

FREIDORA DE AIRE Y VAPOR

Air & Steamfryer



Ecokeramik®

RECUBRIMIENTO
DE CERÁMICAS

80%

MENOS
GRASA



MENÚS INTELIGENTES
PRESETEADOS

7 L

GRAN
CAPACIDAD

3 EN 1

COCCIÓN CON AIRE,
VAPOR, AIRE & VAPOR



FREIDORA DE AIRE Y VAPOR

UT-STEAMFRYER

220V / 50-60Hz / 1700W



Precauciones e instrucciones de seguridad

ADVERTENCIAS

- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

- No se debe colocar el aparato contra la pared u otros aparatos y que se debe dejar una distancia libre de al menos 10 centímetros (o 4 pulgadas) de la parte posterior, de sus lados y de la parte superior.



PRECAUCIÓN, superficie caliente

- Nunca conectar el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento.

- Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:

- cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- ambientes tipo bed and breakfast

- No debe sumergir el aparato.

- La temperatura de las superficies accesibles puede ser mayor cuando el aparato es operado.

- Al usar electrodomésticos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad como las siguientes:

1. Lea cuidadosamente este manual de instrucciones antes de usar el producto.
2. No toque las superficies calientes.
3. No sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la base en agua o cualquier otro líquido, ya que esto podría causar un shock eléctrico.

4. **ADVERTENCIA:** Este aparato tiene una función de cocción con temperatura y una función de cocción con vapor, por lo que las superficies funcionales y no funcionales pueden calentarse a altas temperaturas. Dado que la percepción de temperatura varía de persona en persona, el aparato debe ser utilizado con PRECAUCION y tocado o manipulado a través de las manillas y superficies diseñadas para ello. Se recomienda el uso adicional de guantes protectores. Antes de tocar otras superficies distintas a las superficies de manipulación, deje que éstas se enfríen apropiadamente.

5. Desenchufe el producto cuando no se usa y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de remover o colocar partes.

6. No utilice accesorios distintos a los recomendados por el fabricante, ya que esto podría causar lesiones.

8. No utilice el producto al aire libre, es apto sólo para uso doméstico en ambientes interiores.

9. No deje colgar el cable sobre los bordes de las encimeras o muebles, ni deje que entre en contacto con superficies calientes.

10. No ubique el aparato sobre o cerca de una estufa o cocina a gas o eléctrica, o en un horno caliente.

11. Se debe tener extrema precaución al mover el aparato si éste contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.

12. Para conectar el producto a la corriente, siempre asegúrese primero de que el cable está conectado al aparato y el enchufe al cable, luego conecte el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, apague el aparato y luego remueva el enchufe del tomacorriente, nunca desconecte el producto tirando del cable de alimentación.

13. No utilice el aparato para usos distintos a los cuales para los que fue fabricado.

14. Evite que los niños jueguen con el aparato.

15. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

Lea este manual cuidadosamente antes de usar el producto. Guarde este Manual para futuras consultas.

ESPECIFICACIONES

-----Corriente: 220V~50Hz

-----Potencia: 1700 Watts ; Sólo vapor 800Watts

-----Capacidad: 7Litros

-----Además de la función freír con aire, posee las funciones de cocción al vapor, cocción combinada y una función de limpieza con vapor.

-----Capacidad del estanque de agua: 1400mL

-----Rango de temperatura: 80 °C—200 °C

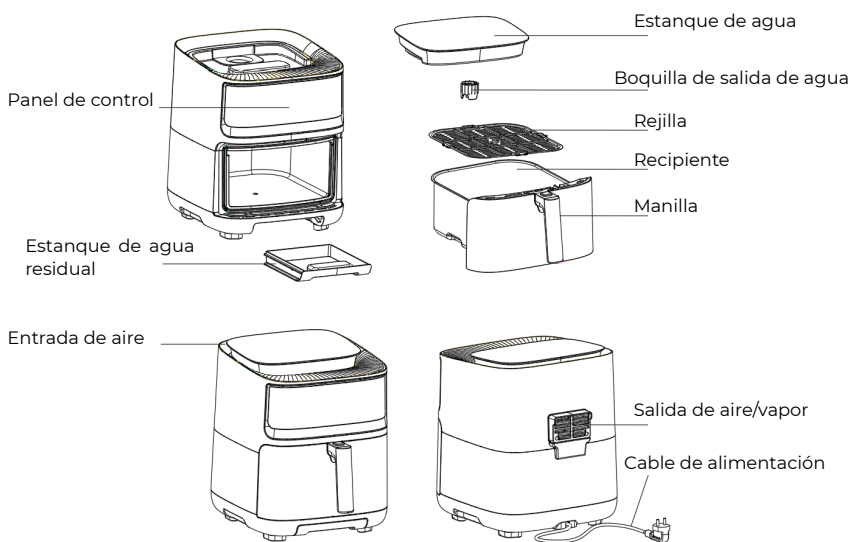
-----Rango de tiempo: 1-60 min



Introducción

El **UT-STEAMFRYER** es una freidora de aire y de vapor que provee una forma simple y saludable de preparar las comidas preferidas. Mediante el uso de aire caliente que circula rápidamente y el grill superior, se pueden preparar una gran variedad de platos. Adicionalmente, el **UT-STEAMFRYER** puede calentar y cocer la mayoría de los alimentos sin necesidad de agregar aceite. Durante la cocción con vapor se rocía vapor dentro del recipiente de cocción, lo cual aumenta la humedad dentro del mismo y los alimentos recuperan la humedad perdida debido a las altas temperaturas, quedando más ricos.

