

Sur la table

7 - EN - 1

FREIDORA DE AIRE CON CANASTILLA DOBLE

APARATO CON TECNOLOGÍA ISO-HEAT™ DUAL

8 CUARTOS / 7.57 LITROS

MANUAL DEL USUARIO



Escanee aquí para descubrir recetas y para mirar videos sobre cómo disfrutar de su freidora de aire de la mejor forma, o visite el sitio web www.monchateau.us/sltappliances

ANTES DE USAR, LEA Y SIGA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES,
LAS ADVERTENCIAS, LAS PRECAUCIONES Y LAS INSTRUCCIONES DE USO.



¡Felicidades! Usted ha adquirido un aparato de cocina increíblemente versátil, conveniente y poderoso.

Nuestra freidora de aire con accesorios permite que todas las personas disfruten de sus comidas favoritas de una manera saludable, rápida y fácil.

Para aprovechar su freidora de aire al máximo, lea con atención este manual del usuario. ¡A disfrutar!

Sur la table

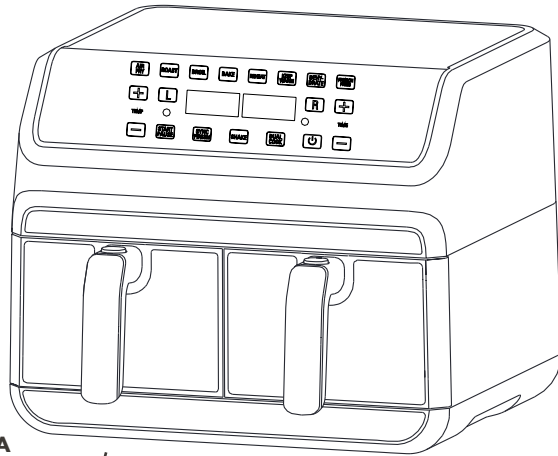
CONTENIDO DE LA CAJA

7^{en}1

FREIDORA DE AIRE
CON CANASTILLA DOBLE

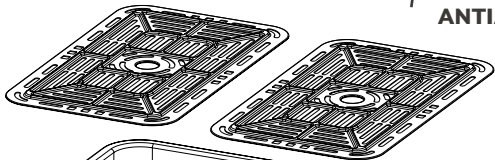


TECNOLOGÍA
ISO-HEAT™ DUAL



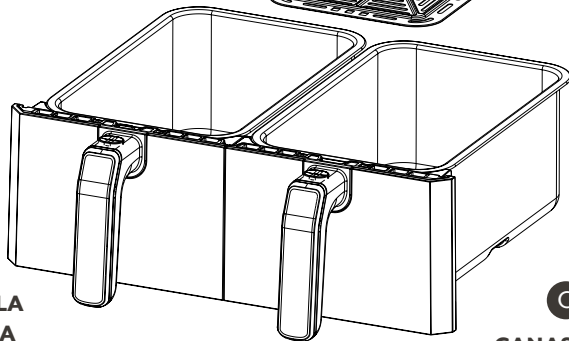
A

FREIDORA
DE AIRE



D

(2) BANDEJAS
FREIDORAS
ANTIADHERENTES



B

CANASTILLA
IZQUIERDA

C

CANASTILLA
DERECHA

TODOS LOS ACCESORIOS SON APTOS PARA EL LAVAPLATOS



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

CUANDO USE APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUIDAS LAS SIGUIENTES:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque superficies calientes. Use asas o manijas. Use guantes o agarradores.
3. Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cordón, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
4. Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos pueden usar este aparato SOLO si reciben instrucciones adecuadas sobre su uso y bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
5. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarlo.
7. No opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado o después de que el aparato haya fallado o haya sufrido algún daño. Lleve el aparato a un técnico calificado para que lo examine, repare o realice un ajuste eléctrico o mecánico.

NOTA: NO INTENTE REPARAR EL APARATO USTED MISMO. ESTO INVALIDA LA GARANTÍA.

8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
9. No lo utilice al aire libre.
10. No deje que el cordón cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque cerca o sobre una hornilla caliente a gas o eléctrica, o dentro de un horno caliente.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. Para desconectarlo, presione y tire de la(s) canastilla(s) freidora(s) en uso hacia afuera de la estructura principal de la freidora de aire. Retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
14. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
15. Cuando use la(s) bandeja(s) freidora(s), asegúrese antes de cocinar de que estén colocadas correctamente en cada canastilla de la freidora de aire. Asegúrese de que la bandeja esté bien colocada antes de agregar la comida que va a freír.
16. Siempre asegúrese de que toda canastilla en uso esté completamente inserta y trabada en la freidora de aire antes de hacerla funcionar.

ADVERTENCIA: La freidora de aire no funcionará a menos que las canastillas estén completamente cerradas.

PRECAUCIÓN: Luego de freír, rostizar, asar, hornear, o recalentar con aire caliente, las canastillas de la freidora, las bandejas (si se usaron) y los alimentos cocinados estarán calientes. Se debe tener mucho cuidado al manipular las canastillas y las bandejas de la freidora.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES ADICIONALES

PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES. Este aparato genera calor y puede emanar vapor durante el uso. Deben tomarse las precauciones necesarias para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este aparato se calienta durante su funcionamiento y retiene el calor durante algún tiempo después de apagarlo. Use siempre guantes cuando manipule materiales calientes o deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el aparato mientras esté en funcionamiento o esté caliente.

