

HOME

ES Instrucciones de uso



Tensión nominal: 220-240V~50/60Hz

Potencia nominal: 1500 W

aparato.

CUESTIONES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica



Este símbolo significa: Precaución: ¡Superficie caliente!

1. Esta "Información de seguridad para el uso" contiene información importante que puede permitirle utilizar el producto de forma segura y correcta y evitar lesiones o daños a su propiedad o a la de otras personas.
2. Este producto es un aparato de Clase I. Utilice únicamente una toma de corriente de 10 A o superior y asegúrese de que la toma de corriente tiene una toma de tierra efectiva y confirme que el suministro de salida es de 220-240 V~, 50/60 Hz.
3. este producto no debe conectarse a través de interruptores horarios.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un técnico cualificado para evitar peligros.
5. No tire del cable, no lo presione ni lo cuelgue y manténgalo alejado de fuentes de calor y humedad; no introduzca objetos extraños, como metal, en la abertura o ranura para la disipación del calor; de lo contrario, podrían producirse daños o descargas eléctricas.
6. En caso de daños en el cable de alimentación y el enchufe o avería de este producto, deje de utilizarlo y devuélvalo al servicio técnico del fabricante.
el producto a un taller para su reparación o sustitución para evitar peligros.
7. Queda terminantemente prohibido sumergir el cable de alimentación, el enchufe y este producto en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.
8. Queda terminantemente prohibido colocar cualquier objeto encima de la freidora durante su funcionamiento, así como cubrir o bloquear la sección de disipación de calor para evitar incendios.
9. queda terminantemente prohibido calentar recipientes cerrados para evitar explosiones.
10. Queda terminantemente prohibido utilizar la freidora cerca de materiales inflamables o fuentes de calor.
11. La freidora debe utilizarse en un ambiente seco y no debe utilizarse al aire libre.
12. Coloque la freidora sobre una superficie aislada y mantenga una distancia de al menos 20 cm a su alrededor.
13. el producto debe utilizarse a cierta distancia de paredes, armarios y materiales inflamables para evitar que el humo del aceite contamine los muebles o que el producto se caliente y provoque un incendio.
14. Queda terminantemente prohibido que los niños y las personas con miembros incompletos, deficiencias sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimientos utilicen este producto solos. Debe tenerse especial cuidado si hay un niño cerca. Coloque el producto fuera del alcance de los niños.
15. no dañe, doble, estire ni retuerza el cable de alimentación, no coloque objetos pesados sobre él ni lo apriete.
16. desenchufe la clavija de la toma de corriente después de usar el producto o cuando no lo utilice durante mucho tiempo para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
17. si hay que mover la freidora después de usarla, hágalo con cuidado para evitar que se queme.
- 18 Utilice correctamente los accesorios suministrados por el fabricante y no utilice accesorios que

no sean los previstos.

19. desenchufe el cable de alimentación y espere a que la freidora se enfríe antes de limpiarla, trasladarla.

20. Limpie la freidora regularmente para evitar daños; no limpie los calentadores directamente con un paño.

21. La salida de aire emite vapor a alta temperatura cuando se utiliza este producto. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de la salida de aire y preste atención a la alta temperatura del vapor.

La superficie accesible de este producto puede calentarse mucho durante el funcionamiento.

22. **Advertencia:** no se debe utilizar carbón vegetal ni combustibles similares en este producto.

23. no mueva la freidora cuando haya alimentos en su interior.

24. si la freidora emite humo negro durante su uso, desconecte inmediatamente la alimentación y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

