



indurama

MANUAL DEL USUARIO

FREIDORA DE AIRE

FAI-35MN

FAI-35DN

IMPORTANTE

Antes de operar su electrodoméstico lea cuidadosamente este manual de instrucciones, de ello depende la vigencia de la garantía. El uso correcto de este artefacto prolongará la vida útil del mismo.

¡FELICITACIONES!

Leer las instrucciones técnicas antes
de instalar este artefacto.

Leer las instrucciones de uso antes
de encender este artefacto.

FREIDORA DE AIRE
FAI-35MN
FAI-35DN

Contenidos

| | |
|---|----|
| CONSIDERACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD | 4 |
| COMPONENTES DEL PRODUCTO | 5 |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | 6 |
| INDICACIONES PREVIAS AL USO | 7 |
| INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO | 11 |
| CONFIGURACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA | 14 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 17 |
| DISPOSICIÓN DEL ARTEFACTO ELECTRODOMÉSTICO | 17 |

IMPORTANTE:

De acuerdo con la política de mejora continua de producto por parte de nuestra compañía, las características estéticas y dimensionales, datos técnicos y accesorios de este artefacto pueden ser modificados sin previo aviso.

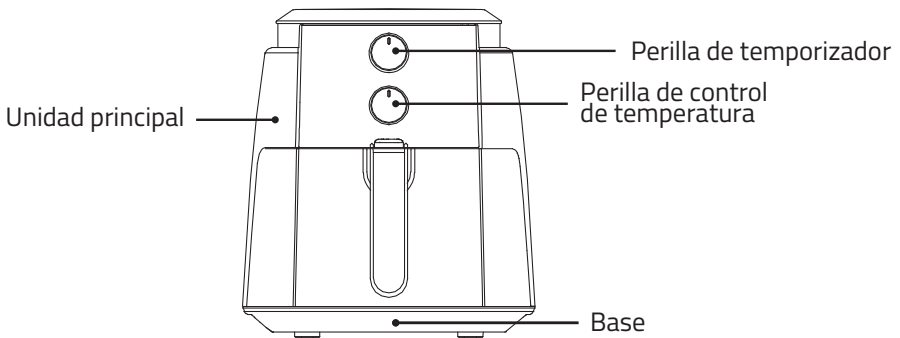
CONSIDERACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

1. Este aparato es solo para uso doméstico. No utilice al aire libre.
2. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico.
3. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la freidora de aire.
4. Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar riesgos.
6. Las superficies pueden calentarse durante el uso.
7. Después de un uso prolongado, nunca toque la superficie de cerámica para evitar quemaduras.
8. No sumerja ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.
9. Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo o reubicarlo y siempre que no esté en uso.
10. Nunca sumerja el artefacto, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el caño.
11. No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
12. Ponga siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
13. No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
14. No llene la cesta con aceite, ya que podría provocar un incendio.
15. Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
16. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
17. A fin de evitar situaciones peligrosas, nunca conecte este aparato

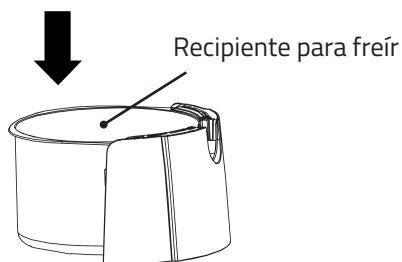
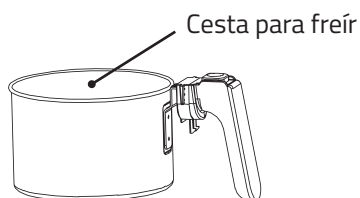
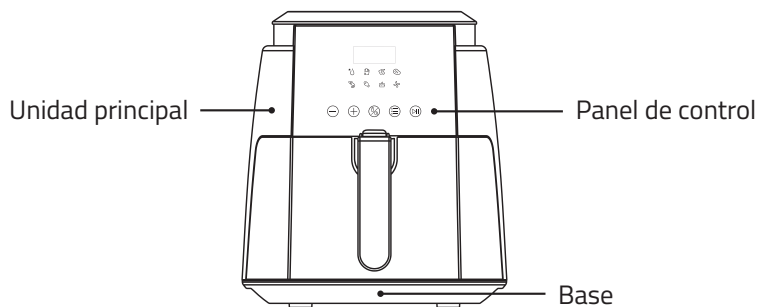
- a un reloj conmutador externo o a un sistema de control remoto separado.
18. Durante la cocción con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire el recipiente para freír del aparato.
 19. Desenchufe inmediatamente si ve humo oscuro salir del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la cesta de la freidora de aire.
 20. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

