

CHEFMAN®

CHEFMAN®

5 Litros FREIDORA DE AIRE DIGITAL

GUIA RÁPIDA DE INICIO

- Accesorios y características
- Panel de Control
- Antes del primer uso
- Tabla de funciones preestablecidas
- Cómo cocinar en la freidora de aire
- Tabla de cocción
- Limpieza y Mantenimiento

@chefmanmx

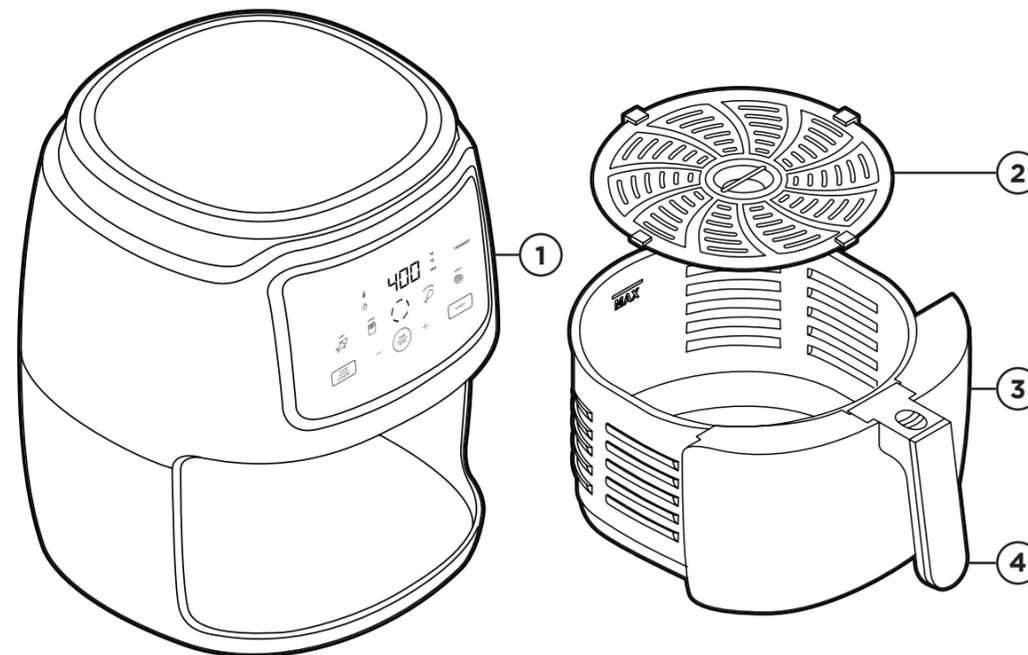


www.chefman.mx

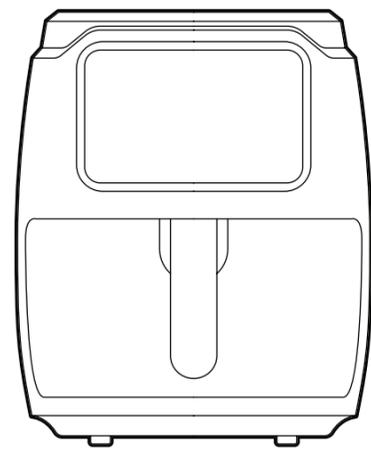
©CHEFMAN 2021

RJ38-5-T-BLACK-MX

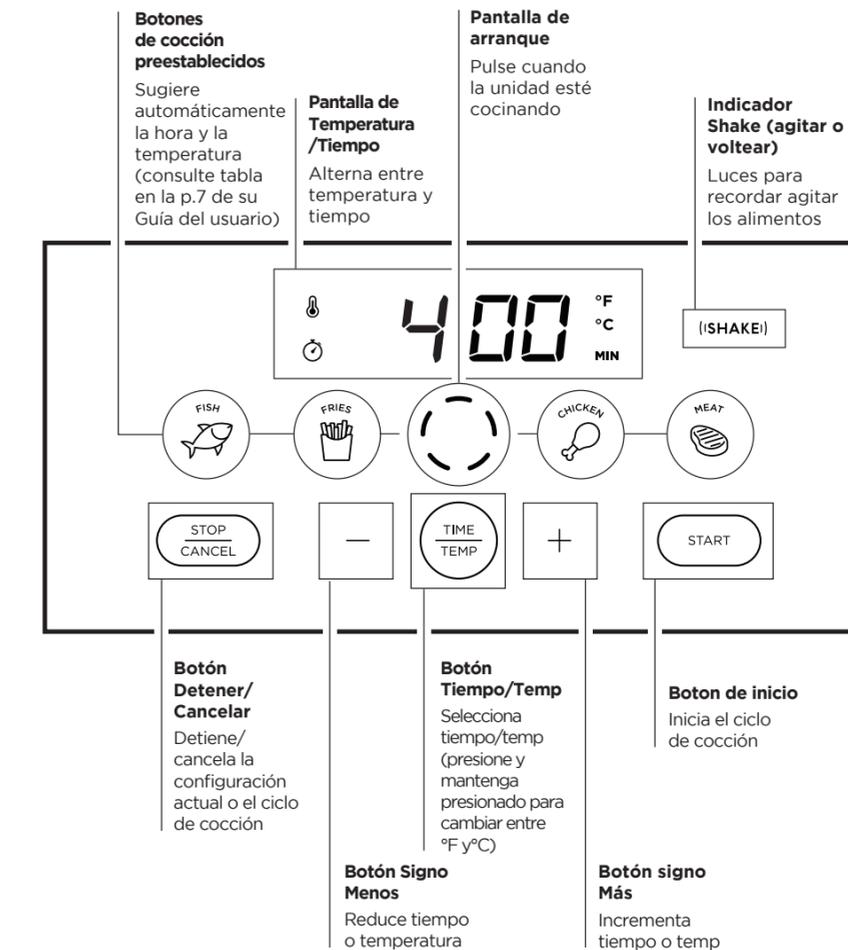
ACCESORIOS Y CARACTERÍSTICAS



1. Panel de Control
2. Rejilla de la canasta
3. Canasta
4. Manija de la canasta



PANEL DE CONTROL



ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y verifique todas las piezas y accesorios. Lea y quite las etiquetas adhesivas (excepto la etiqueta de clasificación en la parte inferior, que debe permanecer en la unidad).
2. Limpie el interior y el exterior con un paño húmedo.