1. Todos los usuarios deben leer y entender este manual antes de usar o limpiar el aparato.
2. El cordón de este aparato debe enchufarse únicamente a un tomacorriente de 120V AC.
3. Si el aparato comienza a funcionar mal durante el uso, presione y tire de la(s) canastilla(s) freidora(s) en uso hacia afuera de la estructura principal de la freidora de aire. Retire el enchufe del tomacorriente de la pared. No use el aparato si falla durante el uso ni intente repararlo usted mismo. Contáctese con el servicio al consumidor.
4. No sumerja el cordón en ningún líquido. Si el cordón se daña, debe reemplazarse.
5. Mantenga el cordón fuera del alcance de niños y bebés para evitar el riesgo de descarga eléctrica y asfixia.
6. Coloque la freidora de aire con canastilla doble sobre una superficie estable y resistente al calor.
7. No obstruya la salida ni entrada de aire en la parte trasera y en los costados de la freidora de aire con ningún objeto. Evite el vapor que sale por la salida de aire durante la fritura.
8. Mantenga el aparato al menos 4" (10 cm) de distancia de las paredes u otros objetos durante el funcionamiento.
9. Use siempre el mango de la canastilla freidora para retirarla.
ADVERTENCIA: Si coloca en la canastilla freidora menor o mayor cantidad de alimentos de lo indicado, puede dañar la freidora de aire y causar lesiones físicas graves.
10. Nunca mueva la freidora de aire cuando esté caliente o contenga alimentos calientes.
11. Antes de moverla, deje que se enfríe.

¡ADVERTENCIA! Esta freidora de aire no debe usarse para hervir agua.

¡ADVERTENCIA! Esta freidora de aire no debe usarse nunca para freír alimentos por inmersión.

Enchufe y cordón

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna forma.

Debe usar solamente el cordón que se incluye.

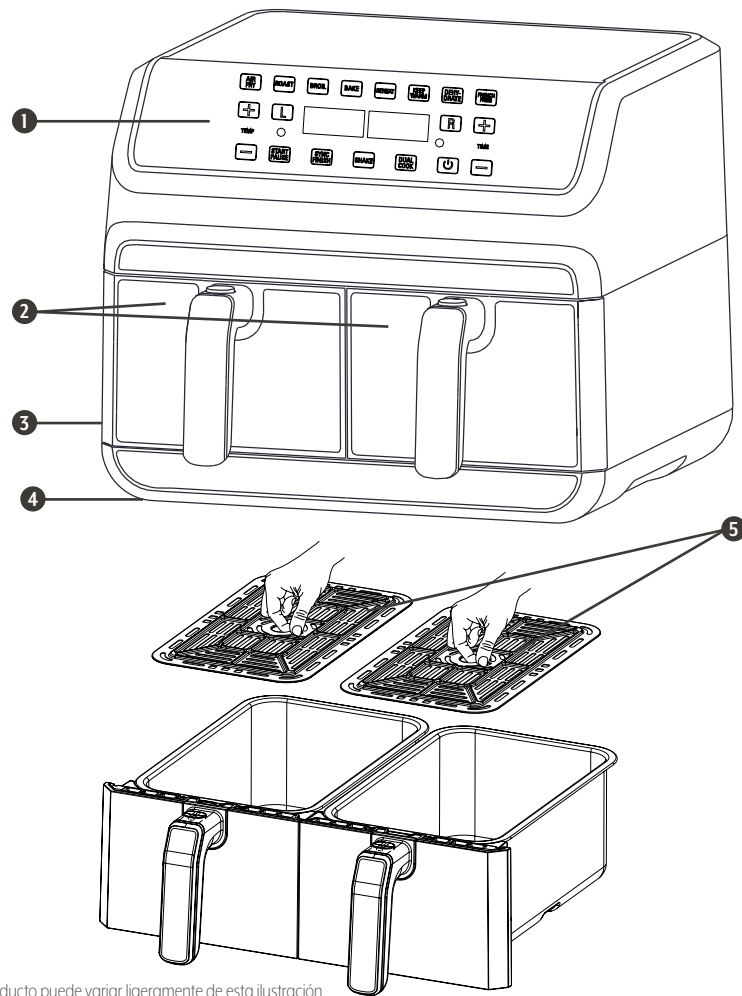
Advertencia sobre el plastificante

PRECAUCIÓN: Para evitar que los plastificantes migren al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el aparato y el acabado de la encimera o de la mesa. En caso de no hacerlo, el acabado puede oscurecerse, y pueden aparecer imperfecciones permanentes o manchas.

Energía eléctrica

Si se sobrecarga el circuito eléctrico con otros aparatos, es posible que la freidora no funcione correctamente. Debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

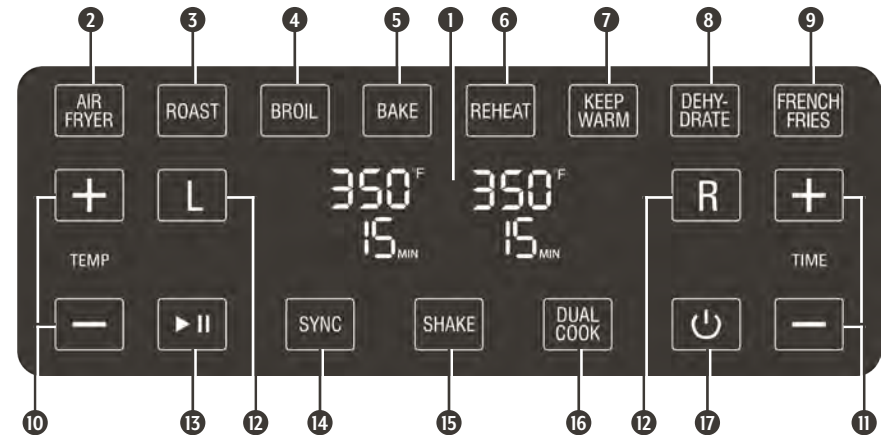
CONOCIENDO SU FREIDORA DE AIRE CON CANASTILLA DOBLE DE 8 CUARTOS



El producto puede variar ligeramente de esta ilustración.