NOTA DE SEGURIDAD SOBRE EL PRIMER USO

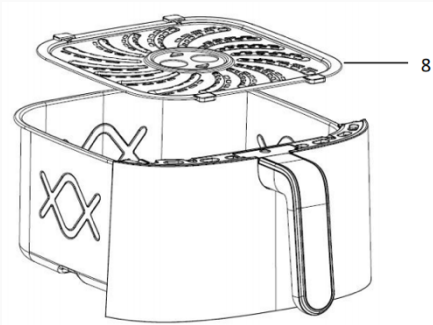
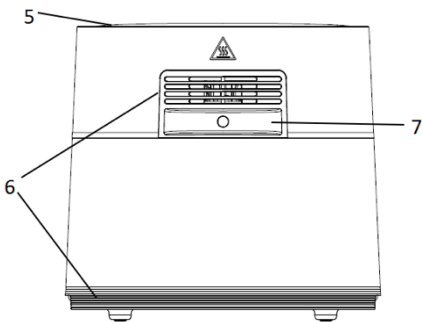
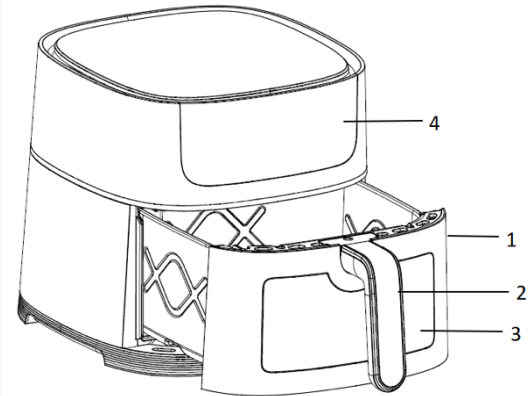
LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO Y CONSÉRVELAS PARA OTROS USUARIOS.

Retire todos los accesorios de la freidora o del embalaje.

Utilice agua tibia para limpiar la freidora, la cesta y el recipiente de vapor, luego limpie el interior de la freidora con un paño suave y húmedo y deje que se seque completamente antes de usarla. Debe reservarse suficiente espacio alrededor de la freidora para asegurar que el aparato esté a más de 20 cm de distancia de otros objetos, no pueden colocarse objetos encima de la freidora.

Antes de utilizar el producto por primera vez, ajústelo a la temperatura máxima y caliéntelo durante 10-15 minutos para eliminar el aceite antiadherente de la superficie del tubo de calentamiento de la freidora. **Es normal que se forme una ligera humareda durante el primer uso.**

Descripción del producto

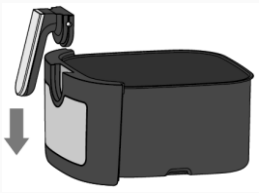


1. Papelera	2. Asa de la cesta
3. Ventana transparente	4. Panel de control táctil
5. Toma de aire	6. Aberturas de salida de aire
7. Cable de alimentación	8. Separador de grasas

Accesorio para el mango de la cesta de freír:

El soporte de la cesta de freír se puede extraer en el embalaje del aparato. Para fijar el asa de la cesta de freír:

- Retire la etiqueta de papel. Retire la cesta de freír del aparato.
- Deslice el punto de fijación del mango hacia abajo hasta que encaje.



- El asa de la cesta de freír debe estar bloqueada y no debe soltarse cuando esté bloqueada.

IMPORTANTE

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato, ya que un manejo incorrecto puede dañarlo. Conserve este manual para futuras consultas.

Desconexión automática

La unidad tiene un temporizador incorporado que apagará automáticamente la unidad cuando la cuenta atrás llegue a cero. La unidad puede apagarse manualmente pulsando el botón de apagado; la unidad se apagará automáticamente transcurridos 20 segundos.

Antes del primer uso

1. retire todos los materiales de embalaje y las pegatinas o etiquetas.
2. Limpie la cesta y el separador de aceite con agua caliente y líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
- 3 Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño limpio. No es necesario llenar la sartén con aceite y grasa para freír, ya que el aparato funciona con aire caliente.

Uso del dispositivo

- 1 Conecta el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la cesta de la freidora.
3. Coloca los ingredientes en la cesta.
4. Colocar un separador de aceite en el fondo de la cesta.
5. Introduzca la cesta en la freidora.

Nota: No sobrepase la indicación MAX (véase el apartado "Ajustes" de este capítulo), ya que podría afectar a la calidad de cocción de los alimentos,


Nota: No toque la cesta durante y poco después de su uso, ya que puede estar muy caliente. Sujete la cesta sólo por el asa.

No llene la cesta con aceite ni con ningún otro líquido.









