

FREIDORA DE AIRE

INOX COLLECTION



desde 1934

RECORD

MANUAL DE INSTRUCCIONES



3.7 Litros
de Capacidad



RAPID AIR



ESPECIFICACIONES

Modelo: REC-INFDA370

Voltaje: 220-240 V / 50/60 Hz

Potencia nominal: 1300-1500W

Temperatura: 80°C - 200°C



Carcasa de polipropileno
y asa de tacto frío



7 funciones de
cocción



Temporizador hasta
30 minutos



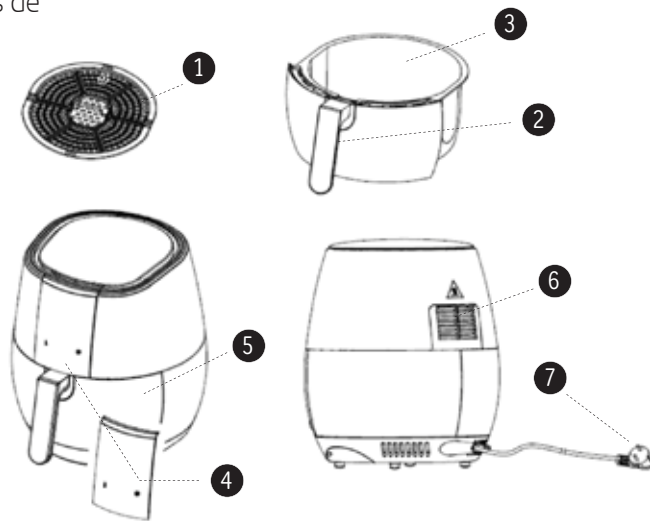
Panel digital
touch

1. PARTE DEL PRODUCTO

Antes de usar por primera vez el producto, recomendamos identificar todas las partes. Lea las instrucciones y medidas de seguridad con atención.

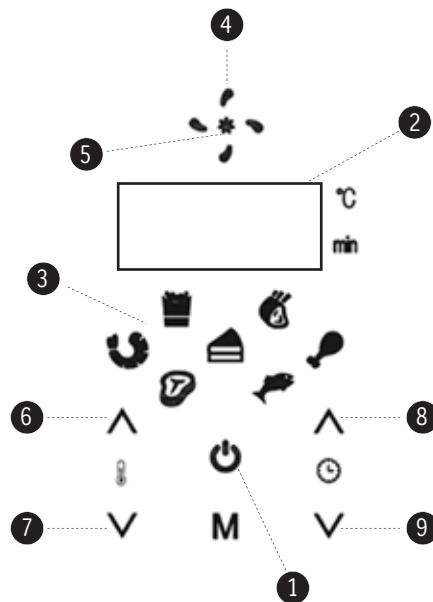
1.1. COMPONENTES

1. Separador de aceite.
2. Asa de cesta.
3. Cesta exterior.
4. Panel de control táctil.
5. Compartimento de cocción.
6. Ventilación.
7. Cable de alimentación.



1.2. PANEL DE CONTROL TÁCTIL

1. Botón de encendido / apagado.
2. Pantalla de temperatura / temporizador (alterna entre las funciones de temperatura y temporizador durante la cocción).
3. Botón de modo preestablecido (el símbolo se ilumina para indicar el programa de cocción preestablecido seleccionado).
4. Indicador de ventilador: se ilumina cuando el ventilador está encendido.
5. Indicador de calentamiento: se ilumina cuando el elemento de calentamiento está encendido.
6. Botón de aumento de temperatura.
7. Botón de disminución de temperatura.
8. Botón de aumento del temporizador.
9. Botón de disminución del temporizador.



La temperatura y los tiempos preestablecidos se enumeran en la siguiente tabla (para usarse solo como guía)

TIPO DE COMIDA	Papas fritas	Pastel	Pollo	Cordero	Carne	Pescado	Camarón
CANTIDAD (g)	750	300	500	500	500	400	300
TEMPERATURA °C	200	155	180	180	200	175	165
TIEMPO (min)	18	30	20	25	12	10	8

2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usar la freidora de aire RECORD por primera vez, siga los siguientes pasos.

2.1 MONTAJE DE LA FREIDORA

PASO 1: Coloque el separador de aceite en la canasta exterior, hasta que esté seguro.

PASO 2: Deslice la canasta exterior en la unidad principal de la freidora.



Nota: La freidora viene armada. El compartimento de cocción debe estar bien cerrado antes de su uso, ya que no hacerlo evitará que funcione.

