Hoffen

ALL FOR BETTER LIFE

FREIDORA DE AIRE 4,2 L

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Modelo: AL-4001D

Lea cuidadosamente estas instrucciones antes de usar y guárdelas para uso futuro.

INTRODUCCIÓN

Gracias por elegir nuestra freidora.

La Freidora de Aire 4.2 L le ayudará a cocinar los alimentos que desea de una manera rápida y saludable.

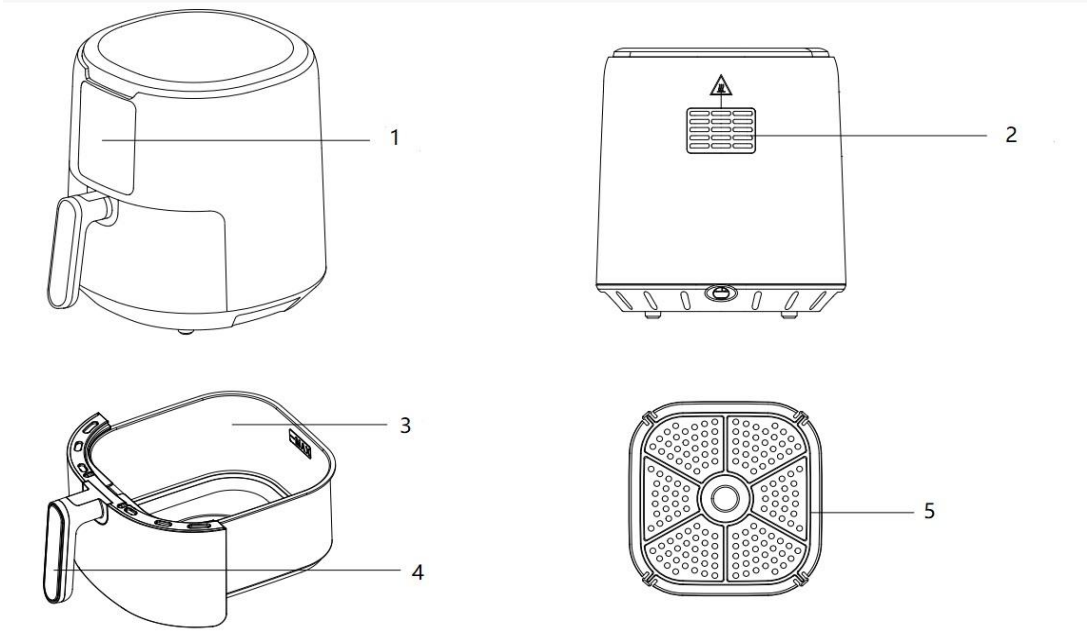
La freidora utiliza el principio de combinación de aire caliente con ciclos de aire de alta velocidad (cambio de aire rápido), proporcionará un calentamiento completo por única vez, por lo que para la mayoría de los alimentos no es necesario agregar aceite para cocinar. Con nuestra freidora, ahora tiene una manera más conveniente de preparar alimentos deliciosos como pasteles, papas, galletas, carnes, etc.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia: 1300 W
Voltaje: 110 V
Frecuencia: 60 Hz
Capacidad: 4,2 L
Rango de Temperatura: 80-200℃

DESCRIPCION GENERAL

1. Panel de control
2. Rejilla de ventilación
3. Olla para freír
4. Manija o mango
5. Parrilla para freír



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea atentamente el manual de instrucciones antes del primer uso, siga siempre las recomendaciones del manual de instrucciones cuando ponga en funcionamiento la freidora. Se recomienda mantener el embalaje y el manual de instrucciones a la mano para futura referencia.

ADVERTENCIA: DEBE ASEGURARSE DE UTILIZAR LA FREIDORA SOBRE SUPERFICIES RESISTENTES AL CALOR, ASÍ MISMO DEBE ESTAR LEJOS DE FUENTES DE CALOR Y CON SUS PUERTOS DE VENTILACIÓN LIBRES DE OBSTÁCULOS, SU OMISIÓN PODRÍA CAUSAR INCENDIOS DEBIDO A LAS ALTAS TEMPERATURAS QUE SE GENERAN EN SU OPERACIÓN.

