

CHEFMAN

CHEFMAN

TurboFry®

FREIDORA DE AIRE

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

- Características
- Tabla de Cocción
- Antes del Primer Uso
- Limpieza y Mantenimiento
- Cómo Utilizar tu Freidora
- Tips de Cocina

@chefmanmx

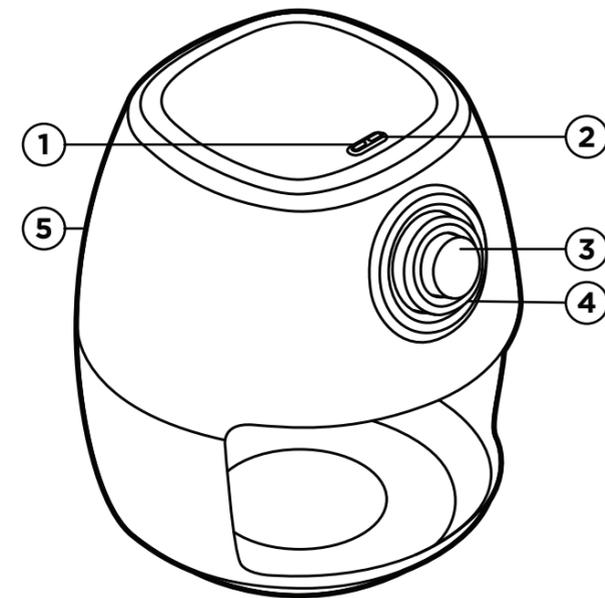
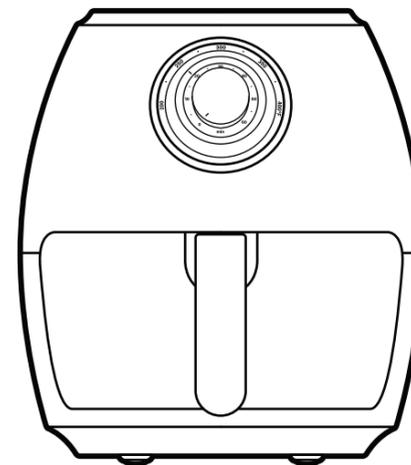


www.chefman.mx

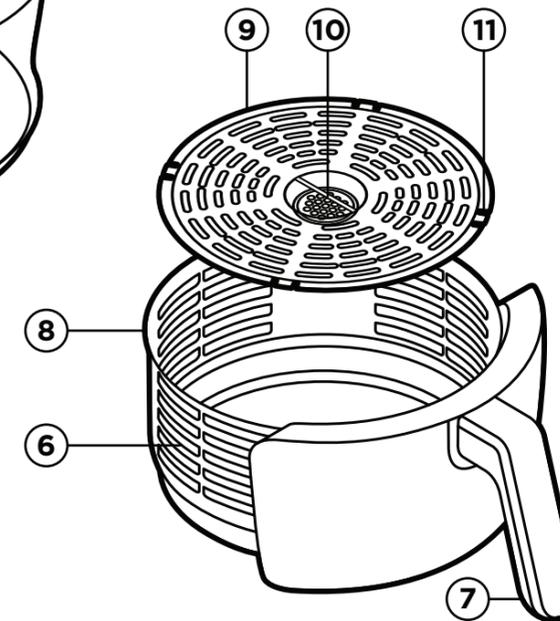
©CHEFMAN 2021

RJ38-V3-DC35-MX

CARACTERÍSTICAS



1. Luz Indicadora de Encendido (Azul)
2. Luz Indicadora de Calefacción (Roja)
3. Dial del Temporizador (0-60 minutos)
4. Dial de Temperatura (200°F-400°F)
5. Rejillas de ventilación



6. Ventilación de la canasta
7. Asa de canasta
8. Canasta antiadherente
9. Rejilla
10. Mango de la Rejilla
11. Protectores deGoma (4 Desmontables)

