

DAEWOO

//////

**manual de
instrucciones**

FREIDORA de AIRE

DAF - 1885



////////

Lea atentamente este manual del usuario y consérvelo para consultarlo en el futuro antes de utilizar este aparato.

ES

01



Datos técnicos

- . Nombre del producto — Freidora de Aire
- . Modelo — DAF-1885
- . Voltaje — 220V ~ 240V
- . Frecuencia — 50/60 Hz
- . Consumo de energía — 1500 W

02



Advertencias

- 1// Antes de conectar a la fuente de alimentación, asegúrese de que el **voltaje nominal corresponda con el voltaje local**.
- 2// Si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato mismo están **dañados, no utilice este aparato**.
- 3// Si el cable de alimentación está dañado, debe ser **reemplazado** por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente **calificadas para evitar riesgos**.
- 4// 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 si han recibido **supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados**. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- 5// Mantenga el **aparato y su cable fuera del alcance de niños** menores de ocho años.
- 6// No permita que el cable de alimentación entre en contacto con la **superficie de alta temperatura**.
- 7// El aparato debe conectarse a una toma de tierra y asegurarse de que el **enchufe esté correctamente enchufado en la toma**.
- 8// No coloque el aparato contra paredes u otros objetos. Mantenga un mínimo de **10 cm de espacio libre** por encima de la superficie superior del aparato y alrededor del mismo. No coloque otros objetos encima o alrededor del aparato.
- 9// No utilice el aparato para **ningún otro propósito** que el indicado en el manual de instrucciones.

10// El aparato **cocina alimentos con aire caliente**. Durante el funcionamiento saldrá **vapor caliente del aparato**. Mantenga siempre todas las partes de su cuerpo a una distancia segura del aparato, especialmente al retirar los alimentos del aparato.

11// Al utilizar el aparato, **la superficie puede calentarse**.

12// No utilice el aparato cerca de cortinas, ni de otros **materiales inflamables** (ni en un armario o en un armario empotrado), de lo contrario podría provocar **un incendio**.

13// El aparato no está diseñado para funcionar mediante un **temporizador externo** o un sistema de control remoto independiente.

14// Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. Es la única manera de **garantizar los mejores resultados y la máxima seguridad del usuario**.

03



Riesgos

- 1// Los alimentos deben **cocinarse en la cesta para freír** para evitar el contacto con los elementos calefactores.
- 2// **No cubra la entrada y salida de aire** cuando el aparato esté funcionando.
- 3// **No vierta el aceite en la olla interior**, ya que podría provocar un incendio.

04



Precauciones



Hot surfaces. Surfaces are liable to get hot during use.



1// Este aparato está diseñado **únicamente para uso doméstico**. No se utilizará en entornos comerciales como tiendas, oficinas, granjas u otras condiciones laborales de comedores para el personal. El aparato no debe utilizarse en hoteles, moteles, alojamientos, lugares para desayunar ni otros entornos de alojamiento para huéspedes.

2// El aparato debe **devolverse al fabricante o al centro de servicio** únicamente para **su reparación**. No repare el aparato usted mismo.

3// Este aparato está diseñado para funcionar entre **5 °C y 40 °C**.

4// El **enchufe debe desconectarse de la fuente de alimentación** después de la operación.

5// Antes de realizar el mantenimiento o la limpieza del aparato, espere aprox. 30 minutos para dejar que se **enfríe por completo**.

6// Asegúrese de que los alimentos **cocidos en la cesta para freír estén dorados**, no negros ni marrones. La parte carbonizada debe desecharse. No freír patatas frescas a una temperatura superior a 180 °C para minimizar la formación de acrilamida.

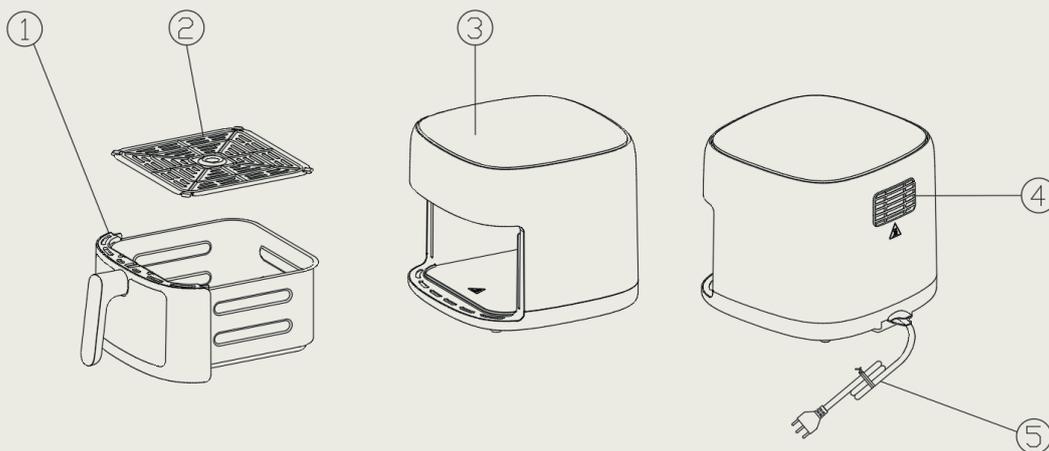
7// Al utilizar el aparato por **primera vez se desprenden residuos del proceso de fabricación** y pueden desprenderse humos y olores. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro.