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Evite tocar las superficies calientes.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA**: Esta freidora debe utilizarse con PRECAUCIÓN dado que tiene función de calentamiento y puede desarrollar altas temperaturas en toda la superficie, la freidora sólo debe manipularse por las manijas o superficies de agarre previstas, y utilizar protección térmica como guantes o similar, las superficies que no sean las de agarre previstas, deberán tener tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarlas.
5. Desenchúfela de la toma de corriente cuando no la utilice y antes de limpiarla, deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. Si el cable de alimentación se encuentra defectuoso, no utilice la freidora hasta no hacer su debida reposición y/o reparación.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No use la freidora en exteriores.
9. No cuelgue el cable de alimentación sobre el borde de una mesa o lavaplatos ni permita que toque superficies calientes.
10. Coloque la freidora lejos de otros aparatos de cocina calientes como hornos, cocinas eléctricas, hornillas de gas, etc.
11. Tenga precaución al mover la freidora cuando contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. No utilice la freidora para un uso diferente al previsto.
13. Mantenga la freidora y su cable fuera del alcance de los niños.
14. La freidora no está diseñada para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
15. No sumerja nunca los componentes eléctricos en agua ni la enjuague bajo el grifo.
16. No deje que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
17. Ponga siempre los ingredientes a freír en la olla, para evitar que entre en contacto con las resistencias.
18. No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
19. No llene la olla de aceite ya que podría provocar un riesgo de incendio.
20. No toque nunca el interior de la freidora mientras esté en funcionamiento.
21. Verifique si el voltaje indicado en la freidora corresponde con el voltaje de su red local.
22. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañadas.
23. No opere el panel de la freidora con las manos mojadas

24. No coloque la freidora contra una pared o contra otros aparatos, deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los laterales y por encima de la freidora
25. No coloque nada encima de la freidora.
26. Siempre debe haber una persona responsable supervisando la freidora mientas está en funcionamiento.
27. Durante el funcionamiento de la freidora puede salir vapor caliente por las rejillas de ventilación, mantenga las manos y la cara a una distancia prudente, tenga cuidado cuando retire la olla.
28. Desenchufe inmediatamente la freidora si ve que sale humo de esta, espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la olla de la freidora.
29. Asegúrese de colocar la freidora sobre una superficie horizontal, plana y estable.
30. Esta freidora está diseñada exclusivamente para uso doméstico, no es adecuado para ser utilizado en entornos como restaurantes, granjas, hoteles y otros entornos no residenciales.
31.Si la freidora se utiliza de forma inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía pierde su validez y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
32. Desconecte la freidora cuando no la esté usando. Siempre debe estar desconectada, limpia y debidamente almacenada si no está en funcionamiento.
33. La freidora necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manipularla o limpiarla con seguridad.
34. No cubra la freidora cuando esté en funcionamiento o caliente.
35. Nunca tire el cable de alimentación para desconectarla de la fuente de energía. Sujete siempre el enchufe al desconectar la freidora.
36. Nunca coloque láminas metálicas dentro de la freidora.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
3. Limpiar bien la olla y la parrilla para freír con agua caliente, detergente para platos y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y limpio.
5. La freidora utiliza la tecnología de calentamiento por aire caliente nunca vierta aceite o grasa directamente en la freidora.

Aviso: Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor, esto es normal en muchos aparatos de calefacción, esto no afecta la seguridad de su freidora.

ESTE PRODUCTO ES EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO

MODO DE USO

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con polo a tierra.
2. Extraiga con cuidado la olla de la freidora.
3. Coloque los ingredientes en la olla.
4. Vuelva a introducir la olla en la freidora, tenga en cuenta que debe quedar bien cerrada.
5. Nunca utilice la freidora sin la olla dentro.
6.Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (véase el apartado «panel de control digital»).
7.Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación, para agitar los ingredientes, saque la olla de la freidora por la manija y agítela, a continuación, vuelva a introducir la olla en la freidora de aire.
8. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación seleccionado habrá transcurrido, saque la olla de la freidora.
Nota: También puede apagar la freidora manualmente, para ello, ajuste el tiempo a 1.
9. Compruebe si los ingredientes están listos, si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la olla en la freidora y ajuste el temporizador unos minutos más.
10. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las papas fritas), saque la olla de la freidora y vierta los alimentos con cuidado en otro recipiente.

PANEL DE CONTROL DIGITAL



DESCRIPCIÓN DETALLADA
DEL PANEL DE CONTROL

1: Presione el botón de encendido y apagado, 

se encenderá toda la pantalla y mostrará los tiempos de cocción predeterminados.

2: Presione el botón de función 

de acuerdo con el menú deseado, los ajustes se realizan de izquierda a derecha, la temperatura y el tiempo se pueden ajustar de acuerdo con las necesidades con los botones "- "o "+" 

la temperatura aumenta o disminuye en 5°C a la vez, el tiempo aumenta o disminuye 1 minuto a la vez.

3: Tras la selección del menú, si no pulsa el botón «start», la freidora se iniciará sola 5 segundos después y se iniciará el temporizador.