COMPONENTES DEL PRODUCTO

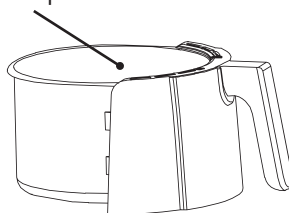
FREIDORA DE AIRE CON PERILLA



FREIDORA DE AIRE CON PANEL DIGITAL



Recipiente para freír



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS


| Modelo | Voltaje | Frecuencia | Potencia |
|----------|---------|------------|----------|
| FAI-35MN | 220 V | 60 Hz | 1500 W |
| FAI-35DN | 220 V | 60 Hz | 1500 W |

INDICACIONES PREVIAS AL USO

FREIDORA DE AIRE CON PERILLA



indurama

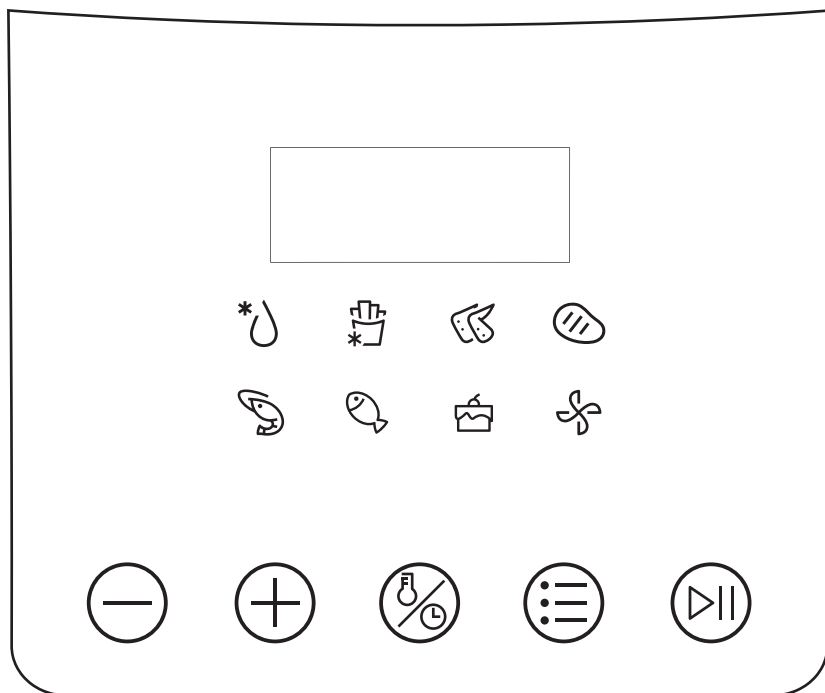
| | | | |
|---|--|---|---|
|  Descongelar 6-10min. 80°C |  Papas fritas 13-15min. 180°C |  Alitas de pollo 13-17min. 180°C |  Pierna de pollo 18-22min. 180°C |
|  Carne 8-10min. 200°C |  Camarón 8-10min. 180°C |  Pescado 11-15min. 180°C |  Postre 7-9min. 170°C |









FREIDORA DE AIRE CON PANEL DIGITAL



indurama

| | | | |
|---|--|---|--|
|  Descongelar 6min 80°C |  Papas fritas 15min 180°C |  Alitas de pollo 15min 180°C |  Carne 9min 200°C |
|  Camarón 10min 180°C |  Pescado 13min 180°C |  Postre 9min 170°C |  Deshidratado 4h 70°C |