6. Encendido y apagado
7. Menú táctil para la selección de funciones (8 funciones en total).


Panel de control táctil





Notas: Hay 8 funciones disponibles: Muslo de pollo, Bistec, Pescado, Pastel, Pizza, Salchicha, Patatas fritas y Bacon. Utilice el botón de menú  para seleccionar los distintos platos.



Programas por defecto:


Programa	Icono	Temperatura (° C)	Tiempo (min)	"SHAKE" Mezclar
Por defecto		185	15	SÍ
Muslo de pollo		200	23	SÍ
Bistec		200	12	SÍ
Pescado		195	10	
Pastel		160	30	
Pizza		185	8	
Salchichas		185	8	
Fichas		200	23	SÍ
Bacon		175	12	SÍ


8. tocando el botón de menú, puede seleccionar el menú deseado. Tras seleccionar una función, pulse el botón Inicio/Pausa  , para iniciar la cocción.

Si desea ajustar el tiempo o la temperatura durante el proceso de cocción, pulse primero el botón de tiempo/temperatura . Cuando en la pantalla aparezca la hora, pulse el botón +/- para aumentar/disminuir 1 minuto por pulsación. Cuando aparezca la temperatura en la pantalla, pulse el botón +/- para aumentar/disminuir 5 grados por pulsación.

Notas: Botón de **inicio/pausa**  : Durante el proceso de fritura con aire caliente, la pantalla LED funcionará y la pantalla parpadeará cuando se pulse este botón. Este botón actúa como función de pausa. En el estado de pausa, el menú se puede cambiar para seleccionar otros preajustes. Al pulsar de nuevo este botón, la freidora continuará cocinando. Este botón tiene una función de reinicio.

Botón Menú  : Toque este botón para seleccionar varias funciones de cocción. Una vez seleccionado el menú, pulse el botón de inicio. Si, por ejemplo, desea cambiar de patatas fritas a pastel durante la cocción, pulse primero el botón de pausa , y luego toque este botón de menú para cambiar a otra función de cocción.

Botón de luz: al tocar este botón , se encenderá la luz interior; al tocarlo de nuevo, se apagará la luz. La luz se apagará automáticamente 10 segundos después.

Indicador de agitación (**SHAKE**)  : El indicador de agitación se encenderá cuando el ciclo de cocción alcance la mitad del tiempo programado. Esta función le da la oportunidad de agitar o invertir los alimentos en el aparato para ayudar a asegurar una cocción uniforme.

Nota: Si no retira la cesta y agita los alimentos, el piloto de agitación del panel de control permanecerá iluminado.

9. algunos ingredientes requieren ser sacudidos a mitad del tiempo de preparación (consulte el apartado "Ajustes" de este capítulo). Para ello, saque la cesta del aparato por el asa y sacúdala. A continuación, vuelva a introducir la cesta en la freidora.

10. Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá una señal automática de listo. Una señal de 5 veces indica que el ciclo de cocción ha finalizado. Retire la cesta del aparato y colóquela, por ejemplo, sobre un soporte resistente al calor.

Nota: Cuando expire el **temporizador**, la resistencia dejará de funcionar, pero el ventilador seguirá funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente de forma segura. Por último, la campana del temporizador sonará 5 veces como alarma final.

11. Comprueba que los ingredientes están listos.

Nota: Si los ingredientes aún no están listos, basta con volver a introducir la olla en el aparato. Pulse el botón de control de temperatura/tiempo para ajustar la temperatura y el tiempo. A continuación, pulse el botón Start para encender el aparato.

12. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, carne de ternera, pollo, carne, cualquier ingrediente con aceite original y el exceso de aceite de los ingredientes recogidos en el fondo de la sartén), utilice unas pinzas para recoger los ingredientes uno a uno.

Nota: Tenga cuidado si quiere invertir la cesta, el aceite recogido en el fondo de la cesta se derramará sobre los ingredientes.

13. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está inmediatamente lista para preparar el siguiente lote.


Conectar la APP TUYA

1. Instala la aplicación TUYA en tu smartphone y crea una cuenta de usuario. Establece una contraseña de acceso e inicia sesión en la aplicación.