- 1 **Control de pantalla táctil doble**
- 2 **Canastillas freidoras extraíbles con botones de seguridad para niños**
2 canastillas freidoras extraíbles (4.0 cuartos cada una) con mango "L" (izquierdo) y "R" (derecho).
- 3 **Cordón de alimentación con enchufe polarizado** (no se muestra)
- 4 **Patas antideslizantes** (no se muestra)
- 5 **2 Bandejas antiadherentes con asas**

CONTROL DE PANTALLA TÁCTIL DOBLE



- | | | |
|--|--|-------------------------|
| 1 Pantalla digital doble para TIEMPO/TEMPERATURA | 6 Recalentar | 13 Inicio/Pausa |
| 2 AIR FRYER Freír con aire | 7 Mantener caliente | 14 Apagado sincronizado |
| 3 ROAST Rostizar | 8 Deshidratar | 15 Sacudir alimentos |
| 4 Asar | 9 Papas fritas | 16 Cocción dual |
| 5 Hornear | 10 Temperatura | 17 Encendido/Apagado |
| | 11 Tiempo | |
| | 12 Control de canastilla L/R (izq./der.) | |

10 Temp (+ o -) / 11 Tiempo (+ o -)

- Presione **+** o **-** del lado izquierdo del panel de control para aumentar o disminuir la TEMPERATURA en incrementos de 5 grados.
- Presione **+** o **-** del lado derecho del panel de control para aumentar o disminuir el TIEMPO en incrementos de un minuto.

NOTA: Cuando use la función "DEHYDRATE" (deshidratar), el TIEMPO aumentará o disminuirá en incrementos de una hora.

NOTA: El TIEMPO y/o la TEMPERATURA de la canastilla "LEFT" (izq.) o "RIGHT" (der.) pueden programarse de forma independiente en cualquier momento antes o durante el funcionamiento. Presione el botón "LEFT" (izq.) o "RIGHT" (der.). Cuando el botón "LEFT" (izq.) o "RIGHT" (der.) comience a destellar, puede ajustarlo.

12 Control de canastilla L/R (izq./der.) (L o R)

- Cuando presione **⏻** mientras destella, se escuchará un pitido. Puede seleccionar usar la canastilla izquierda o la derecha de forma independiente, o "DUAL COOK" (cocción dual) para usar ambas al mismo tiempo.

CONTROL CON PANTALLA TÁCTIL DOBLE (CONTINUACIÓN)

- Presione el botón **L** o **R** para programar la canastilla izquierda o la derecha. Mientras "LEFT" (izq.) o "RIGHT" (der.) destella, presione cualquier botón del MENÚ para continuar.

NOTA: Las canastilla "LEFT" (izq.) o "RIGHT" (der.) pueden programarse de forma independiente en cualquier momento antes o durante el funcionamiento.

- La luz del botón **L** o **R** quedará fija en la pantalla mientras la función esté activa. Para ajustar o programar en cualquier momento, presione el botón de control de canastillas que corresponda:

L o **R**. Cuando el botón comience a destellar, puede ajustar TEMP/TIEMPO.

13 Inicio/Pausa **▶||**

- Una vez que se completó la programación, presione **▶||** para INICIAR el proceso de cocción o para PAUSAR cualquier función.

14 Apagado sincronizado **SYNC**

- Primero programe ambas canastillas, "LEFT" (izq.) y "RIGHT" (der.).
- Presione **SYNC** para asegurarse de que en ambas canastillas se completará la cocción a la vez. Luego presione **▶||** para iniciar la función.
- El tiempo de cocción aparecerá en los lados izquierdo y derecho y se iniciará una cuenta regresiva del lado con más tiempo. Cuando el tiempo restante es igual en el lado izquierdo y el derecho, la cuenta regresiva se mostrará en ambos lados.

NOTA: Una vez iniciada la cocción, la función "SYNC" (sincronizar) quedará inhabilitada.

15 Sacudir alimentos **SHAKE**

- Para todas las opciones de menú, excepto "BROIL" (asar), "REHEAT" (recalentar) y "DEHYDRATE" (deshidratar), se escucharán 5 pitidos cuando se hayan completado 2/3 de la cocción para recordarle que debe sacudir la canastilla.
- Presione **SHAKE** para que esta función quede en "OFF" (apagado). La palabra "SHAKE" (sacudir) desaparecerá de la pantalla.

NOTA: La función sacudir no funcionará si el tiempo de cocción es menor a 3 minutos.

16 Cocción dual **DUAL COOK**

- Presione **DUAL COOK** para duplicar con facilidad una misma configuración para ambas canastillas freidoras o seleccione "DUAL COOK" (cocción dual) para programar las canastillas izquierda y derecha a la vez. Luego de presionar **DUAL COOK**, puede ajustar la temperatura y el tiempo de forma sencilla para ambas canastillas a la vez.