Proceso de operación del panel: encienda la máquina, toque el botón  (la máquina ingresa al estado del modo de selección de función) - toque el botón  para seleccionar funciones (después de seleccionar el menú, toque el botón  para la configuración de tiempo o temperatura, presione la tecla  /  para personalizar el tiempo y la temperatura), toque el botón  el producto entra en estado de funcionamiento, toque el botón  nuevamente, el producto deja de funcionar. Mantenga pulsado el botón  para volver a la interfaz de ahorro de energía, el cual permite volver a seleccionar una nueva función.

Nota:

Estado de selección de función: La luz indicadora de función y la luz indicadora de comando están encendidas, solo la luz de función seleccionada parpadea y el panel digital muestra la temperatura predeterminada. Si no hay operación durante 2 minutos en el estado apagado, volverá al estado de ahorro de energía.

Estado de configuración: El indicador de función seleccionado comenzará a parpadear, mientras que otras luces de función estarán encendidas. Los parámetros de configuración que se muestran en el panel digital parpadearán; si no funciona en 5 segundos, la máquina entrará en un nuevo estado de configuración y continuará funcionando.

Estado de trabajo: La luz indicadora de función seleccionada está encendida, mientras que otras luces de función están apagadas. El indicador de botones se enciende. El panel digital muestra la cuenta atrás.

PREPARACIÓN

1. El producto debe colocarse de manera estable sobre una mesa plana (Figura 1), de modo que el cable de alimentación tenga una longitud suficiente para conectarlo al tomacorriente, el aire alrededor del producto debe mantenerse en circulación y no debe estar cerca de artículos inflamables.

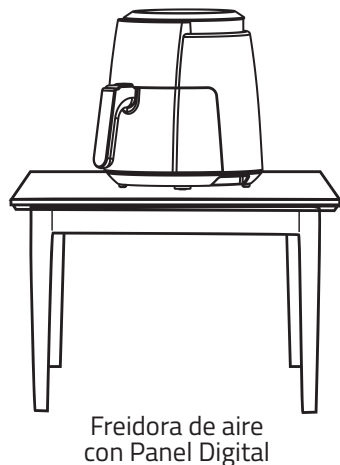
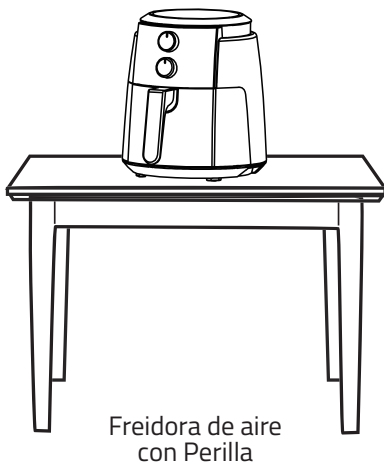


Figura 1

2. De acuerdo con las diferentes configuraciones, instale el conjunto de recipientes (Figura 2), y luego empújelo hacia la unidad principal (Figura 3).