2. Asegúrate de que tienes una buena cobertura WiFi y de que estás conectado a la red a la que quieres conectar la freidora.

3. Enchufa el aparato a una toma de corriente y pulsa el botón de encendido para encenderlo.

4. Pulse el botón Wi-Fi  en el panel de control, debería empezar a parpadear rápidamente, lo que indica que el dispositivo ha entrado en modo de emparejamiento.

5. En la pestaña principal de la aplicación Tuya, selecciona "Añadir dispositivo". Tu dispositivo debería conectarse automáticamente a la app, solo tienes que seguir las instrucciones.

6. La aplicación intentará conectarse al dispositivo y el proceso puede tardar unos minutos.

7. Una vez conectada la aplicación, se puede acceder al panel de control del dispositivo desde la pestaña Inicio de la aplicación.

8. Cuando la operación se haya realizado correctamente, el icono Wi-Fi se iluminará de forma permanente y dejará de parpadear.

Atención:

1. Para desactivar el Wi-Fi, basta con pulsar el botón Wi-Fi y el indicador parpadeará lentamente.

2. Si quieres reiniciar el Wi-Fi, mantén pulsado el botón Wi-Fi durante 7 segundos y el Wi-Fi pasará al modo de emparejamiento. Durante este tiempo, si no te conectas, el Wi-Fi se apagará automáticamente pasados 30 minutos.

Ajustes

La tabla siguiente le ayudará a seleccionar los ajustes básicos.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son aproximados. Como los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para todos los ingredientes.

Como la tecnología PureFry calienta instantáneamente el aire del interior del aparato, sacar la sartén del aparato un momento durante la fritura con aire caliente apenas interfiere en el proceso.

	Min-Max (g)	Tiempo (Min)	Temp °C	Agitar	Atención
Fichas					
Patatas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200	SÍ	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-700	11-20	200	SÍ	
Fichas caseras (8X8 mm)	300-800	10-16	200	SÍ	Añadir 1/2 cucharadita de aceite
Patatas fritas caseras filete	300-800	18-22	180	SÍ	Añadir 1/2 cucharadita de aceite
Cubitos de patata caseros	300-750	12-18	180	SÍ	Añadir 1/2 cucharadita de aceite
	250	15-18	180	SÍ	
Cazuela de patatas	500	15-18	200	SÍ	
Bistec	100-500	8-12	180		
Albóndigas	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200		
Muslos de pollo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Aperitivos					
Saigón	100-400	8-10	200	SÍ	Utilizar ya preparado antes de congelar
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	SÍ	Utilizar ya preparado antes de congelar
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Utilizar ya preparado antes de congelar
Congelado verduras	100-400	1-10	160		
Pastel	300	20-25	160		Utilice un molde para hornear
Quiche	400	20-22	180		Utilice un molde para hornear

Magdalenas	300	15-18	200		Utilice un molde para hornear
Aperitivos dulces	400	1-20	160		Utilice un molde para hornear

Orientación

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación algo menor que los más grandes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Añadir un poco de aceite a las patatas frescas para conseguir un efecto crujiente.
- No prepare ingredientes muy grasos en la freidora.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en una freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa preparada para bocadillos rápidos y fáciles. La masa preparada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Si desea hornear un pastel o una quiche, o si desea freír ingredientes crujientes o rellenos, coloque un molde o una fuente refractaria en la cesta de la freidora.
- La freidora de aire también puede utilizarse para calentar ingredientes. Para calentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Hacer patatas fritas caseras

Para hacer patatas fritas caseras, sigue los pasos que se indican a continuación:

1. Pelar y cortar las patatas en chips.
2. Lávalos bien y sécalos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite o aceite de oliva en un bol, eche las patatas fritas y mézclelas hasta que estén todas cubiertas de aceite.
4. Sacar las patatas fritas del bol con los dedos o con un utensilio para que el exceso de aceite quede en el bol. Coloque las hamburguesas en la cesta de la freidora.
5. Fría las patatas fritas siguiendo las instrucciones de esta sección.

Limpieza

El aparato debe limpiarse después de cada uso.