17 Encendido/Apagado **⏻**

- Cuando se enchufe la freidora de aire, se escuchará un pitido, el panel de control se iluminará, y luego, desaparecerá. El botón **⏻** se iluminará, indicando que la unidad está encendida.
- Al presionar **⏻** nuevamente, se escuchará un pitido y se iluminarán los botones **L**, **R** y **DUAL COOK**.
- Mientras esté en funcionamiento, presione **⏻** para APAGAR los controles de las canastillas izquierda y derecha.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y exterior de la freidora de aire. Verifique que no quede material de embalaje debajo de las canastillas y las bandejas freidoras ni alrededor de ellas.

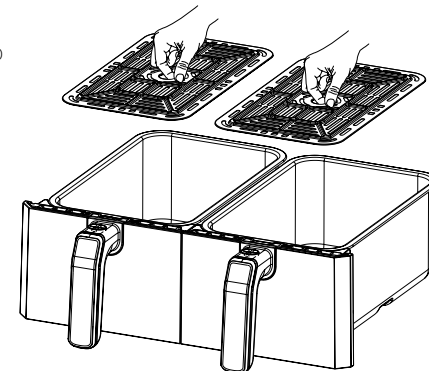


Figura 1

1. La freidora de aire con canastilla doble se entrega de fábrica con las 2 bandejas freidoras aseguradas en cada canastilla dentro de la estructura principal de la freidora de aire.
2. Tome con firmeza el mango de cada canastilla freidora y tire las canastillas hacia afuera de la estructura principal.
3. Tome cada asa de las bandejas freidoras y levántelas para retirarlas de cada canastilla. (Figura 1)
4. Lave las canastillas y bandejas con agua caliente y agua jabonosa.
5. NO SUMERJA LA ESTRUCTURA PRINCIPAL DE LA FREIDORA DE AIRE EN EL AGUA. Limpie la estructura principal de la freidora con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.
6. Coloque nuevamente las bandejas freidoras en cada canastilla. Con el mango hacia arriba, inserte cada bandeja de modo que las gomas de las esquinas encajen y traben con facilidad en cada canastilla.
7. Debido al diseño frontal curvo de la freidora, las canastillas deben insertarse del lado correspondiente. Las superficies de los compartimentos están rotulados "L" (izquierdo) y "R" (derecho). Deslice la canastilla/bandeja freidora "LEFT" (izquierda) en el lado izquierdo de la estructura principal de la freidora de aire. Deslice la canastilla/bandeja freidora "RIGHT" (derecha) en el lado derecho de la estructura principal de la freidora de aire. Antes de usar, asegúrese de que cada canastilla esté encastrada por completo en su lugar. (Figura 1)
Nota: Durante el primer uso, la freidora de aire doble puede emanar un leve olor. Esto es normal y no afectará los sabores.

INSTRUCCIONES DE USO

¡IMPORTANTE! La capacidad máxima de alimentos recomendada para cada canastilla de la freidora de aire es de 4.0 cuartos o 3.75 lb (1.70 kg). Si usa las dos canastillas, puede preparar comida para hasta 9 personas.

¡ADVERTENCIA! Esta freidora de aire con canastilla doble no debe usarse para hervir agua.

¡ADVERTENCIA! Esta freidora de aire con canastilla doble no debe usarse nunca para freír alimentos por inmersión.

1. Coloque la freidora de aire con canastilla doble sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, cercana a un tomacorrientes.

INSTRUCCIONES DE USO (CONTINUACIÓN)

1. Introduzca la(s) bandeja(s) freidora(s). Lea la sección "Antes de usar por primera vez" para una descripción detallada.
2. Coloque los alimentos dentro de ambas bandejas freidoras. No las llene de más. Para garantizar una buena cocción y circulación de aire, NUNCA llene las canastillas con más de 2/3 de su capacidad total. Para freír verduras frescas, se recomienda no agregar más de 2 a 3 tazas de alimentos en la canastilla.
Nota: Se pueden deshidratar hasta 6 tazas de ingredientes debido a que los alimentos se cocerán y quedarán reducidos a una fracción de su volumen original. Coloque una sola capa de ingredientes en la canastilla vacía de la freidora de aire. Cree una segunda capa colocando la bandeja freidora sobre los ingredientes de la canastilla. Agregue alimentos sobre la bandeja freidora.
3. Una vez armadas, coloque la(s) canastilla(s) freidora(s) en la parte frontal de la freidora de aire. Asegúrese siempre de que la(s) canastilla(s) freidora(s) esté(n) ubicada(s) correctamente en las posiciones "LEFT" (izq.)/"RIGHT" (der.) y que esté(n) cerrada(s) por completo.