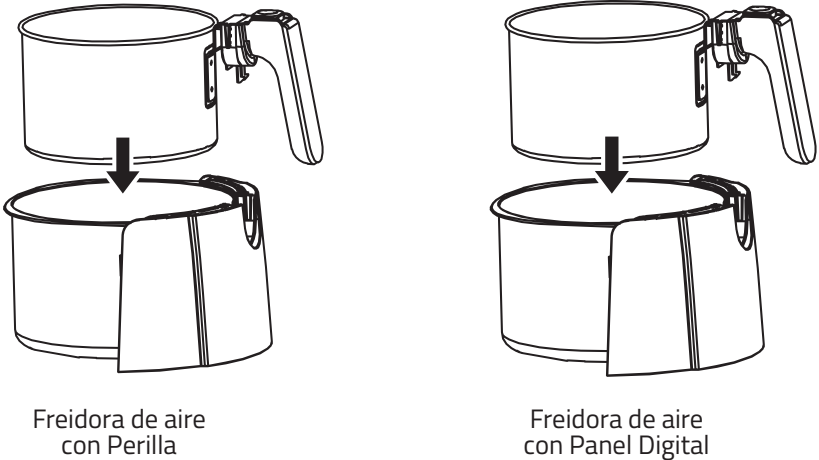


Figura 2

CONSEJOS PARA LA CESTA PARA FREÍR

Al ensamblar el recipiente y la cesta para freír, el sonido de las cubiertas de metal demuestra que el ensamblaje está en su lugar.

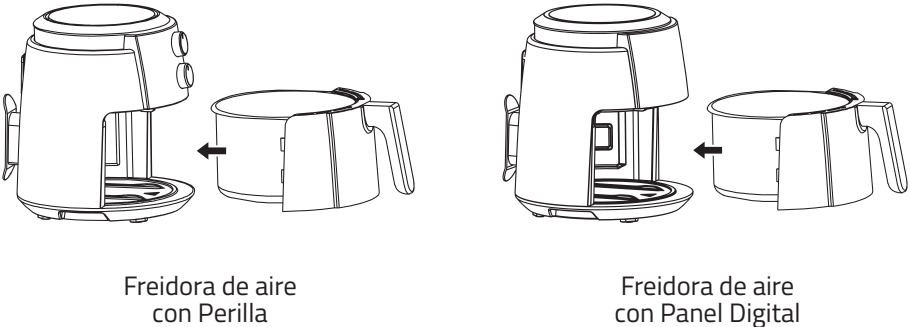


Figura 3

3. Antes de colocar los ingredientes, precaliente la máquina durante 3-5 minutos. El efecto de cocción será mejor.

RECORDATORIO DE CALENTAMIENTO

El primer uso requiere 10 minutos de calentamiento en seco. Puede aparecer una pequeña cantidad de humo blanco u olor durante el proceso de calentamiento en seco, lo cual es normal. No entre en pánico.

Antes de que el producto funcione, verifique si la cesta para freír están en su lugar para evitar un mal funcionamiento.

Si encuentra que el producto no funciona correctamente, deje de usarlo y comuníquese con el centro de servicio autorizado.

Utilice el recipiente y la cesta para freír juntos en todo el aparato, y evite usarlos por separado. Después de usarla, desenchufe el cable de alimentación y deje que la freidora se enfríe completamente antes de moverla.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

FREIDORA DE AIRE CON PERILLA

1. Después de encender el aparato, ajuste la perilla de temperatura a la posición de 200 °C y la perilla de tiempo a 3-5 minutos para completar la operación de precalentamiento de la freidora.
2. Una vez finalizado el precalentamiento, sujete la parte superior de la freidora de aire con una mano y saque el recipiente sujetando el mango con la otra mano. El recipiente debe colocarse sobre una mesa estable.
3. Ponga los ingredientes en la cesta para freír.
4. Introduzca la cesta y recipiente dentro de la freidora, seleccione la temperatura y el tiempo de cocción correspondientes con la perilla para cocinar y calentar los ingredientes.

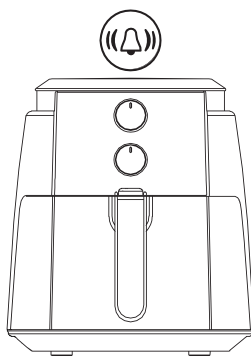
Nota:

Cuando el recipiente para freír no está totalmente presionado, el micro-interruptor no se activa; la freidora de aire está en el estado apagado y no funcionará. En ese momento, solo necesita empujar totalmente el recipiente dentro del aparato.

Después de sacar el recipiente freír y revolver los alimentos en el proceso de cocción, empuje completamente el recipiente para freír dentro del aparato. La freidora de aire restaurará el estado de funcionamiento antes de sacar el recipiente para freír y continuará cocinando y calentando los alimentos.