3. Lave la canasta y la rejilla para canastas con agua tibia y jabón. Seque bien.

TABLA DE FUNCIONES PREESTABLECIDAS

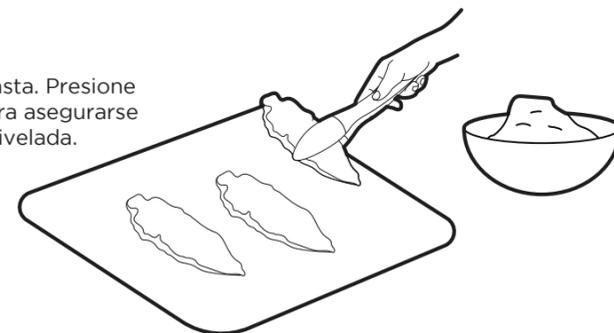
FUNCIÓN	Tiempo predeterminado	Temperatura predeterminada	Luz de recordatorio Shake (Agitar o Voltear) <small>(NOTA: si el tiempo se establece en más de 30 minutos, la luz Shake (agitar) se encenderá cada 15 minutos).</small>
	15 min.	400°F	Aparece a la mitad del tiempo predeterminado.
Carne	18 min.	375°F	Aparece a la mitad del tiempo de cocción.
Pollo	22 min.	375°F	Aparece a la mitad del tiempo de cocción.
Pescado	10 min.	350°F	Aparece a la mitad del tiempo de cocción.
Papas Fritas	20 min.	400°F	Aparece cada 5 minutos. Para una cocción más uniforme, agite cada 5 minutos.

Estos valores predeterminados representan un tiempo y una temperatura promedio. Para configurar la freidora manualmente con tiempos de cocción más precisos, consulte la Tabla a partir de la p. 10 de su Guía de usuario.