TABLA CON 8 OPCIONES DE MENÚ PARA COCCIÓN PREPROGRAMADA

MENÚ	TEMP. POR DEFECTO	TIEMPO POR DEFECTO	RANGO DE TEMPERATURA (°F)	RANGO DE TIEMPO	SACUDIR ALIMENTOS
Freír con aire	400°F	20 min	170~450	1-60 min	2/3 tiempo/ xl
Rostizar	400°F	35 min	350~450	1-60 min	2/3 tiempo/ xl
Asar	450°F	10 min	450	1-30 min	No se recomienda
Hornear	350°F	16 min	170~400	1-60 min	2/3 tiempo/ xl
Recalentar	250°F	6 min	170~400	1-60 min	No se recomienda
Mantener caliente	170°F	60 min	150~200	1-60 min	No se recomienda
Papas fritas	400°F	18 min	170~400	1-60 min	2/3 tiempo/ xl
Deshidratar	130°F	8 h	90~170	1 h-24 h	No se recomienda

EMPECEMOS A COCINAR







1. Enchufe el cordón al tomacorriente de la pared. Se escuchará un pitido y el panel de control se iluminará. El botón  se iluminará de color rojo.
2. Cuando presione , se escuchará un pitido, el botón de encendido se volverá verde y el panel de control iluminará "LEFT" (izq.), "RIGHT" (der.) y  (Figura 2).
3. Seleccione , , o . Presione el botón del MENÚ de su elección. Se escuchará un pitido. El control de canastillas "LEFT" (izq.) o "RIGHT" (der.), la TEMPERATURA por defecto (en números grandes) y el TIEMPO por defecto (en números más pequeños) destellarán en la pantalla y alternarán entre tiempo y temperatura. (Figura 3)



Figura 2



Figura 3

CANASTILLA SIMPLE FUNCIONAMIENTO MANUAL












1. Para cocinar con una sola canastilla, presione  para INICIAR el proceso de cocción. (Figura 4)
2. Para cocinar con dos canastillas, presione el control de la otra canastilla. (Figura 5) Aparecerán las opciones de MENÚ.
3. Presione el botón del MENÚ de su elección para realizar el proceso de cocción en la canastilla "RIGHT" (derecha).
4. Presione  para INICIAR el proceso de cocción.
5. Cuando el control seleccionado de la canastilla "LEFT" (izq.) destelle, presione cualquier botón del MENÚ para continuar. (Figura 3)
6. Cuando "TEMP" (temperatura) y "TIME" (tiempo) se enciendan, presione TEMP  o  para aumentar o reducir la temperatura en incrementos de 5 grados.
Nota: Deje presionado el botón "TEMP" (temperatura) para avanzar rápidamente.
7. Presione el botón "TIME" (tiempo)  o  para aumentar o disminuir el TIEMPO en incrementos de un minuto.
Nota: Deje presionado el botón "TIME" (tiempo) para avanzar rápidamente.
Nota: En la configuración "DEHYDRATE" (deshidratar), el tiempo se ajusta en incrementos de una hora.



Figura 4

CANASTILLA SIMPLE FUNCIONAMIENTO MANUAL (CONTINUACIÓN)

1. Cuando el TIEMPO y la TEMPERATURA de su elección se muestren en la pantalla, presione  para ENCENDER la freidora de aire con canastilla doble. El tiempo deseado comenzará una cuenta regresiva. La temperatura y el tiempo restante se mostrarán en la pantalla digital. (Figura 4)
Nota: Para pausar la cocción de la freidora con aire de inmediato, presione el botón para soltar la canastilla y tire de ella hacia afuera de la estructura principal en cualquier momento. Cuando se coloque la canastilla nuevamente, se reanudará la cocción.
Nota: Presione  para PAUSAR el proceso de cocción en cualquier momento. Cuando  se presiona otra vez, se reanudará la cocción.
2. Cuando el tiempo restante alcance 00:00, en la pantalla se mostrará una cuenta regresiva de 20 segundos y el aparato sonará 5 veces y se apagará cuando sea seguro sacudir los alimentos.
Nota: El tiempo de cocción total necesario variará según la cantidad, la densidad y el peso de los alimentos. Recuerde que al freír cantidades más pequeñas obtendrá alimentos de mejor calidad en un menor tiempo de cocción.
IMPORTANTE: Revise siempre los alimentos a mitad del tiempo de cocción para determinar el tiempo y la temperatura finales de cocción.
3. Para ajustar la temperatura o tiempo mientras la cocción esté en proceso, use los botones "TEMP" (temperatura) y "TIME" (tiempo)  o .

CANASTILLA DOBLE FUNCIONAMIENTO MANUAL


1. Programe la canastilla "LEFT" (izquierda) de la freidora de aire siguiendo la sección Canastilla simple: funcionamiento manual, pasos 5 al 10.
2. Presione el control de canastilla "RIGHT" (derecha) (Figura 6). Se mostrará el menú.
3. Presione el botón del MENÚ de su elección para realizar el proceso de cocción en la canastilla "RIGHT" (derecha). Ajuste TEMPERATURA o TIEMPO según se requiera. Se escuchará un pitido para confirmar su selección.
4. Presione  para iniciar el funcionamiento. (Figura 7)



Figura 5





Figura 6

Apagado sincronizado

1. Programe las canastillas izquierda y derecha de la freidora de aire doble siguiendo la sección Canastilla doble: funcionamiento manual, pasos 1 al 3.

IMPORTANTE: Primero programe ambas canastillas, "LEFT" (izq.) y "RIGHT" (der.).

2. Presione  para asegurarse de que en ambas canastillas se completará la cocción a la vez. Luego presione  para iniciar el funcionamiento.
3. El tiempo de cocción aparecerá en los lados izquierdo y derecho y se iniciará una cuenta regresiva del lado con más tiempo. Cuando el tiempo restante es igual en el lado izquierdo y el derecho, la cuenta regresiva se mostrará en ambos lados.