5. Después de alcanzar el término del calentamiento programado, el temporizador emitirá 1 pitido para indicar el fin de la cocción. Luego, desenchufe el cable de alimentación, coloque la cesta sobre una superficie plana y retire los alimentos cocinados con cubiertos u otros utensilios.

CONSEJOS PARA EL TEMPORIZADOR



La perilla de temporizador cuenta con un ajuste particular. Por ejemplo, si desea cocinar durante 10 minutos, primero debe girar la perilla un poco más de esta escala y luego volver exactamente al tiempo requerido (10 minutos). Si gira la perilla directamente a 10, el tiempo podría ser menor (de 8 a 9 minutos).

FREIDORA DE AIRE CON PANEL DIGITAL

1. Encienda la alimentación. A continuación, toque el botón  para seleccionar la función correspondiente y toque el botón  para dejar que la máquina funcione para precalentamiento.
2. Una vez completado el precalentamiento, la máquina emitirá un pitido y la pantalla mostrará "ADD". Sujete la parte superior de la freidora de aire con una mano y extraiga el recipiente sujetando el mango con la otra mano. El aparato debe colocarse sobre una mesa estable.
3. Ponga los ingredientes en la cesta para freír.
4. Introduzca la cesta y recipiente dentro de la freidora, después de que el aparato esté encendido, continuará funcionando y la interfaz muestra el tiempo establecido o personalizado a través del panel de control para configurar la temperatura y el tiempo. A continuación, toque el botón  para comenzar. Luego la freidora de aire entra en el estado de trabajo de calentamiento y cocinando el alimento.

Nota:

Cuando el recipiente para freír no está totalmente presionado, el micro-interruptor no se activa; la freidora de aire está en el estado apagado y no funcionará. En ese momento, solo necesita empujar totalmente el recipiente dentro del aparato. La freidora de aire tiene la función de memoria de apagado de 10 minutos. Después de sacar el recipiente freír y revolver los alimentos en el proceso de cocción, empuje completamente el recipiente para freír dentro del aparato. La freidora de aire restaurará el estado de funcionamiento antes de sacar el recipiente para freír y continuará cocinando y calentando los alimentos.

5. Después de alcanzar la mitad del calentamiento programado, la máquina emite 3 pitidos, indicando que podrá voltear los lados de la comida.
6. Después de alcanzar el término del calentamiento programado, el temporizador emitirá 5 pitidos para indicar el fin de la cocción. Luego, desenchufe el cable de alimentación, coloque la cesta sobre una superficie plana y retire los alimentos cocinados con cubiertos u otros utensilios.

**ADVERTENCIA**

Saque los alimentos con cuidado. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable para evitar que el vapor caliente se expanda, lo que puede provocar quemaduras por aceite o alimentos a alta temperatura. Además, se recomienda utilizar las herramientas auxiliares (como cubiertos u otros utensilios) en el proceso de extracción de alimentos.

CONFIGURACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA

Esta tabla a continuación le ayudara a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar. El menú predeterminado preestablece la temperatura y el tiempo de calentamiento.

FREIDORA DE AIRE CON PERILLA

| Menú | Cantidad Sugerida (Gramos) | Temperatura (°C) | Tiempo (Min) |
|-----------------|--|------------------|--------------|
| Descongelar | 300 | 80 | 5 - 10 |
| Papas fritas | 350 | 180 | 15 - 17 |
| Alitas de pollo | 400 | 180 | 15 - 19 |
| Pierna de pollo | 450 | 180 | 20 - 24 |
| Carne | 300 | 200 | 10 - 14 |
| Camarón | 300 | 180 | 8 - 12 |
| Pescado | 500 | 180 | 13 - 17 |
| Postre | Esta función aplica para diferentes postres. Mira nuestro recetario | 180 | 8 - 10 |