4: Función de inicio programado: De acuerdo con sus necesidades puede programar el inicio de funcionamiento de la freidora, presionando el botón 

desde 30 minutos hasta 24 horas después.

5: Estando en funcionamiento puede presionar el botón 

para cancelar la cocción, automáticamente se iniciará el proceso de enfriamiento durante 30 segundos.

6: Al finalizar la cocción previamente programada la pantalla de la freidora entrará en modo reposo, si desea volver a programar la freidora solo debe presionar el botón 

RECOMENDACIONES

- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes tengan una cocción desigual.
- Añada un poco de aceite a las papas antes de iniciar la cocción, para obtener un resultado crujiente.
- Utilice masa precocida para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocida también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Coloque un molde, tapete en silicona, o un papel para freidora en la olla, si desea hornear un pastel o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos

CONFIGURACIONES PARA FREÍR:

Menú					
Temperatura	180℃	190℃	180℃	180℃	180℃
Tiempo	20min	13min	12min	10min	12min

I. Papas y Chips

Tipo	Mínima - Máxima cantidad de alimentos (gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura (℃)	Volcar	Información Adicional
Chips finos congelados	200-400	12-16	200	**Volcar**	
Chips gruesos congelados	200-400	12-20	200	**Volcar**	
Chips de fabricación propia (8*8 mm)	200-350	18-25	180	**Volcar**	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Papas fritas caseras	200-400	18-22	180	**Volcar**	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Tortas de Papa	200	15-18	180		
Papas Con Mantequilla	300	18-22	180		

II. Carnes

Tipo	Mínima - Máxima cantidad de alimentos (gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura (℃)	Volcar	Información Adicional
Bistec	100-300	8-12	180	**Volcar**	
Chuleta de cerdo	100-300	10-14	180	**Volcar**	
Hamburguesa	100-300	7-14	180	**Volcar**	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Rollitos de salchicha	100-300	13-15	200	**Volcar**	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Muslo de pollo	100-300	18-22	180	**Volcar**	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Pechuga de Pollo	100-300	10-15	180		

III. Recetas adicionales

Tipo	Mínima - Máxima cantidad de	Tiempo (minutos)	Temperatura (℃)	Volcar	Información Adicional
Rollitos de Primavera	100-300	8-10	200	**Volcar**	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Nuggets de pollo congelado	100-300	6-10	200	**Volcar**	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Rebanadas de pescado congelado para	100-300	6-10	200		Añadir 1/2 cucharada de aceite
Bocadillo de queso congelado	100-300	8-10	200		Añadir 1/2 cucharada de aceite
Verduras cocinadas	100-300	10	180		

Nota: El tiempo puede ajustarse según los gustos personales y el tipo y tamaño de los alimentos.

LIMPIEZA

Limpie la freidora después de cada uso.

La olla y la parrilla tienen revestimiento antiadherente, no utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desconecte el enchufe del tomacorriente y deje que la freidora se enfríe.

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

2.Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo.

3.Limpie la olla y la parrilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva, puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la olla, llénela de agua caliente con un poco de detergente líquido y enjuague.

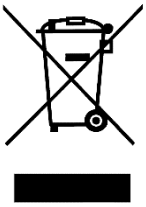
4.Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el producto y déjelo enfriar completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Posibles causas	Solución
La freidora no funciona	1. El cable no está conectado a un tomacorriente. 2. No ha usado el temporizador.	1. Conecte el enchufe a un tomacorriente con polo a tierra. 2. Revise el temporizador.
Los ingredientes siguen crudos después de cocinados	1. Ha añadido muchos ingredientes al recipiente. 2. La temperatura es muy baja. 13. El tiempo de cocción es poco.	1. Añada los ingredientes en pequeños grupos, así el calor estará mejor distribuido. 2. Revise el temporizador.
Los ingredientes no cocinan parejo	Algunos ingredientes necesitan que los gire durante la cocción.	Si hay alimentos que quedan sobre otros ingredientes o pegados entre ellos (Ej. Papas fritas) necesitan ser girados durante la cocción.
Los alimentos freídos no están crujientes	Estos alimentos deben ser cocinados en una freidora tradicional.	Puede cocinarlos en un horno o freidora convencional, o puede añadir un poco de aceite para hacerlo más crujiente.
Sale humo blanco	1. Está cocinando alimentos con alto contenido graso. 2. Hay residuos de aceite que no ha limpiado.	1.Cuando esté cocinando alimentos altos en grasa se producirán vapores que no afectarán la cocción. 2. El humo blanco se produce al calentar el aceite o grasa dentro de la freidora. Asegúrese de limpiarla después de cada uso.
Las papas fritas no se fríen uniformemente.	No ha empapado de aceite las papas antes de freírlas.	Use papas frescas y asegúrese que no se rompan durante la cocción.
El crocante de las papas fritas está determinado por la cantidad de aceite y humedad contenida en las papas	Las papas fritas están muy húmedas por dentro.	1. Asegúrese de secar las papas antes de añadir el aceite. 2. Al cortar las papas en trozos más pequeños quedarán más crocantes.

