante 1 segundo, al encenderse el equipo emitirá un pitido corto.
Para apagar el equipo mantenga presionado 2 segundos el botón, al apagarse el equipo emitirá un pitido largo.

**Selecciona el modo de cocción deseado.**

Oprimiendo este botón la pantalla digital mostrará titilando la función seleccionada (de A a J. Ver tabla de funciones).

**Configura el rango de temperatura y tiempo.**

Oprimiendo el botón una vez se activará la configuración de tiempo y dos veces se activa la temperatura.

**Modifica el marcador de la pantalla a la temperatura y tiempo deseado.**

El tiempo tiene un rango de 1 hasta 60 min (excepto la función fruta deshidratada), y la temperatura de 20° hasta 220° C. Esta función puede utilizarse de 2 maneras:

- Sin seleccionar ningún modo de cocción: Usted puede utilizar la freidora de manera manual directamente eligiendo la temperatura y tiempo de cocción deseados para luego dar inicio al equipo mediante el botón .
- Luego de seleccionar un modo predeterminado: Usted puede modificar los valores predeterminados de temperatura y tiempo de los modos de cocción según su preferencia utilizando esta función antes de dar comienzo al equipo.

Precalentamiento:

Luego de encender el equipo y antes de cocinar los alimentos, se recomienda precalentar el equipo mediante la selección del primer modo de funcionamiento  precalentar.

Una vez finalizado el precalentamiento, tome el asa (4) y retire cuidadosamente el conjunto contenedor (6) + bandeja (7) del equipo.

COLOQUE LOS INGREDIENTES EN EL CONTENEDOR.

Los alimentos se cocinarán gracias a la circulación de aire caliente a muy alta velocidad. No llene el recipiente con grasa de freír, aceite, ni ningún otro líquido.

No llene la canasta en exceso.

Puede consultar la tabla orientativa de tiempos y temperatura para alimentos que puede cocinar el equipo.

Elija el modo de cocción deseado o bien configure manualmente el tiempo y temperatura de cocción.

PRECAUCIÓN:

Mantenga libre de obstáculos la entrada y salida de aire, y no coloque ningún objeto arriba del equipo

Algunos alimentos requieren sacudirlos o darlos vuelta durante el proceso.

Para sacudirlos, retire la canasta y, tomándola desde la manija, agítela cuidadosamente para lograr el resultado deseado.

**PRECAUCIÓN**

Durante el funcionamiento, el contenedor y la bandeja levantan mucha temperatura.

Manipúlela únicamente desde el asa.



**NOTAS:**

El equipo detiene el funcionamiento en forma automática una vez retirado el recipiente, y reanuda el proceso una vez que lo reinstala en el equipo.

Debido a la tecnología de funcionamiento del equipo, el aire caliente que circula dentro del mismo eleva la temperatura de forma muy rápida en un breve período de tiempo. Por lo tanto, el resultado de cocción se ve muy poco afectado por el hecho de retirar el recipiente durante el funcionamiento.



Cuando el proceso ha finalizado, el equipo emite un pitido 5 veces. Retire el conjunto contenedor + bandeja del equipo, y repósela sobre una superficie resistente al calor.

Verifique que los ingredientes estén listos, y traspase los alimentos a un bol o plato.

Para remover alimentos grandes puede utilizar un par de cucharas o utensilios de como espátulas o pinzas para cocina.



CONFIGURACIONES

La siguiente tabla te ayudará a seleccionar las configuraciones básicas para los ingredientes.

NOTA:

Tenga en cuenta que estas configuraciones son indicativas. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para tus ingredientes. Debido a que la tecnología Yelmo Air Blast recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar brevemente la olla del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.



CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente menor que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos de manera desigual.
- Añade un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepares ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los snacks 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 600 gramos.
- Utiliza masa pre hecha para preparar snacks rellenos de manera rápida y fácil. La masa pre hecha también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloca un molde para hornear o un plato para horno en la bandeja de la freidora de aire caliente si quieres hornear un pastel o una quiche o si quieres freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puedes usar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajusta la temperatura a 150°C durante hasta 10 minutos.

