

# FREIDORA DE AIRE

## GUÍA DEL USUARIO



**Modelo: KDF-4610DTW**

## Introducción

Gracias por comprar esta freidora de aire de alta calidad. Ahora podrás cocinar una amplia variedad de alimentos de una manera más saludable, ¡con poco o nada de aceite!  
En combinación con la circulación de aire a alta velocidad, la freidora utiliza aire caliente y una parrilla superior para preparar tus platos de manera rápida y sencilla. Los ingredientes se calientan desde todos los lados y, en la mayoría de los casos, no es necesario añadir aceite.

## Descripción general

A/D: Rejilla

B/E: La bandeja

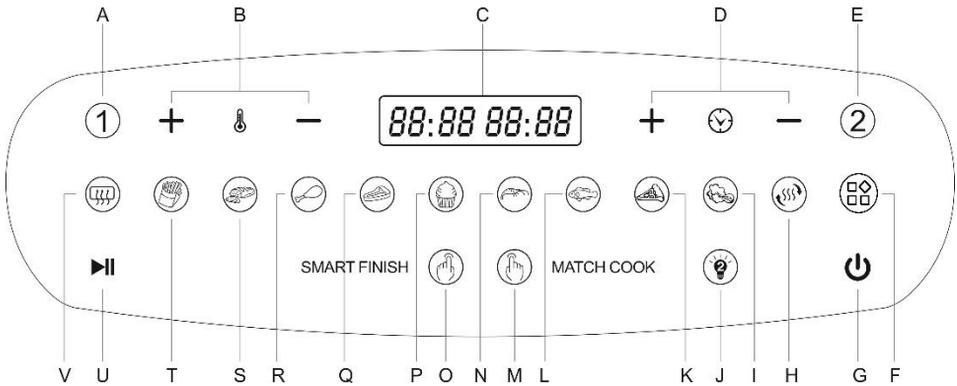
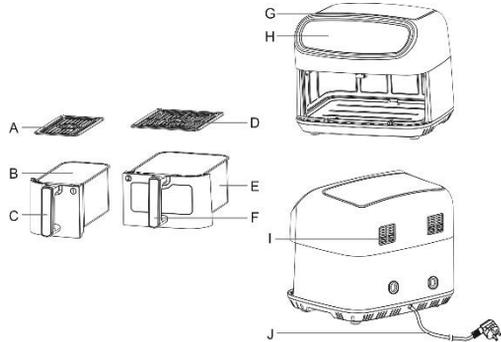
C/F: Asa de la cesta

G: Entrada de aire

H: Panel de control

I: Ventanas de ventilación

J: Cable de alimentación



A: Zona1    B: Temperatura más/menos    C: Pantalla de tiempo/temperatura

D: Tiempo más/menos    E: Zona2    F: DIY    G: ENCENDIDO/APAGADO

H: Recalentar    I: Verduras    J: Lámpara    K: Pizza    L: Pescado

M: Match cook    N: Camarones    O: Smart finish    P: Pastel    Q: Bistec

R: Muslos    S: Carne    T: Papas fritas    U: Iniciar/Pausar    V: Precalentar

## Información importante

Lea este manual de usuario cuidadosamente antes de usar el aparato y guárdelo de manera segura para futuras consultas.

### Peligro

- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que agua u otros líquidos entren en el aparato para evitar una descarga eléctrica.
- Siempre coloque los ingredientes que se van a freír en la bandeja, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas de escape de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la bandeja de freír con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
- Verifique si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje principal local en su país antes de conectar el aparato.
- No use el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado en un centro de servicio autorizado por personas igualmente calificadas para evitar un riesgo.
- Este aparato no es adecuado para niños o personas con discapacidades físicas o mentales o aquellas que carecen de experiencia y conocimiento. Si desea que otra persona use el aparato, esa persona debe recibir instrucciones adecuadas sobre su uso.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o esté enfriándose.
- Mantenga el cable principal alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato solo a un enchufe de pared con tierra y asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en el enchufe de pared.
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos; Deje al menos 100cm de espacio libre en la parte trasera y los lados y 10cm de espacio libre encima del aparato; No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún propósito diferente al descrito en este manual.
- No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de escape de aire; Mantenga sus manos y rostro a una distancia segura del vapor y de las aberturas de escape de aire; Tenga cuidado con el vapor caliente y el aire caliente al retirar la bandeja de freír del aparato.
- La superficie debajo del aparato puede calentarse durante su uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo oscuro; Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la bandeja de freír del aparato.