2.2 ANTES DEL PRIMER USO

PASO 1: Verifique que la freidora esté apagada y desenchufada de la red eléctrica.

PASO 2: Limpie la unidad principal de la freidora con un paño suave y húmedo y seque bien.

PASO 3: Limpie el separador de aceite con agua tibia y jabón, luego enjuague y seque completamente.



Nota: No sumerja la unidad principal de la freidora en agua ni en ningún otro líquido. Nunca use detergentes o abrasivos para limpiar la freidora o sus accesorios, ya que esto podría causar daños.

PASO 4: Coloque la unidad principal de la freidora sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, a una altura cómoda.



Nota: Cuando utilice la freidora por primera vez, se puede emitir un ligero humo u olor, esto es normal y pronto desaparecerá. Deje suficiente ventilación alrededor de la freidora durante el uso. Se recomienda hacer funcionar la freidora sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos antes del primer uso; esto evitará que el humo inicial o el olor afecten el sabor de la comida.

2.3 USANDO SU PRODUCTO

PASO 1: Enchufe y encienda la freidora de aire en la red eléctrica.

PASO 2: Precaliente la freidora por aproximadamente 5 minutos tocando el botón de encendido. La luz indicadora verde se iluminará, lo que indica que la freidora se está calentando. Una vez que haya alcanzado la temperatura requerida, la luz se apagará automáticamente.

PASO 3: Retire el compartimento de cocción tirando del asa de la cesta. Coloque la canasta sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.

PASO 4: Coloque la comida en el separador de aceite y luego deslice la canasta exterior hacia el cuerpo principal de la freidora para asegurarla.

PASO 5: Establezca la temperatura de cocción requerida. Agregue o disminuya la temperatura de cocción en intervalos de 5 °C, mantenga presionado cualquiera de los botones de temperatura para cambiar rápidamente la temperatura. El rango de control de temperatura está entre 80 °C y 200 °C.

PASO 6: Establezca el tiempo de cocción requerido. Agregue o disminuya el tiempo de cocción a intervalos de un minuto, mantenga presionado cualquiera de los botones del temporizador para cambiar rápidamente el tiempo.

PASO 7: Una vez finalizada la cocción y transcurrido el tiempo preestablecido, compruebe si la comida está lista abriendo con cuidado la cesta exterior. Si los alimentos no están cocidos, cierre el compartimento de cocción y utilice el dial de control del temporizador para ajustar el tiempo de cocción en consecuencia. Si la comida está cocida, retire la cesta exterior del compartimento de cocción y sirva. Use un par de pinzas resistentes al calor (no incluidas) si la comida es grande o frágil. Asegúrese de que se dé suficiente tiempo.



Nota: Siempre precaliente la freidora antes de comenzar a cocinar o agregue aprox. 3-5 minutos sobre el tiempo de cocción. Si es necesario cambiar el tiempo de cocción o el ajuste de temperatura durante el uso, simplemente ajústelo según sea necesario con el botón de temperatura. Durante el uso, la luz indicadora verde se encenderá y apagará cíclicamente para indicar que está manteniendo la temperatura seleccionada.



Precaución: No vuelque la comida directamente en un recipiente o plato, ya que el exceso de aceite puede acumularse en el fondo del compartimento de cocción y filtrarse en la comida. Retire siempre el separador de aceite de la cesta exterior.



Advertencia: El voltaje nominal sigue presente incluso cuando el termostato está en la posición de apagado. Para apagar permanentemente la freidora, apáguela en la red eléctrica.

3. RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAJE

Antes de intentar cualquier limpieza o mantenimiento, apague y desenchufe la freidora de la red eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la unidad principal de la freidora con un paño suave y húmedo y seque bien.

PASO 2: Limpie el separador de aceite con agua tibia y jabón, luego enjuague y seque completamente.

PASO 3: Limpie el calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

PASO 4: Desenchufe la freidora y asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

PASO 5: **No sumerja la unidad principal de la freidora en agua ni en ningún otro líquido.**

PASO 6: **Nunca use detergentes o abrasivos para limpiar la freidora o sus accesorios, ya que esto podría causar daños.**

NOTA: LA FREIDORA SE DEBE LIMPIAR DESPUÉS DE CADA USO.

4. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Al usar **CUALQUIER** aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Desenchufe siempre la freidora de aire después de su uso y antes de cualquier limpieza o mantenimiento por parte del usuario.