Programa	TEMP	TIEMPO	ACCIÓN
Precalentar	200°C	3 minutos	-
Hornear	160°C	20 minutos	-
Carnes varias en porciones pequeñas	180°C	20 minutos	Girar
Carnes varias en porción grande	200°C	25 minutos	Girar
Papas fritas (al natural)	200°C	30 minutos	Agitar
Papas fritas (congeladas)	220°C	20 minutos	Agitar
Frutos Secos/Deshidratar	60°C	6 horas	-
Descongelar	100°C	20 minutos	-



	Cantidad min-max (gramos)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información extra
Papas & papas fritas					
Papas fritas congeladas finas	400-500	18-22	200	SI	
Papas fritas congeladas gruesas	400-500	20-25	200	SI	
Papas bastón (al natural 8×8mm)	300-800	16-10	200	SI	
Papas españolas gruesas	600	20-25	190	SI	
CARNES					
Carne (bifes)	100-600	10-15	200		
Cerdo (chuletas)	100-600	10-15	200		
Hamburguesa	100-600	10-15	190		
Salchichas (enrolladas)	100-600	13-15	190		
Muslos de pollo	100-600	25-30	200		
Pechuga de pollo	100-600	15-20	180		
APERITIVOS					
Rollos primavera	100-500	8-10	190	SI	Utilizar los listos para hornear
Nuggets de pollo (congelados)	100-600	15-20	190	SI	Utilizar los listos para hornear
Barritas de pescado (congeladas)	100-500	6-10	200		Utilizar los listos para hornear
Pan rallado congelado Snacks de queso	100-500	8-10	180		Utilizar los listos para hornear
Vegetales	100-500	10	160		
HORNEAR					
Tortas	400	20-25	150		Usar molde para horno
Quiche	500	20-22	150		Usar molde para horno
Muffins	400	15-18	180		Usar molde para horno
Snacks dulces	500	20	180		Usar molde para horno



CÓMO UTILIZAR LA FREIDORA DE AIRE

- Coloque la freidora de aire sobre una superficie plana y uniforme.
NO COLOQUE LA FREIDORA SOBRE UNA SUPERFICIE QUE NO SEA RESISTENTE AL CALOR.
- Coloque la placa de freír en la cesta (grill).
NO LLENE LA CESTA CON ACEITE NI CON NINGÚN OTRO LÍQUIDO.
- Coloque los alimentos en la cesta y, a continuación, introduzca la cesta en el cuerpo principal.
- Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción eligiendo uno de los 9 modos de cocción integrados o ajustándolos manualmente.

NOTA:

Cuando ajuste el tiempo manualmente, añada siempre un minuto extra en el temporizador para precalentar la freidora de aire.



- Hay algunos alimentos que puede ser necesario sacudir a mitad del ciclo de cocción. Para ello, saque la cesta por el asa, la freidora de aire se apagará automáticamente y sacuda la cesta o dé la vuelta a los alimentos. A continuación, vuelva a introducirla en la freidora de aire y ésta reanudará el ciclo de cocción.

NOTA:

El aceite de los alimentos se acumulará en el fondo del contenedor, así que tenga cuidado al sacar el mismo de la freidora.



- Compruebe si los alimentos están listos, si no lo están, simplemente deslice la cesta de nuevo en la freidora, ajuste el tiempo de cocción y la temperatura, y toque el botón de encendido para poner en marcha la freidora de aire.
- No volteo el contenedor, el aceite acumulado en el fondo de la sartén se derramará sobre los alimentos.
- Vaciar el contenido en un recipiente o plato.

CONSEJO:

Puedes utilizar unas pinzas para sacar los alimentos grandes o frágiles del contenedor.