| |
|---|
| FREIDORA DE AIRE CON PANEL DIGITAL |
|---|

| Función de menú | Cantidad Sugerida (Gramos) | Temperatura (°C) | | Tiempo (Min) | |
|-----------------|---|-------------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| | | Pre-configuración | Rango de ajuste | Pre-configuración | Rango de ajuste |
| Descongelar | 300 | 80 | 35 - 90 | 6 | 1 - 90 |
| Papas fritas | 350 | 180 | 80 - 200 | 15 | 1 - 90 |
| Alitas de pollo | 400 | 180 | 80 - 200 | 15 | 1 - 90 |
| Carne | 300 | 200 | 80 - 200 | 9 | 1 - 90 |
| Camarón | 300 | 180 | 80 - 200 | 10 | 1 - 90 |
| Pescado | 500 | 180 | 80 - 200 | 13 | 1 - 90 |
| Postre | Esta función aplica para diferentes postres. Mira nuestro recetario | 170 | 80 - 200 | 9 | 1 - 90 |
| Deshidratado | 500 | 70 | 35 - 90 | 4h | 1 - 24h |

| |
|------------------------|
| OTROS ALIMENTOS |
|------------------------|

| | Cantidad Sugerida (Gramos) | Temperatura (°C) | Tiempo (Min) |
|-----------------------|-------------------------------|------------------|--------------|
| Nugget | 350 | 180 | 10 |
| Filete de pollo | 250 | 180 | 15 |
| Pecho de pollo | 300 | 180 | 20 |
| Platano para freír | 300 | 180 | 10 |
| Hot dog | 250 | 180 | 10 |
| Cuy | 350 | 200 | 20 |

Entérate de cómo preparar estos y otros alimentos ingresando a la página www.indurama.com/pe/recetario o escaneando el código QR para ver el amplio recetario que te trae Indurama.

**Nota:**

- Tomar en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no se garantiza la mejor configuración para sus ingredientes.
- Las cantidades sugeridas que se detallan en las tablas anteriores, corresponden a dichas temperaturas y tiempos de cocción. Tomar en cuenta que son cantidades aproximadas o referenciales.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie la freidora de aire para evitar que se quemé.

Después de usar, limpie el recipiente y la cesta para freír a tiempo para evitar el daño del revestimiento debido a la erosión del aceite residual de alimentos. No utilice limpiadores abrasivos fuertes para evitar daños en la freidora de aire y su salud.

Use un paño suave y limpio para limpiar la freidora. No utilice un paño demasiado húmedo para limpiar, con el fin de evitar que entre agua en el aparato, lo que puede provocar un cortocircuito y un incendio.

No utilice otros equipos de limpieza, como un lavavajillas, para limpiar la freidora, de lo contrario, puede causar daños y afectar el uso.

Utilice detergente neutro o agua limpia para limpiar el recipiente y la cesta para freír.

No utilice artículos duros y afilados (como bolas de alambre, cuchillas, etc.) para limpiar el recipiente y la cesta con el fin de evitar rayones.

DISPOSICIÓN DEL ARTEFACTO ELECTRODOMÉSTICO



Esta marca indica que el producto no se puede tratar como residuo doméstico. Por ello, para prevenir posibles daños al ambiente, a la salud de las personas o una disposición no controlada, cuando el artefacto electrodoméstico llegue al final de su vida útil, se debe realizar su disposición (o ser desechado), a través de los centros de acopio establecidos. Este artefacto será recibido sin costo en los respectivos sistemas de manejo de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos implementados. Para obtener información más detallada sobre la disposición de este producto, por favor revise la página: <https://aspager.org.pe/>



¡RESPALDAMOS TU INVERSIÓN!



30 años de
experiencia



Asesoría
personalizada



Repuestos
originales



Cobertura a
nivel nacional



Atención
7 días a la
semana



Instalación
estándar

GARANTÍA Y SERVICIO

Servicio Técnico Lima: 206-2423 / 221-2403
Línea gratuita provincias: 0800-1-5222

Todos los productos tienen respaldo técnico y permanente disponibilidad de repuestos. Llama a nuestro Contact Center y un operador te ayudará de inmediato o programará la visita de un técnico en caso de ser necesario.



indurama

www.indurama.com