### Precaución

- Coloque el aparato en una superficie horizontal y estable.
- Siempre desenchufe el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.

- Elimine los restos quemados.
- Este aparato está destinado solo para uso doméstico normal. No está diseñado para ser utilizado en entornos como cocinas de personal, oficinas, granjas u otros entornos laborales, ni está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles u otros entornos similares.
- Si el aparato se usa de manera incorrecta o si no se utiliza según las instrucciones del manual del usuario, la garantía se invalida y el vendedor rechaza cualquier responsabilidad por cualquier daño que pueda causarse.

## Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Elimine cualquier pegatina o etiqueta del aparato, excepto la etiqueta de clasificación.
3. Limpie a fondo la bandeja de freír con agua caliente y un poco de jabón líquido utilizando una esponja no abrasiva.

Nota: También puede limpiar estas partes en el lavavajillas.

4. Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

## Preparando para su uso

1. Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal y resistente al calor.
2. Coloque la rejilla crujiente en la bandeja de freír correctamente.

**No llene la bandeja de freír con aceite o cualquier otro líquido.**

**No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire.**

## Usando el aparato

1. Encendido

Conecte, se escucharán SONIDOS de BIP. Se enciende. Después de 1 segundo, volverá al modo de espera: todas las luces se apagarán excepto .

La Zona1 o Zona2 funcionan de forma individual.

Conéctelo, está en modo de espera. Presione , luego presione  o , seleccione la función de cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón de Tiempo +/- y el botón de Temperatura +/- . También puede presionar cualquier ícono de función para cocinar diferentes alimentos. Luego presione  y la unidad comenzará a trabajar.

La Zona1 y la Zona2 funcionan al mismo tiempo.

1) Conéctelo, está en modo de espera. Presione , luego presione , seleccione la función de cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón de Tiempo +/- y el botón de Temperatura +/- . También puede presionar cualquier ícono de función para cocinar diferentes alimentos.

2) Después de finalizar la función  , presione  y seleccione la función de cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón de Tiempo +/- y el botón de Temperatura +/- . También puede presionar cualquier ícono de función para cocinar diferentes alimentos

3) Después de finalizar el programa anterior, presione  y la unidad comenzará a trabajar. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados (como se muestra en la tabla). El cliente puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando el botón de Tiempo +/- y el botón de Temperatura +/-.



Nota: uso de la lámpara

Cuando la máquina está en estado de funcionamiento o en espera, presione el botón de la lámpara, la zona2 se iluminará. La lámpara se apagará automáticamente después de 3 minutos, o se puede encender en cualquier momento.

El rango de control de temperatura es de 50-200° C. Cada vez que se presiona +/- en la temperatura, esta aumentará o disminuirá en 10° C. A 200° C, al presionar '+' volverá en bucle a una temperatura de 50° C. Si presiona a una temperatura de 50° C, esta ciclará de vuelta a 200° C. Durante el proceso de control de temperatura, la pantalla digital de la temperatura parpadeará en la pantalla (no parpadea durante el funcionamiento), después de parpadear 3 veces, se ha completado el ajuste de la temperatura;

El rango de ajuste de tiempo es de 1 a 60 minutos. Cada vez que se presiona +/- en el tiempo, este aumentará o disminuirá en 1 minuto. A los 60 minutos, si presiona '+', el tiempo volverá en bucle a 01 minuto. A 01 minuto, si presiona '-', el tiempo ciclará de vuelta a 60 minutos. Durante el proceso de control de tiempo, la pantalla digital del tiempo parpadeará en la pantalla (no parpadea durante el funcionamiento), después de parpadear 3 veces, se ha completado el ajuste del tiempo.

