

FREIDORA DE AIRE

INOX COLLECTION



desde 1934

RECORD

MANUAL DE INSTRUCCIONES



ESPECIFICACIONES

Modelo: REC-INFDA250

Voltaje: 220-240 V / 50/60 Hz

Potencia nominal: 1300-1500W

Temperatura: 80°C - 200°C



Carcasa de polipropileno y asa de tacto frío



Temperatura ajustable 80°C - 200°C



Temporizador hasta 30 minutos



Cesta y olla con antiadherente

1. PARTE DEL PRODUCTO

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

1.1. DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Olla.
2. Cesta.
3. Asa de cesta.
4. Botón de liberación de la cesta.
5. Luz de calentamiento.
6. Luz de encendido.
7. Temporizado (0-30min.)/ Botón de encendido.
8. Perilla de control de temperatura (80 °C - 200 °C).
9. Entrada de aire.
10. Aberturas de salida de aire.
11. Cable de alimentación.



1.2. CONFIGURACIÓN

La siguiente información le ayudará a seleccionar la configuración de los ingredientes.

	TIPO DE COMIDA	CANTIDAD (g) MIN-MAX	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)	AGITAR	ADICIONAL
Papas fritas	Papas fritas congeladas finas	300-700	09-16	200	SI	-
	Papas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	SI	-
	Papas fritas caseras (8x8 mm)	300-800	10-16	200	SI	Agrega 1/2 cucharada de aceite
	Gajos de papa caseros	300-800	18-22	180	SI	Agrega 1/2 cucharada de aceite
	Dados de patata caseros	300-750	12-18	180	SI	Agrega 1/2 cucharada de aceite
	Rostizar	250	15-18	180	SI	-
	Gratinado de papas	500	15-18	200	SI	-

	TIPO DE COMIDA	CANTIDAD (g) MIN-MAX	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)	AGITAR	ADICIONAL
Carnes	Filete	100-500	08-12	180	-	-
	Chuleta de cerdo	100-500	10-14	180	-	-
	Hamburguesa	100-500	07-14	180	-	-
	Salchicha	100-500	13-15	200	-	-
	Trozos de pollo	100-500	18-22	180	-	-
	Pechuga de pollo	100-500	10-15	180	-	-

	TIPO DE COMIDA	CANTIDAD (g) MIN-MAX	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)	AGITAR	ADICIONAL
Aperitivos congelados	Rollitos de primavera	100-400	08-10	200	SI	-
	Nuggets de pollo	100-500	06-10	200	SI	-
	Dedos de pescado	100-400	06-10	200	-	-
	Queso rallado	100-400	08-10	180	-	-
	Vegetales	100-400	10	160	-	-

	TIPO DE COMIDA	CANTIDAD (g) MIN-MAX	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)	AGITAR	ADICIONAL
Horneado	Pastel	300	20-25	160	-	Use un molde para hornear
	Quiche (tarta)	400	20-22	180	-	Use un molde para hornear / fuente para horno
	Muffins	300	15-18	200	-	Use un molde para hornear
	Bocadillos dulces	400	20	160	-	Use un molde para hornear / fuente para horno

1.3. ¿CÓMO HACER PAPAS FRITAS?

Para hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

PASO 1: Haga que las papas se pelen y corten en rodajas.

PASO 2: Lave bien los palitos de papa y séquelos con papel de cocina.

PASO 3: Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bowl, ponga los palitos encima y mezcle hasta que estén cubiertos de aceite.

PASO 4: Retire los palitos del bowl con los dedos o un utensilio de cocina para que el exceso el aceite se queda en el recipiente. Pon los palitos en la cesta.



Nota: No incline el recipiente para poner todos los palos en la cesta de una vez para evitar el exceso el aceite termine en el fondo de la olla.

PASO 5: Freír los palitos de patata siguiendo las instrucciones de este capítulo.



Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en el origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Debido a que la tecnología **RAPID AIR** la freidora recalienta el aire dentro. **El retirar la olla brevemente de la freidora durante la fritura con aire caliente apenas interrumpe el proceso.**

Consejos: Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los más grandes.

INGREDIENTES

1. Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
2. Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el final resultado y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos de manera desigual.
3. Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Freír sus ingredientes en el freidor unos minutos después de agregar el aceite.
4. **NO** prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la FREIDORA.
5. **La cantidad óptima para preparar papas fritas es de 500 gramos.**
6. Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. Masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
7. Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la cesta de la FREIDORA si desea hornear un pastel o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
8. También puede utilizar la FREIDORA DE AIRE para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, configure la temperatura a 150 °C por hasta 10 minutos.

2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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

2.1. ANTES DEL PRIMER USO

PASO 1: Retire todos los materiales de embalaje y adhesivos o etiquetas.

PASO 2: Limpiar la cesta y la olla con agua caliente, con un poco de lavavajillas líquido y esponja no abrasiva. Estas piezas son seguras de lavarse.

PASO 3: Limpiar el interior y el exterior del aparato con un paño. No hay necesidad de llenar la olla con aceite y grasa para freír ya que la freidora funciona con aire caliente.