COMO COCINAR EN LA FREIDORA DE AIRE

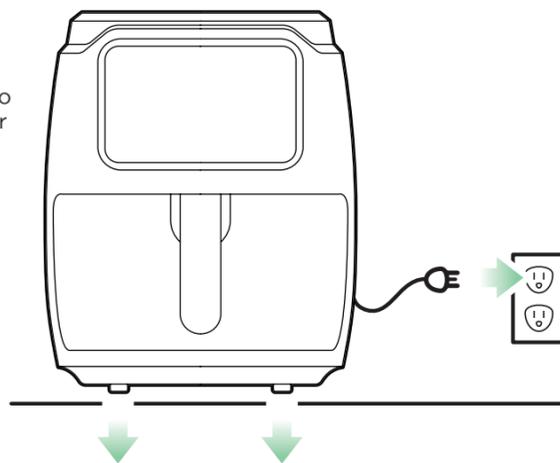
PASO 1

Baje la rejilla en la canasta. Presione la rejilla hacia abajo para asegurarse de que esté segura y nivelada.



PASO 2

Coloque la freidora sobre una superficie plana y dura con espacio libre alrededor de la parte superior y posterior para conectarla.



PASO 3

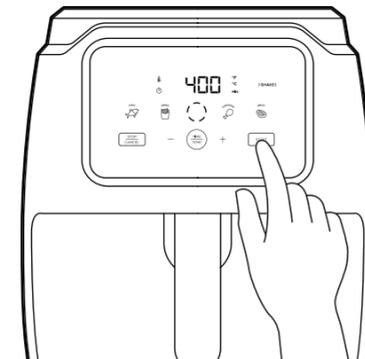
Baje la rejilla dentro de la cesta con el conjunto de flechas apuntando al mango. Presione la rejilla hacia abajo para asegurarse de que esté segura y nivelada. Ponga la comida en la rejilla, luego deslice la cesta dentro la freidora.



PRECAUCIÓN:
Nunca llene la canasta con aceite

PASO 4

Establezca la hora y la temperatura como desee, después presione INICIO.



PASO 5

Durante la cocción, se encenderá la luz de SHAKE (agitar). Agite los alimentos si lo desea.

Cuando termine el temporizador, retire la canasta y sirva.

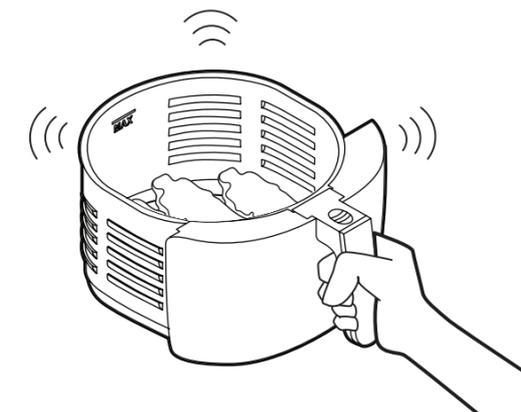


TABLA DE COCCIÓN

Para cocinar más de sus comidas favoritas en la freidora de aire, consulte la Tabla que comienza en la página 10 de su guía de usuario.

Alimento	Cantidad/Prep	Mezclar aceite?	Tiempo (min)	Temp (°F)	Agitar/Voltear
Tocino	3 rebanadas, cortadas a la mitad	No	10	400	No, pero revisar el tocino sin tocarlo
Camarones	340gr pelados	Si	5-6	400	Agitar una vez
Nuggets de pollo	16 piezas	No	10	400	Girar cuidadosamente una vez
Palitos de Pescado	13 piezas	No	8-9	400	Girar cuidadosamente una vez
Papas fritas (delgadas)	400gr	Si	17-19	400	Agitar cada 5 minutos
Chuelas (con hueso)	60-230 gr	No	15-18	400	Voltear una vez
Brocolí	8 oz	Si	7-9	375	Agitar una vez

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe por completo.
2. Lave la canasta y la rejilla con agua tibia y jabón y enjuague, para obtener mejores resultados seque bien con una toalla. La canasta y la rejilla también son aptas para lavavajillas en la rejilla superior.
3. Limpie el exterior y el interior de la unidad con un paño húmedo según sea necesario. No coloque la unidad en el lavavajillas ni la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
4. No utilice limpiadores abrasivos. Hacerlo podría dañar los acabados.