## 2. Iniciar, pausa/parar

Después de seleccionar la función, ajustar el tiempo correcto y la temperatura correcta, presione  , el  comenzará a parpadear, después de sonidos BEEPS, la máquina comienza a trabajar. Durante el funcionamiento de la máquina, presione  , después de los sonidos BEEPS, la máquina deja de trabajar,  deja de parpadear. Durante el funcionamiento de la máquina, presione  , después de BEEPS, la máquina deja de trabajar y vuelve al modo de espera..

Nota:

(1). Durante el funcionamiento, puede sacar la bandeja de freír, detener el trabajo, y puede verificar el resultado de la cocción o agregar más comida; la máquina continuará trabajando en el programa si vuelve a introducir la bandeja de freír.

## 3. Fin del programa

El elemento calefactor deja de funcionar cuando se completa el tiempo de trabajo, mostrando 00 min, el motor continúa funcionando, alarma del zumbador. El motor sigue funcionando 1 min, enfriando la máquina, luego la máquina entra en modo de espera.

## SMART FINISH



Cocinando 2 alimentos usando 2 funciones diferentes, temperaturas o tiempos de cocción?  
 Programa cada zona y usa AJUSTE INTELIGENTE para que ambas zonas terminen al mismo tiempo.

**Paso1: Programar Zona1**  
 Coloca la comida en la cesta

presiona **1**  
 Selecciona una función de cocción

**Paso2: Programar Zona2**  
 Coloca la comida en la cesta

presiona **2**  
 Selecciona una función de cocción

**Paso3: Comenzar a cocinar**  
 Selecciona Final Inteligente  
 Presiona  para comenzar a cocinar

## MATCH COOK



¿Cocinando el mismo alimento en cada zona?  
 Configura la Zona 1 y usa COCINA EMPAREJADA para emparejar automáticamente las configuraciones con la zona 2.

**Paso1: Selecciona COCINA EMPAREJADA**  
 Coloca la comida en la cesta

**Paso2: Selecciona una función de cocción**  
 Presiona  para comenzar a cocinar.

## Tabla de Menús

Logística del proyecto			
	Menú	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura predeterminada (°C)
Papel	 Precalentamiento	3	180
	 Papas fritas	20	200
	 Carne	12	200
	 Muslos de pollo	20	200
	 Bistec	12	180
	 Pastel	25	160
	 Camarones	8	180
	 Pescado	10	180
	 Pizza	20	180
	 Verduras	10	160
	 Recalentar	15	150
	 DIY	15 (Configura a tu gusto)	160 (Configura a tu gusto)

Precaución: No toque la sartén durante y unos 30 minutos después de su uso, ya que se calienta mucho. Solo sostenga la sartén por el asa.

## Pasos de operación

1. Conecte el enchufe principal en un tomacorriente con conexión a tierra.
2. Coloque los ingredientes en la bandeja de freír.
3. Coloque la bandeja de freír en la posición correcta; Elija la función del menú y presione INICIAR/PAUSAR para comenzar a cocinar.

### 4. Pantalla

Mostrará la temperatura y el tiempo. La temperatura es la temperatura establecida y el tiempo es el tiempo de trabajo restante.

La función que hemos seleccionado parpadeará.

5. Algunos ingredientes requieren agitarse a mitad del tiempo de preparación (ver sección 'Ajustes' en este capítulo). Para agitar los ingredientes, puede sacar la bandeja de freír del aparato por el asa y agitarla. Luego, puede deslizar la bandeja de nuevo en la freidora de aire.
6. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha terminado. Puede sacar la sartén del aparato y colocarla en una superficie resistente al calor.
7. Verifique si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente puede deslizar la bandeja de nuevo en el aparato y cocinar unos minutos adicionales.

8. Vacíe la bandeja en un tazón o plato.

Consejo: Para quitar ingredientes grandes o frágiles, puede usar unas pinzas para levantar los ingredientes de la bandeja.

9. Cuando una tanda de ingredientes esté lista, la freidora está inmediatamente lista para preparar otra tanda.

**Nota:** La primera vez que use la Air Fryer, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal y pronto desaparecerá. Es esencial asegurarse de que haya suficiente ventilación alrededor de la Air Fryer.