2. Asegúrese siempre de que la freidora de aire se haya enfriado por completo después de su uso antes de realizar cualquier limpieza, mantenimiento o almacenamiento. Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.

3. Verifique que el voltaje del circuito principal corresponda con la clasificación del aparato antes de operar.

4. Asegúrese de que el aparato esté **APAGADO** antes de conectarlo a la red eléctrica.

5. Asegúrese de que el aparato se utilice en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.

6. Mantenga el aparato alejado de cualquier otro aparato que emita calor.

7. **NO** sumerja cables, enchufes o cualquier parte del aparato en agua o en cualquier otro líquido.
8. **NO** deje el aparato desatendido mientras esté conectado a la red eléctrica.
9. Los niños o las mascotas deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
10. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, bajo la supervisión de un adulto.
11. Este aparato no es un juguete.
12. Desconecte en la toma de corriente y luego retire el enchufe de la toma inmediatamente después del uso o antes de limpiar.
13. **NO** se recomienda el uso de una extensión con el aparato.
14. **NO** opere ningún electrodoméstico con un cable / enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya funcionado mal o haya sido dañado de alguna manera. Busque el consejo del fabricante o de su agente de servicio o de una persona igualmente calificada.
15. **NO** use piezas / accesorios que no sean los suministrados con este aparato, ya que esto puede causar daños.
16. **NO** tire del cable para desenchufarlo, ya que esto puede dañar el cable.
17. **NO** utilice este producto para ningún otro fin que no sea el indicado.
18. **NO** transporte el aparato por el cable de alimentación.
19. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
20. Este aparato es solo para uso doméstico.
21. Los aparatos eléctricos deben guardarse siempre en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
22. **NO** opere con las manos mojadas.
23. **NO** guarde el aparato bajo la luz solar directa o en condiciones de humedad.
24. **NO** mueva el aparato mientras está en uso.
25. **NO** toque ninguna sección del aparato que pueda calentarse ni los componentes de calentamiento del aparato, ya que esto podría causar lesiones.
26. **NO** use artículos afilados o abrasivos con este aparato; utilice únicamente

espátulas de madera o plástico resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.

27. **NO** se recomienda el uso de un cable de extensión con el aparato. Este aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado, que no sea el suministrado con este aparato.

28. Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. No debe utilizarse con fines comerciales.

29. La superficie exterior del aparato puede calentarse durante el funcionamiento.

30. La freidora necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para manipular o limpiar sin peligro.



Precaución: Superficie caliente: no toque la sección caliente ni los componentes de calentamiento del aparato.



Tenga cuidado de no verter agua sobre el elemento calefactor. Advertencia: Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables.

5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntomas	Posible causa	Solución
La freidora no funciona	El freidora no está enchufada.	Coloque el enchufe en la toma de corriente.
	Temporizador no configurado.	Gire el dial del temporizador a la cocción deseada. A la hora de encender el aparato.
La comida no está bien cocida	La ración de comida es demasiado grande.	Coloque trozos más pequeños de comida en la canasta. Los trozos más pequeños se fríen y se cocinan uniformemente.
	La temperatura es demasiado baja.	Gire el dial de control de temperatura a una temperatura más alta.
La comida esta frita irregularmente	Ciertos tipos de alimentos deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción.	Los alimentos que no estén cocidos de forma uniforme (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del ciclo de cocción. Consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del dispositivo".
No puedo deslizar la canaste en la freidora	Cesta sobrecargada.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
Sale humo blanco del aparato	Se han utilizado alimentos con alto contenido de aceite. Se ha añadido aceite a la comida.	No use alimentos con alto contenido de aceite ni agregue aceite adicional que no sea necesario. Una freidora utiliza tecnología donde se requiere poco o ningún aceite.
	La cesta aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la canasta. Asegúrese de limpiar la cesta correctamente después de cada uso.

Campos electromagnéticos (EMF)



La freidora cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM). Bajo un manejo adecuado, no hay daño para el cuerpo humano según los datos científicos disponibles.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este producto contiene materiales reciclables y/o recuperables. En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del producto, deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.



Reciclaje de productos eléctricos.
Deseche el embalaje de manera responsable.
Coloque el envase dentro de la caja y guárdelo o deséchelo de manera segura.

www.record.com.pe | servicioalcliente@record.com.pe
Servicio al cliente: 0800-29430 | (511) 618-4100
Importado por WWK COMERCIAL S.A.C.
Av. Los Frutales 298 Ate, Lima - Perú.
R.U.C.: 20606152931 Origen: China.