TABLA DE COCCIÓN

INGREDIENTES	CANTIDAD	ACEITE	TIEMPO (MINUTOS)	TEMP (°F)	AGITAR/GIRAR
Espárragos	1 manojo	Mezclar con un poco de aceite	7-10	400	Si
Tocino	4 rebanadas	No	8	400	No
Brócoli	1 cabeza cortada	Mezclar con un poco de aceite	7-10	375	Si
Pechuga de pollo (sin hueso, sin piel)	3 mitades	Cepille con un poco de aceite	25-30	375	Si
Nuggets de pollo	20 piezas	No	10	400	Si
Alas de Pollo	12 piezas	Mezclar con un poco de aceite	18-20	400	Si
Palitos de pescado (Congelados)	20 piezas	No	7-8	400	Si
Papas fritas (Congeladas/Finas)	1½ Lbs	No	16-18	400	Si
Papas fritas (Congeladas/Gruesas)	1½ Lbs	No	20-22	400	Si
Hamburguesas	2-4 oz.	No	12-13 (por lado)	375	Si
Palitos de mozzarella (Congelados)	20 piezas	No	6-7	400	No
Chuletas de cerdo (Con Hueso)	2 Chuletas	No	15	400	Si
Filete	1 Lbs	No	12 (por lado)	400	No
Salmón	2 4-oz. piezas	Cepille con un poco de aceite	10-12 (por lado)	400	No
3 (Grandes)	1 Lbs	Mezclar con un poco de aceite	12	400	Si

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje del interior y exterior de la unidad y verifique que se tengan en cuenta todas las piezas y accesorios.
2. Lea y quite todas las etiquetas del aparato, excepto la etiqueta de clasificación en la parte inferior, que debe permanecer en la unidad.
3. Lave la canasta y la rejilla con agua tibia y jabón. Seque bien. Limpia el interior y el exterior con un paño húmedo. **ADVERTENCIA:** Nunca sumerja la freidora en agua o cualquier otro líquido. La canasta y la rejilla son aptas para lavavajillas; La freidora no es apto para lavavajillas.

NOTA: Al primer uso, la unidad puede emitir un ligero olor, es normal y se disipará con el uso.

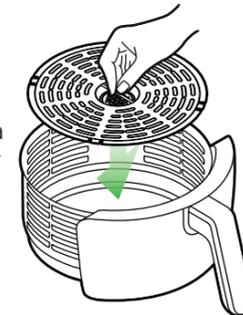
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe la unidad y déjela enfriar completamente antes de limpiarla. (Para un enfriamiento más rápido, saque la canasta de la unidad).
2. Retire la rejilla de la canasta y lave ambos con agua tibia y jabón y seque bien. La cesta y la rejilla también son aptas para lavavajillas.
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.
NOTA: No use limpiadores abrasivos en la canasta, rejilla, exterior o interior, o podría dañar los acabados.
4. Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada, fría y seca antes de guardarla.

COMO USAR TU FREIDORA DE AIRE

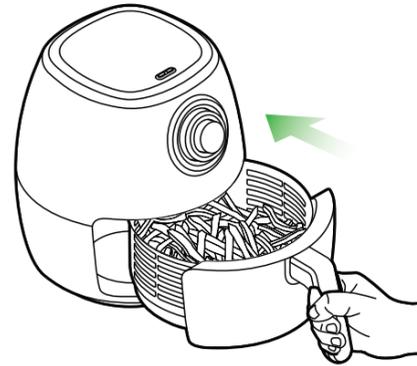
PASO 1

Coloque la rejilla en la canasta, presionando hacia abajo, hasta hacer clic en las ranuras de la canasta.



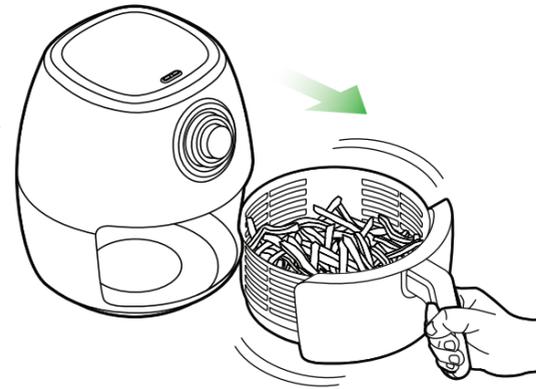
PASO 3

Deslice la canasta en la freidora de aire. La freidora no calentará a menos que la canasta esté bien cerrada. Enchufe la unidad.