2.2. PREPARACIÓN PARA SU USO

PASO 1: Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque la freidora sobre una superficie no resistente al calor.

PASO 2: Coloque la cesta en la olla.



NO llene la olla con aceite o cualquier otro líquido.
NO coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá.



2.3. USANDO SU PRODUCTO

PASO 1: Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con toma de tierra.

PASO 2: Saque con cuidado la olla de la freidora mágica.

PASO 3: Coloque los ingredientes en la cesta.

PASO 4: Vuelva a colocar la olla en la FREIDORA.



Nunca use la olla sin la cesta dentro.
Precaución: No toque la olla durante y poco tiempo después de su uso, ya que está muy caliente. Sujete la olla solo por el asa.



PASO 5: Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura adecuada. **Consulte la sección "Configuración".** En este capítulo para determinar la temperatura correcta.





PASO 6: Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (**consulte la sección "Configuración" en este capítulo**).

PASO 7: Para encender la freidora gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.



Agregue 3 minutos al tiempo de preparación si el aparato está frío

 **Nota:** Si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún ingrediente en su interior.

 **En ese caso, gire la perilla del temporizador durante más de 3 minutos y espere hasta que el calentamiento la luz se apaga (después de unos 3 minutos). Luego llene la cesta y gire la perilla del temporizador en el tiempo de preparación requerido.**

- A. Se encienden la luz de encendido y la luz de calentamiento.
- B. El temporizador comienza la cuenta atrás del tiempo de preparación establecido.
- C. Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga. Esto indica que el calefactor se enciende y apaga para mantener la temperatura ajustada.
- D. El exceso de aceite de los ingredientes se aloja en el fondo de la olla.

PASO 8: Algunos ingredientes deben agitarse a la mitad durante el tiempo de preparación (ver sección "Ajustes" en este capítulo). De esta manera, extraiga la bandeja del aparato por el mango y agítalo. Luego, deslice la olla nuevamente en la freidora mágica




 **Precaución:** No presione el botón del mango durante la agitación.



Consejo: Puede sacar la cesta de la olla y agitarla solo para reducir el peso. **Hágalo de la siguiente manera:** Saque la olla de la freidora, colóquela en una superficie resistente al calor y presione el botón del mango




PASO 9: Cuando escuche la campana del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Retire la olla de la freidora y colóquelo en una superficie resistente al calor.

 **Nota:** También puede apagar el aparato manualmente. Hágalo así: Cambie la temperatura de la perilla de control a 0.

PASO 10: Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la olla en la freidora y coloque el temporizador con algunos minutos adicionales.

PASO 11: Para quitar los ingredientes pequeños (por ejemplo, papas fritas), presione el botón de liberación de la cesta (1) y levante la cesta de la olla (2).



 **No dé la vuelta a la olla, de lo contrario, el aceite acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes. La olla y los ingredientes están calientes después de freír con aire caliente. Dependiendo del tipo de los ingredientes en la freidora, el vapor puede salir de la olla.**

PASO 12: Vacíe la cesta en un bol o en un plato.

Consejo: para quitar los ingredientes grandes o frágiles, levante los ingredientes de la cesta con un par de tenazas.



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.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la cesta o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente con un poco de lavavajillas. Coloque la cesta en la olla y deje que la olla y la cesta se remojen durante unos 10 minutos.

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.

La freidora tiene un temporizador incorporado, automáticamente apagará el aparato cuando cuenta regresiva hasta cero. Puede apagar manualmente el aparato girando la perilla del temporizadora cero en sentido antihorario.

No tire el aparato con la basura doméstica, cuando esté hay cumplido su ciclo de vida, entréguelo en un tienda o local oficial para su reciclaje. Al hacer esto, contribuyen a la protección del medio ambiente.



5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntomas	Posible causa	Solución
La freidora no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el enchufe de red en una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador en sentido del horario.
Los ingredientes fritos con la FREIDORA no están listos	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen y se mueven uniformemente.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Gire la perilla de control de temperatura al ajuste de temperatura requerido (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
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".
Los snacks fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora	Usó un tipo de bocadillos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use bocadillos para horno o unte ligeramente un poco de aceite en los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la olla en el aparato correctamente	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Hay demasiados ingredientes en la cesta. No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la cesta hacia abajo en la bandeja hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato	Se han utilizado alimentos con alto contenido de aceite.	Cuando fríe ingredientes con alto contenido de aceite, se filtrará una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite produce humo y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La olla todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la olla. Asegúrese de limpiar la olla correctamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas no se fríen de forma uniforme	No usó el tipo de papa correcto.	Utilice papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagó bien los palitos de papa antes de freírlos.	Enjuague los palitos de papa correctamente para quitarles el almidón del exterior.
Las papas fritas frescas no quedan crujientes	La textura crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrate de secar los palitos de papa correctamente antes de agregar el aceite.
		Corta los palitos de papa más pequeños para un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

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.