- Si desea preparar más, puede utilizar la freidora de aire al instante una vez que esté lista otra tanda de comida.

CONSEJOS

NOTA:

Por favor, tenga en cuenta que debido a que los alimentos difieren en tamaño, forma, marca y origen, no podemos garantizar que este sea el mejor ajuste para el alimento que usted tiene.



- Los alimentos pequeños suelen tener un tiempo de cocción más corto que los grandes.
- Agitando los alimentos más pequeños a mitad del tiempo de cocción se obtiene un mejor resultado final.
- Si se añade muy poca cantidad de aceite a las patatas frescas y se frien, el resultado será crujiente.
- La cantidad recomendada de patatas cortadas para preparar patatas fritas crujientes es de 600 gramos.
- La masa precocinada requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la freidora después de cada uso. Desenchufe la freidora.

ESPERE SIEMPRE AL MENOS 30 MINUTOS A QUE LA FREIDORA SE ENFRÍE ANTES DE LIMPIARLA.

NOTA:

No limpie el contenedor, la tabla de freír ni el interior de la freidora de aire con utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.



- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo.
- Limpie la cesta con agua caliente, jabón y una esponja no abrasiva. Puedes eliminar cualquier resto de comida utilizando jabón líquido desengrasante.

CONSEJO:

Si hay restos de comida pegados en el contenedor o a la rejilla, sumérgala en agua caliente y jabón durante unos 10 minutos.



- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

NOTA:

Asegúrese de no introducir demasiada agua en el interior del aparato, sólo lo está limpiando para eliminar restos de comida y grasa.



- Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
La freidora de aire no funciona.	La freidora no está enchufada.	Enchufe la freidora a la red eléctrica.
	No se ha establecido el tiempo de cocción.	
Los ingredientes están poco hechos.	La cesta está demasiado llena	Por favor, ponga menos ingredientes en la cesta para que se frían más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Aumenta la temperatura.
Algunos ingredientes se fríen de forma desigual.	Algunos ingredientes deben agitarse durante el proceso de cocción.	Los ingredientes que se colocan unos encima de otros, por ejemplo, las papas fritas, deben agitarse durante el tiempo de cocción.
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El tipo de aperitivo utilizado está pensado para ser preparado en una freidora tradicional.	Para un resultado más crujiente, utilice snacks para horno o unte ligeramente los snacks con un poco de aceite.
No puedo deslizar la cesta en el aparato correctamente	La cesta está demasiado llena.	No llene el recipiente más allá de la indicación "MAX".
Sale humo blanco de la freidora.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Cuando se fríen ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la sartén, el aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta a la freidora ni al resultado final.

**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
Sale humo blanco de la freidora.	Las cacerolas aún contienen restos de grasa de usos anteriores.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las patatas fritas se frien de forma desigual en la freidora de aire.	Se utilizó un tipo de patata incorrecto	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura
	Los palitos de patata no se enjuagaron correctamente.	Enjuagar bien los bastones de patata para eliminar el almidón del exterior de los mismos.
Las patatas fritas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de secar los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Corte los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.



EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



El signo de exclamación dentro del triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de instrucciones operativas y de mantenimiento importantes en texto que acompaña este producto.



El relámpago con cabeza de flecha dentro de un triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de "tensiones peligrosas" no aisladas, dentro del producto, que pueden ser de suficiente magnitud como para constituir un riesgo de descarga eléctrica para las personas.



FREIDORA POR AIRE

Modelo: FR-7309

Tensión Nominal: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo: 1400W

Origen: China

DATOS Y ESPECIFICACIONES SUJETOS A
MODIFICACIÓN SIN AVISO PREVIO

IMPORTA, COMERCIALIZA Y GARANTIZA

FIRST RATE S.A.

(C1003ABH) RECONQUISTA 336 - PISO 6 OF. 65

CABA - REPÚBLICA ARGENTINA

Tel: (54-11) 6379-4100 y 3526-0003



www.yelmo.com.ar