PASO 5

Aproximadamente a la mitad de la cocción, voltee o agite los alimentos. El temporizador continuará la cuenta regresiva después de sacar la canasta, pero se apagarán la energía y la calefacción. Se reanudarán una vez que la canasta esté nuevamente en su lugar. **ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al manipular la canasta caliente.



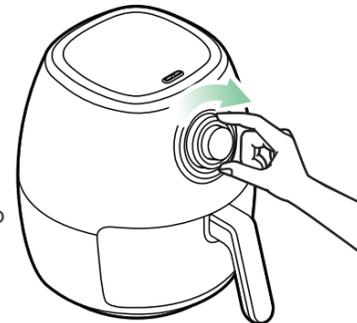
PASO 2

Coloque los alimentos en la rejilla de la canasta hasta la línea "MAX". **PRECAUCIÓN:** Nunca llene la canasta con aceite.



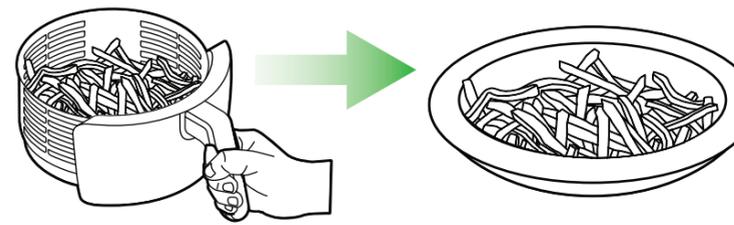
PASO 4

Configure la temperatura y el tiempo. Una vez programado el tiempo, la luz de calefacción se iluminará indicando que la cocción ha comenzado y el temporizador marcará la cuenta regresiva.



PASO 6

Cocine hasta que esté listo. Cuando termine el tiempo, la freidora sonará una vez y se apagará automáticamente. Verifique que la comida esté cocida, luego transfírela con cuidado a un plato para servir.



TIPS DE COCINA

Pre caliente durante 5 minutos antes de cocinar. Precalear la unidad cocinará los alimentos más rápido y con resultados crujientes. **PRECAUCIÓN;** Tenga cuidado al agregar alimentos después de precalentar, ya que la canasta y el interior de la freidora estarán calientes.

Para un exterior crujiente, agregue un poco de aceite. Algunos alimentos, especialmente si son frescos, se benefician si se mezclan con un poco de aceite en un recipiente aparte antes de freírlos. Sin embargo, los alimentos con alto contenido de grasa, como un bistec, o los alimentos preparados, generalmente no requieren aceite adicional.

Evite la masa líquida. Como se utilizan para freír, no funcionan en las freidoras de aire, ya que la masa simplemente se desliza. Adapte estas recetas para dar a los alimentos una capa más espesa, preferiblemente incluyendo pan rallado para adherir.

Use temperaturas altas para la mayoría de las comidas. La mayoría de los alimentos se fríen mejor entre 325°F y 400°F. Para cocinar y recalentar más suavemente, use una temperatura más baja para evitar que se cocine demasiado.

No llene la canasta. Demasiada comida, especialmente si está bien apretada, puede cambiar el resultado. Una mejor opción: Freír los alimentos en lotes. Agite la canasta durante la cocción. Agitar es especialmente beneficioso para alimentos más pequeños como papas fritas, aros de cebolla y alitas de pollo. Para alimentos más grandes o más frágiles, considere Girarlos suavemente para obtener resultados uniformes.

Cheque los alimentos antes del tiempo. Verifique los alimentos antes del tiempo de cocción; siempre puede deslizar la canasta hacia adentro para continuar cocinando.

El tiempo de cocción varía. Debido a que las temperaturas de la freidora y el tamaño de los alimentos pueden variar, no confíe en el tiempo de la receta. Verifique que los alimentos estén cocidos según las pautas de seguridad actuales antes de servirlos.