NOTA: Una vez iniciada la cocción, la función "SYNC" (sincronizar) quedará inhabilitada.



Figura 7



Figura 8

Cocción dual



1. Presione . La configuración se duplicará automáticamente para ambas canastillas de la freidora de aire. (Figura 9)
2. Presione  para iniciar el funcionamiento.



Figura 9

MÉTODO DE LA FREIDORA DE AIRE

Consulte la tabla de cocción FREÍR CON AIRE/ROSTIZAR y siga las instrucciones en el paquete sobre las recomendaciones de TIEMPO y TEMPERATURA.

1. Siempre seque los alimentos por fuera para conseguir que se doren y evitar el exceso de humo.
2. Para asegurar que los alimentos se cocinen/ doren de forma pareja, abra SIEMPRE la canastilla en uso a mitad del tiempo de cocción y controle, gire o sacuda los alimentos. Para algunas recetas es necesario aplicar aceite con un cepillo o rociador a mitad del tiempo de cocción. Ajuste TEMPERATURA o TIEMPO en caso de ser necesario.
ADVERTENCIA: Se debe tener mucho cuidado al manipular las canastillas y las bandejas calientes de la freidora. Evite el vapor que sale de la canastilla freidora y de los alimentos.
PRECAUCIÓN: Use SIEMPRE guantes cuando manipule las canastillas calientes de la freidora.
PRECAUCIÓN: Se puede acumular aceite caliente en la base de la canastilla. Tenga mucho cuidado cuando retire los alimentos.
3. Para evitar el exceso de humo, cuando cocine alimentos altos en grasas, como el tocino, las alas de pollo o las salchichas, puede que sea necesario sacar la grasa de la bandeja entre tandas de cocción.
4. Para obtener comidas crocantes, asegúrese de que la piel o la parte externa de los alimentos esté seca. Los alimentos recientemente empanizados se deben freír en pequeñas tandas. Aproveche la superficie de cocción cortando los alimentos en pequeños trozos. Presione el pan rallado en los alimentos para ayudar a que se adhiera. Refrigere los alimentos empanizados por al menos 30 minutos antes de freír.
5. Para obtener comidas más crocantes, espolvoree la piel del pollo o la parte exterior de los alimentos con un poco de almidón de maíz. Rocíe con aceite.
6. Coloque los alimentos empanizados en la canastilla de la freidora de modo que no se toquen entre sí para permitir que el aire circule en todas las superficies.
7. Se recomienda usar aceites en spray. El aceite se distribuye de forma pareja y se necesita menos cantidad. Se puede usar aceite de canola, de oliva, de palta, de coco, de semillas de uva, de maní o vegetal.
8. Sacuda los alimentos después de freírlos y antes de servirlos. De inmediato, introduzca cualquier canastilla freidora en la estructura principal de la freidora de aire y asegúrela en su lugar. Continúe friendo con aire otras tandas de alimentos si así lo desea.
9. Presione "REHEAT" (recalentar) para freír los alimentos durante 6 minutos a 250°F (121°C). Solo tire de la canastilla en uso para interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento y constatar la temperatura para servir los alimentos. Repita para extender el tiempo de cocción hasta que los alimentos se encuentren en la temperatura deseada.
10. Desenchufe la freidora de aire con canastilla doble cuando no esté en uso.

FREÍR CON AIRE ALIMENTOS CONGELADOS Y PREENVASADOS

- Como regla general, dependiendo de los alimentos y la cantidad, se recomienda reducir un poco los tiempos de cocción sugeridos. Revise siempre los alimentos a mitad del tiempo de cocción para determinar el tiempo y la temperatura finales de cocción.
- Revise siempre el proceso de cocción luego de que haya terminado el tiempo.

CONSEJOS PARA ROSTIZAR

¡IMPORTANTE! Consulte la sección Guía de cocción del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por su sigla en inglés) incluida en este manual antes de comenzar a cocinar.

Controle siempre la carne usando un termómetro de cocina preciso.

- Para asegurar la cocción de su elección, introduzca un termómetro para carnes en el centro del trozo.
- Cocine las carnes entre 5 y 10 grados por debajo de la cocción final deseada (temperatura interna). Deje reposar las carnes entre 15 y 20 minutos antes de servir. La temperatura continuará aumentando en reposo.
- ROSTICE cortes grandes y tiernos de carne vacuna y pollo. Sazonar antes de la cocción le agregará sabores y aromas durante la cocción.
- Una capa de grasa sobre los alimentos a rostizar ayuda a obtener resultados más crocantes y provee una cobertura untuosa natural.
- Para que los alimentos se doren más rápido, aplique aceite, margarina o manteca derretida con un cepillo sobre los cortes más magros de carne vacuna, pollo y pescado.
- Coloque la carne con la grasa hacia arriba y gírela a mitad del tiempo de cocción.
¡IMPORTANTE: Gire y revise los alimentos a mitad del tiempo de cocción.
- Presione **SHAKE** para que esta función quede en "OFF" (apagado). La palabra "SHAKE" (sacudir) desaparecerá de la pantalla.