## Configuración

Además del menú preestablecido, también puede usar esta freidora de aire para hacer otros alimentos estableciendo el tiempo y la temperatura. La siguiente tabla le ayuda a elegir la configuración básica de los ingredientes a preparar.

**Nota:** tenga en cuenta que estas configuraciones son solo para referencia. Debido a las diferentes fuentes, tamaños, formas y marcas de las materias primas, no podemos garantizar la mejor fórmula para sus materias primas. Debido a que la tecnología de aire rápido puede calentar inmediatamente el aire dentro del equipo, durante el proceso de fritura de aire caliente, sacar brevemente la sartén del equipo apenas interfiere con todo el proceso.

## Consejos culinarios

Las freidoras de aire y las piezas se calientan durante la cocción.

No pongas demasiada comida en la sartén.

No pongas la comida en un plato de fritura.

### Uso de aceite

Añadir una pequeña cantidad de aceite a los alimentos puede hacerlos más crujientes.

Los aerosoles de aceite son propicios para aplicar una pequeña cantidad de aceite uniformemente sobre los alimentos.

## Consejos de comida

Puedes freír alimentos congelados que se pueden hornear en el horno con aire.

Hacer pasteles, pasteles a mano o cualquier alimento relleno.

## Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

La bandeja de freír, la rejilla y el interior del aparato tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Desconecte el enchufe principal del tomacorriente y deje enfriar el aparato.

Nota: Retire la bandeja de freír para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la bandeja de freír y la rejilla con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.

Puede usar un jabón líquido para eliminar cualquier suciedad restante.

Nota: La bandeja de freír y la rejilla son aptas para el lavavajillas.

Consejo: Si la suciedad está pegada a la rejilla o en el fondo de la bandeja de freír, llene la bandeja de freír con agua caliente y con un poco de jabón líquido. Coloque la rejilla en la bandeja y deje que la bandeja y la rejilla se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

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

2. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de alimentos.

## Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

## Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está conectado a la electricidad.	Conecte el cable en un enchufe con tierra.
	No ha configurado el temporizador	Gire el botón del temporizador al tiempo necesario para encender el dispositivo.
La comida no está completamente	La cantidad de ingredientes es demasiado grande.	Ponga porciones más pequeñas de ingredientes en la bandeja de freír. Las porciones más pequeñas se cocinan más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el botón de temperatura al nivel deseado (ver sección 'Configuración').
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Gire el botón del temporizador al tiempo necesario (ver sección 'Configuración').
Los ingredientes no están fritos uniformemente.	Algunos tipos de ingredientes deben ser agitados a mitad de la cocción.	Los ingredientes que se superponen o se mezclan (por ejemplo, las papas fritas) deben ser agitados a mitad de cocción (ver sección 'Configuración').
Los aperitivos no son crujientes al salir de la freidora.	Está usando un aperitivo diseñado para una freidora tradicional.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Es difícil insertar la bandeja correctamente en el aparato.	Hay demasiada comida en la bandeja de freír.	No llene la bandeja más allá de la cantidad máxima indicada en la tabla de la página anterior.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasos.	Tenga en cuenta que la temperatura está bien controlada para permanecer por debajo de 180° C cuando fría ingredientes grasos en la freidora.

Problema	Causa posible	Solución
	La bandeja todavía tiene residuos de grasa de la última vez que se usó.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la bandeja. Asegúrese de limpiar bien la bandeja después de cada uso.
Las papas fritas caseras no están cocidas uniformemente.	No ha remojado adecuadamente las papas cortadas.	Remoje las papas en agua durante al menos 30 minutos, luego séquelas con papel absorbente. Remoje las papas en agua durante al menos 30 minutos, luego séquelas con papel absorbente.
	No ha usado el tipo correcto de papas.	Use papas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la cocción.
Las papas fritas caseras no son crujientes al salir de la freidora.	La textura crujiente de las papas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.	Asegúrese de secar bien las papas antes de cubrirlas con aceite.
		Corte las papas en tiras más finas para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para un resultado más crujiente.