No limpie la cesta, la bandeja de fritura o el interior del aparato con utensilios metálicos o limpiadores abrasivos, ya que podrían dañar su revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y espere a que el aparato se enfríe.

Nota: Retire la cesta para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo.
3. Limpie el cubo y el separador de grasas con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Cualquier resto de suciedad puede eliminarse con un líquido desengrasante.

Consejo: Si la suciedad se adhiere a la cesta, llénala de agua caliente y detergente líquido para remojarla durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior de la unidad con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza suave para eliminar los restos de comida.

Almacenamiento

1. Desenchufa el aparato y deja que se enfríe bien.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado.	Enchufa la clavija principal a una toma de corriente.
El aparato no funciona.	Temporizador no ajustado	Ajuste el temporizador a la hora de conexión deseada.
Los ingredientes que se fríen con una freidora de aire no son dóciles.	El número de ingredientes de la cesta es demasiado elevado.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Las porciones más pequeñas se fríen de manera más uniforme.
Los ingredientes que se fríen con una freidora de aire no son dóciles.	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada (véase el apartado "Ajustes" en "Uso del dispositivo").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en una freidora de aire.	Algunos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes apilados (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajuste" en el apartado "Utilización del dispositivo".
Los aperitivos fritos no son crujientes.	Ha utilizado el tipo de aperitivos diseñados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utiliza los bocadillos del horno o pincélos ligeramente con aceite para conseguir un efecto más

		crujiente.
No consigo introducir bien la sartén en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene el cesto por encima de la indicación MAX.
No consigo introducir bien la sartén en el aparato.	La cesta no está colocada correctamente en la olla.	Presione la cesta contra la sartén hasta que oiga un clic.
Sale humo del aparato.	Se preparan los ingredientes grasos.	Al freír ingredientes grasos en una freidora, una gran cantidad de aceite se filtra en la sartén. El aceite produce humo y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
Sale humo del aparato.	La sartén aún tiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa de la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual.	No se utilizó el tipo correcto de patata.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes mientras se fríen.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual.	Los palos de patata no se lavaron correctamente antes de la cocción.	Enjuagar bien los bastones de patata para eliminar la fécula del exterior.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes al freírlas.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de que los palitos de patata estén bien secos antes de añadir el aceite. Corta los palitos de patata en trozos más pequeños para conseguir un efecto más crujiente. Añade un poco más de aceite para un efecto más crujiente.

lovio

HOME

SERVICIO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA

tel: +48 22 123 96 60 o e-mail: serwis@manta.com.pl

De lunes a viernes, de 9.00 a 17.00 h.

El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto sin previo aviso.



Manta S.A. declara por la presente que este producto cumple los requisitos esenciales y demás disposiciones de las Directivas de la Unión Europea denominadas de "Nuevo Enfoque".



El dispositivo está marcado con el símbolo de un contenedor de residuos tachado, de conformidad con la Directiva europea 2012/19/UE y la Ley polaca de 11 de septiembre de 2015. (Diario de Leyes 2015 punto 1688) sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Los productos marcados con este símbolo no deben desecharse ni tirarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El usuario está obligado a deshacerse de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos entregándolos en un punto designado para el reciclaje de estos residuos peligrosos. La recogida de este tipo de residuos en lugares separados y el correcto proceso de recuperación contribuyen a la protección de los recursos naturales. El reciclaje adecuado de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos tiene un impacto positivo en la salud humana y el medio ambiente. Para obtener información sobre dónde y cómo deshacerse de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos de forma segura para el medio ambiente, el usuario debe ponerse en contacto con la autoridad local competente, el punto de recogida de residuos o el punto de venta donde adquirió el aparato.

¡Atención!

El diseño del producto y las especificaciones técnicas están sujetos a cambios sin previo aviso. Esto se aplica en particular a las especificaciones técnicas, el software, las imágenes y el manual de usuario. Este manual de usuario sirve como orientación general para el funcionamiento del producto. El fabricante y el distribuidor no asumen ninguna responsabilidad por posibles imprecisiones derivadas de errores en las descripciones contenidas en este manual del usuario.

Fabricado en P.R.C.
PARA MANTA EUROPA