8// Al cocinar alimentos que contienen **alto contenido de grasa**, una gran cantidad de negro de humo podría infiltrarse en el aparato y la superficie del mismo se calentaría más de lo normal; esto no dañará el aparato ni afectará el sabor de los alimentos cocinados.

05



Descripción de partes



1
//////
Componentes
internos

2
//////
Divisores

3
//////
Pantalla de
visualización

4
//////
Salida
de aire

5
//////
Cable de
alimentación



//////
panel de control

papas fritas



*
congeladas

Tiempo: 15 - 20 mins
Temperatura: 200°C
Min-Max cantidad de comida (g/pcs): 500 - 1000

huevo



Tiempo: 15 - 20 mins
Temperatura: 160°C
Min-Max cantidad de comida (g/pcs): 4 - 6

pizza



Tiempo: 15 - 20 mins
Temperatura: 160°C
Min-Max cantidad de comida (g/pcs): 100 - 500

pescado



Tiempo: 15 - 20 mins
Temperatura: 180°C
Min-Max cantidad de comida (g/pcs): 200 - 700

frutas secas



Tiempo: 30 - 60 mins
Temperatura: 80°C
Min-Max cantidad de comida (g/pcs): 100 - 300

alitas de pollo



Tiempo: 15 - 20 mins
Temperatura: 200°C
Min-Max cantidad de comida (g/pcs): 100 - 700

muslo de pollo



Tiempo: 20 - 25 mins

Temperatura: 190°C

Min-Max cantidad de comida (g/pcs): 500 - 1000

carne



Tiempo: 5 - 10 mins

Temperatura: 180°C

Min-Max cantidad de comida (g/pcs): 100 - 500

mariscos



Tiempo: 10 - 15 mins

Temperatura: 180°C

Min-Max cantidad de comida (g/pcs): 100 - 500

torta



Tiempo: 15 - 20 mins

Temperatura: 140°C

Min-Max cantidad de comida (g/pcs): 4 - 6

06



Cómo utilizar

1// Conecte el aparato a la fuente de alimentación y se encenderá en **modo de espera**. El botón de encendido y el botón de iluminación se iluminan y la pantalla digital muestra "OFF".

2// Presione el **botón de encendido** y la luz de iluminación incorporada se encenderá durante 20 segundos. El aparato cambia al modo de configuración. El tiempo de cocción predeterminado es de 18 minutos y la temperatura de cocción es de 200 °C.

3// El **tiempo y la temperatura de cocción se pueden configurar presionando los botones respectivos**, presione "+" para aumentar y "-" para disminuir los valores de configuración. También puede seleccionar el modo de cocción deseado con los 10 botones del menú preestablecido.

4// Después del proceso de configuración, presione el **botón de encendido** para iniciar el proceso de cocción.

5// Presione el botón de iluminación durante la operación, la luz de iluminación incorporada se encenderá durante 20 segundos.

6// Después de calentar el aparato, **el ventilador seguirá funcionando durante 30 segundos para enfriar el aparato**.



Es posible que sea necesario agitar o voltear algunos alimentos a mitad del tiempo de cocción para optimizar el resultado final y evitar resultados de cocción desiguales. Agregue 3 minutos correspondientes al tiempo de cocción si comienza el proceso de cocción sin precalentar.

07



Cuidado & limpieza

- 1// **Al finalizar, desconecte** el aparato de la fuente de alimentación y **déjelo enfriar por completo.**
- 2// Limpie la cesta para freír y la olla interior con una esponja suave en agua tibia y jabón. **Limpiar con un paño seco y suave.** La cesta para freír y la olla interior se pueden lavar en el lavavajillas.
- 3// No limpie el aparato con lana de acero, productos químicos fuertes, álcalis o agentes abrasivos, ya que pueden dañar la superficie del aparato y representar un peligro para la salud.
- 4// **No sumerja el aparato en agua** ni ningún otro líquido y **no lo limpie en el lavavajillas.** Limpie el aparato con un paño suave húmedo y, si es necesario, un poco de detergente suave. Limpiar con un paño seco y suave.
- 5// Después de cada uso, **limpie la superficie interior del aparato con un paño suave húmedo,** ya que podrían quedar depósitos de comida y derrames de aceite.

Somos
DAEWOO

////
escaneá para conocer más



////
Instagram @shopda.arg

////
Facebook @daewoo.shop.ar

////
Tik Tok @daewootienda

////
LinkedIn @Daewoo Shop Argentina