DESECHANDO ESTE PRODUCTO APROPIADAMENTE	
	Este símbolo significa que este producto no debe ser desechado con la basura ordinaria. Para prevenir daños al medio ambiente o a la salud recicle responsablemente. Para regresar su aparato usado por favor contacte al distribuidor donde el producto fue comprado, pueden recibir el aparato para ser reciclado apropiadamente.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este documento tiene como finalidad establecer los lineamientos y procedimientos para realizar una solicitud de efectividad de la Garantía de nuestros productos.

TÉRMINO DE LA GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de 3 meses a partir de la fecha de la entrega registrada en la factura de compra.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Este certificado de garantía es válido únicamente en el territorio colombiano. La garantía otorgada, comprende los siguientes aspectos:

a. Reparación gratuita de las fallas presentadas por el producto por fabricación.
b. Suministro oportuno de las partes y los repuestos necesarios para la reparación.
c. Centro de servicios para revisión y reparación de los productos. En algunos casos, y atendiendo la causa de la falla y la vigencia del término de la garantía el servicio técnico podrá tener un costo a cargo del consumidor.
d. Mano de obra capacitada para realizar la revisión y reparación de los productos.

PROCEDIMIENTO PARA LA EFECTIVIDAD DE LA GARANTÍA

Únicamente se realizará cambios de productos a título de efectividad de la garantía por fallas de calidad e idoneidad producto de la fabricación, la cual deberá ser debidamente comprobada por el centro de servicio autorizado de acuerdo con el proceso que continuación se relaciona:

a. Todo producto que a juicio del consumidor presente fallas de calidad, idoneidad, funcionalidad o seguridad, debe ser llevado y entregado en uno de los puntos de venta ARA.
b. En el momento de entregar el producto, el consumidor deberá presentar la factura de compra, certificado de garantía, y la falla que considera tiene el producto registrado en el respectivo formato suministrado por el distribuidor con todos los datos completos.

c. El producto deberá ser entregado completo con todos sus accesorios y en lo posible empaques originales, manuales de instrucciones para ser enviado a uno de los centros de servicios autorizados.

d. Una vez recibido el producto se contará con término de 30 días calendario para dar una solución, la cual podrá ser, de alguna de las siguientes formas:

i. Si es el caso, reparar la falla encontrada, reemplazando las partes afectadas con repuestos nuevos. ii. De no ser posible reparar la falla el centro de servicio emitirá una carta de autorización de cambio de producto por parte del almacén. iii. Si fuera posible por disponibilidad del producto el centro de servicio remplazará producto por uno nuevo de iguales características.

e. En caso de NO cumplir los requisitos de garantía, el producto será regresado en las mismas condiciones que ha sido entregado y el consumidor tendrá la opción de repáralo, asumiendo el 100% del costo.

ASPECTOS NO INCLUIDOS EN LA GARANTÍA

Esta garantía no cubre y perderán vigencia los productos que presenten indicios de:

a. Mal trato, uso indebido, no atención de las instrucciones sobre el mantenimiento, uso y cuidado entregadas al momento de la compra.

b. Intervención, reparación y adaptación por parte de terceros no autorizados.

c. Accidente, instalación o mantenimiento inadecuado, condiciones anormales de operación, uso o aplicación diferentes en cualquier modo a aquellas para las cuales fue diseñado, desgaste normal del producto y remoción o alteración de cualquier dispositivo de seguridad del producto.

d. Uso en corrientes o voltajes incorrectos.

e. Tampoco aplicará la garantía al maltrato presentado en el embalaje, la falta o merma de accesorios por robo y/o accesorios dañados por maltrato en el punto de venta, ya que no se consideran un problema técnico derivados de fallas de fabricación o funcionamiento. Estos productos no se consideran para reparación de servicio técnico.

VIGENCIA DE LA POLÍTICA DE GARANTÍA

Esta política de Garantía podrá ser modificada o actualizada en cualquier tiempo, situación que será informada a los consumidores con la debida antelación.

MEDIOS DE CONSULTA DE ESTA POLÍTICA DE GARANTÍAS

Esta política de garantía podrá ser consultada en la página web: www.aratiendas.com

Línea gratuita de atención al cliente: 01 8000 521 888

Correo electrónico: servicioalcliente@tiendasara.co