CONSEJOS PARA ASAR

- Use la función "BROIL" (asar) para fundir quesos y obtener cortezas doradas.
- Generalmente, la función "BROIL" (asar) se usa para verduras y frutas, cortes de carne finos y tiernos, o carnes, pollo, costillas o pescados marinados.
- Seque las carnes y el pescado marinado antes de asar. SIEMPRE seque la carne para reducir el humo y ayudar a que se dore mientras se asa.
- Para que los alimentos se doren más rápido y se vean más atractivos, aplique aceite o manteca derretida con un cepillo sobre los cortes más magros de carne vacuna, pollo y pescado.
- Retire el exceso de grasa de la carne y empareje los bordes para evitar que se curven.
- Descongele las carnes y el pescado congelados antes de asar.
- El tiempo de cocción depende de su elección. Use siempre un termómetro para carnes.

CONSEJOS PARA HORNEAR

- Cuando use la función "BAKE" (hornear), puede que necesite disminuir la temperatura de la receta original en unos 50°F hasta un mínimo de 300°F.
- Revise las instrucciones del envase para determinar si el contenedor es apropiado para usar en la freidora de aire.
- Presione **SHAKE** para que esta función quede en "OFF" (apagado). La palabra "SHAKE" (sacudir) desaparecerá de la pantalla.

CONSEJOS PARA DESHIDRATAR

NOTA: Cuando programe manualmente la opción "DEHYDRATE" (deshidratar) del menú, el TIEMPO aumentará o disminuirá en incrementos de una hora.

- Deshidrate alimentos maduros y frescos para preservar los nutrientes y resaltar el sabor.
- La función de secado automático de la freidora de aire con canastilla doble hace que proceso de deshidratación en casa sea simple y beneficioso, y le garantiza alimentos saludables, seguros y libres de conservantes.
- La función "DEHYDRATE" (deshidratar) combina calor bajo y permanente con el poder de convección constante del ventilador.
- El uso de temperaturas bajas precisas, secan los alimentos de manera homogénea sin cocinarlos ni sobrecalearlos.

NOTA: Gire los alimentos varias veces durante el proceso de deshidratación.

TABLA PARA FREIR CON AIRE / ROSTIZAR

Los tiempos se estiman de acuerdo a porciones y pesos promedios.

USE SIEMPRE UN TERMÓMETRO PARA CARNE A FIN DE ASEGURAR UNA COCCIÓN COMPLETA DE CARNES VACUNAS, POLLO Y PESCADO ANTES DE SERVIR.

NOTA: Recuerde que al freír cantidades más pequeñas obtendrá alimentos de mejor calidad en un menor tiempo de cocción. A medida que lo necesita, ajuste la TEMPERATURA y TIEMPO cuando fría con aire, según su elección. **NOTA:** A menos que los alimentos vengan preenvasados y cubiertos de aceite, rocíelos con un poco de aceite antes de freír para obtener comidas más doradas y crocantes.

CARNE VACUNA	TEMP. (°F)	TIEMPO PARA CANASTILLA SIMPLE	TIEMPO PARA CANASTILLA DOBLE
Hamburguesa, 1/4 lb (110 g) (hasta 4)	360	12-16 min	16-18 min
Perros calientes / Salchichas	360	10-15 min	20-25 min
Pastel de carne, 1 lb (450 g)	360	33-40 min	45-50 min
Bistec, 2 Bistecs de 8 oz (225 g)	360	8-21 min	10-24 min
Lomo, 1 lb (450 g), jugoso	360	16 min	18-20 min
Lomo, 1 lb (450 g), a punto	360	18 min	20-24 min

POLLO	TEMP. (°F)	TIEMPO PARA CANASTILLA SIMPLE	TIEMPO PARA CANASTILLA DOBLE
Pechuga de pollo, sin huesos ni piel	360	18-20 min	22-25 min
Muslos de pollo, 6-8 oz cada uno (170-225 g), sin hueso	360	20-25 min	28-30 min
Trozos de pollo empanizados	360	13-15 min	16-19 min
Alitas de pollo, 2 lb (900 g)	390	22-27 min	40-45 min

VERDURAS	TEMP. (°F)	TIEMPO PARA CANASTILLA SIMPLE	TIEMPO PARA CANASTILLA DOBLE
Espárragos, 1 atado de tallos finos	400	5-7 min	10-14 min
Espárragos, 1 atado de tallos gruesos	400	7-9 min	12-15 min
Floretes de coliflor, 3-4 tazas	400	13-18 min	18-25 min
Berenjenas, cubos de 1 1/2" (3.5 cm) (rostizados)	400	15 min	24 min
Kale, 3 tazas, sin tallos	375	9 min	15-18 min
Ajíes, Pimientos, trozos de 1" (2.5 cm)	375	10 min	15-20 min
Encurtidos empanizados	400	5-7 min	9-13 min
Papas blancas, Papas fritas, (humedecidas, 1/4" a 1/3" (0.60-0.80 cm) de grosor)	400	16-20 min	30-40 min
Papas blancas, en cubos de 1" (2.5 cm)	400	12-14 min	24-35 min
Papas blancas, en cuña	400	400	35-40 min
Floretes de brócoli, 3-4 tazas	375	9 min	22-28 min
Repollitos de Bruselas, 1 lb (450 g)	400	400	20-25 min
Maíz, 4 mazorcas	375	9 min	18-20 min
Zanahorias, 2 1/2 tazas, trozos de 1/2" (1 cm)	400	400	20-24 min
Champiñones, 3 tazas, en fetas	375	9 min	18-22 min
Ajíes, Jalapeño, Poblano (rostizado)	400	400	12-15 min
Calabacines, rodajas de 1/4" (0.60 cm)	375	9 min	22-24 min
Verduras de raíz, trozos de 1/2" (1 cm) (rostizadas)	400	400	25-40 min

PUERCO	TEMP. (°F)	TIEMPO PARA CANASTILLA SIMPLE	TIEMPO PARA CANASTILLA DOBLE
Costillas de cordero, 1" (2.5 cm) de grosor	400	8-12 min	14-18 min
Costillas de puerco, 1" (2.5 cm) de grosor	375	10-14 min	20-25 min
Costillas de puerco, 2" (5 cm) de grosor	375	15-19 min	22-28 min

PESCADOS FRESCOS Y MARISCOS	TEMP. (°F)	TIEMPO PARA CANASTILLA	TIEMPO PARA CANASTILLA
		SIMPLE	DOBLE
Camarones empanizados	325	12 min	14-15 min
Palitos de pescado empanizados	400	10-15 min	18-25 min
Camarones en salsa	325	5-8 min	10-12 min
Filetes de salmón	400	9-12 min	17-24 min

ALIMENTOS CONGELADOS*	TEMP. (°F)	TIEMPO PARA CANASTILLA	TIEMPO PARA CANASTILLA
		SIMPLE	DOBLE
Palitos de queso	350	6-9 min	10-12 min
Papas fritas, gruesas, 2 tazas	400	17-21 min	24-30 min
Papas fritas	400	15-17 min	20-24 min
Aros de cebolla	360	12-16 min	18-22 min
Trozos de pollo empanizados, caja de 12 oz (340 g)	360	10-15 min	17-22 min
Palitos de pescado	400	12-18 min	18-22 min
Albóndigas, 1" (2.5 cm), precocidas	390	7-9 min	11-14 min

*Freír directamente (no descongelar)

POSTRES	TEMP. (°F)	TIEMPO PARA CANASTILLA	TIEMPO PARA CANASTILLA
		SIMPLE	DOBLE
Hojaldres de manzana	325	10 min	14 min
Donas	350	8 min	9-11 min

GUÍA DE COCCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE ESTADOS UNIDOS (USDA)

- El USDA recomienda que las carnes como la vacuna y el cordero, entre otras, debe cocinarse a una temperatura interna de 145°F/63°C. El puerco debe cocinarse a una temperatura interna de 160°F/71°C y las carnes de aves, a 165°F/74°C de temperatura interna para asegurar que se haya matado cualquier bacteria peligrosa. Cuando recaliente carne vacuna o pollo, también debe hacerlo a una temperatura interna de 165°F/74°C.

DESHIDRATAR	TEMP.	TIEMPO	DESHIDRATAR	TEMP.	TIEMPO
Roscas de manzana Centro Rodajas de 1/4" (0.60 cm)	130° F	8-9 h	Rodajas de naranja desecadas Los cítricos se vuelven crocantes cuando están completamente secos.	135° F	10 h
Trozos de mango/papaya pelados y rebanados rodajas de 1/4" (0.60 cm)	130° F	8-10 h	Tomates Roma Piel hacia abajo	150° F	8-9 h
Kiwi rodajas de 1/4" (0.60 cm)	130°F	6 h	Tomates cherry Piel hacia abajo	150° F	5-9 h

HIERBAS	TEMP.	TIEMPO	HIERBAS	TEMP.	TIEMPO
Orégano	130° F	2-3 h	Perejil	135° F	2-3 h
Tomillo	130° F	3-4 h	Romero	135° F	2-3 h
Estragón	130° F	3-4 h	Salvia	135° F	3-4 h
Trozos de kale fritos sin tallos	130° F	2-3 h			

TABLA PARA FUNCIÓN DESHIDRATAR

- Gire los alimentos varias veces durante el proceso de deshidratación para lograr un secado uniforme.

FRUTAS/VERDURAS

- Lave bien la cáscara de las frutas
- Rebane la fruta en rodajas gruesas de 1/4" (0.60 cm) y colóquelas separadas entre sí para asegurar un secado uniforme.
- Gire los alimentos a mitad del tiempo de deshidratado para lograr un secado uniforme.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

- Este aparato requiere de bajo mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier reparación que requiera desarmar el aparato más allá de la limpieza debe realizarla un técnico especializado en reparación de electrodomésticos.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Deje que la freidora de aire con canastilla doble se enfríe por completo antes de limpiarla.

- Desenchufe la freidora de aire. Retire las canastillas de la estructura principal de la freidora. Asegúrese de que las canastillas y las bandejas se hayan enfriado por completo antes de limpiarlas.
- Lave las canastillas y las bandejas con agua caliente y agua jabonosa. No use utensilios de metal o detergentes y productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la capa antiadherente.
- Las canastillas y las bandejas son aptas para el lavaplatos. Para mejores resultados, colóquelas en la rejilla superior del lavaplatos.
- Limpie la estructura principal de la freidora con un paño húmedo, suave y no abrasivo.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada y que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
- Nunca guarde la freidora de aire si está caliente o húmeda.
- Introduzca cada bandeja freidora dentro de cada canastilla y colóquelas en la estructura principal de la freidora de aire.
- Guarde la freidora de aire en su caja original o en un lugar limpio y seco.

Sur la table

7 - EN - 1

**FREIDORA DE AIRE CON
CANASTILLA DOBLE**

APARATO CON TECNOLOGÍA ISO-HEAT™ DUAL

8 CUARTOS / 7.57 LITROS

Servicio al consumidor:

(877) 246-0990

MODELO: SLT-1802