Descripción general



Peligro

- Nunca sumerja el cuerpo de la freidora, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni otro líquido, y no lo enjuague bajo el agua.
- No deje que ingrese agua u otro líquido al cuerpo del aparato para evitar un shock eléctrico.
- Siempre coloque los ingredientes que cocinará dentro del recipiente y evite que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire ni las salidas exteriores de aire mientras que el aparato está en funcionamiento.
- No llene el recipiente de aceite ya que esto podría ser un peligro de incendio.

- Nunca toque el interior del aparato mientras que está en funcionamiento ya que la temperatura de las superficies accesibles puede ser alta.

ADVERTENCIA

- Verifique que la corriente indicada en la placa característica del aparato sea la misma que la de su tomacorriente.
- No use el aparato si presenta cualquier daño en el enchufe, cable de alimentación u otras partes.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- No enchufe ni opere el aparato con manos húmedas o mojadas.
- No ubique el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos una distancia de 10 cms de espacio libre en ambos costados, en la parte posterior y en la parte superior.
- No coloque objetos de ningún tipo sobre el aparato.
- No use el aparato para otros propósitos que los descritos en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- A través de la entrada de aire hacia el interior del aparato ingresan a éste aire caliente y vapor caliente. Mantenga sus manos y su rostro a una distancia segura de la entrada de aire hacia el interior del recipiente para evitar quemaduras. También tenga cuidado con el aire y vapor calientes que pueden salir al retirar el recipiente del aparato.
- Si ve humo oscuro salir del aparato, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que la emisión de humo se haya detenido para sacar el recipiente.

PRECAUCION

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, estable y pareja.
- Este electrodoméstico está diseñado sólo para uso doméstico y no es adecuado para ser usado en condiciones no domésticas o residenciales como hoteles, moteles, casinos, etc.
- Si este aparato es utilizado para usos distintos a los recomendados o en forma diferente a la indicada en este manual, esto invalida la garantía y el proveedor no se hace responsable de cualquier daño que esto pueda ocasionar.
- Siempre desenchufe el producto cuando no lo esté utilizando.
- Deje enfriar el producto al menos durante 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo de manera segura.

Antes del primer uso

1. Quite todos los materiales de embalaje.
 2. Remueva todo tipo de etiquetas del producto.
 3. Limpie cuidadosamente el recipiente y la rejilla con agua caliente con lavalozas y una esponja no abrasiva.
 4. Limpie el exterior e interior del aparato con un paño húmedo.
- Este producto funciona con aire caliente y sin aceite. No llene el recipiente con aceite ni otro tipo de grasa para freír.



PREPARACIÓN PARA EL USO

1.- Ubique el producto sobre una superficie estable, horizontal y pareja.

No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.

2.- Coloque la rejilla dentro del recipiente.

3.- No llene el recipiente con aceite ni otro líquido.

No coloque nada en la parte superior del aparato, ya que esto alterará el flujo de aire y afectará el resultado de la cocción mediante aire caliente.

Freir con aire caliente

1. Inserte el enchufe en un tomacorriente con conexión a tierra.

2. Retire cuidadosamente el recipiente de la freidora.

3. Coloque los ingredientes dentro del recipiente.

4. Coloque el recipiente nuevamente dentro de la freidora cuidando de que esté alineado con las guías al interior de la misma.

Precaución: No toque el recipiente durante la cocción ni tampoco durante algún tiempo después, ya que tendrá una temperatura muy elevada. Sólo manipule el recipiente usando la manilla.

5. Determine el tiempo de cocción necesario para el ingrediente (revise la sección de 'Configuración' contenida en este manual).

6. Algunos ingredientes deben ser revueltos o agitados cuando de haya cumplido la mitad del tiempo de cocción (revise la sección de 'Configuración' contenida en este manual). Para ello, retire el recipiente de la freidora usando la manilla y agítelo o utilice tenazas para revolver su contenido. Luego vuelva a insertar el recipiente dentro de la freidora.

7. Cuando escuche la alarma del temporizador, el tiempo de cocción seleccionado ha terminado. Retire el recipiente de la freidora usando la manilla y coloque el recipiente sobre una superficie resistente al calor.

8. Revise si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes no están listos aún, simplemente vuelva a introducir el recipiente dentro de la freidora y configure el temporizador por unos minutos adicionales.

9. Para sacar los ingredientes del recipiente (por ejemplo, papas fritas), saque el recipiente de la freidora, colóquelo sobre una superficie resistente al calor y retire el alimento cocinado del recipiente usando tenazas.

Tenga cuidado ya que el recipiente y los alimentos estarán calientes. Y dependiendo del tipo de alimentos, podría salir vapor del recipiente.

Cuando un lote de alimentos quedó listo, la freidora está lista inmediatamente para cocinar inmediatamente el lote.

Cocción al vapor (Steam Crisp)

1. Llene el estanque de agua: retire el estanque, desenrosque la boquilla de drenaje de agua, coloque suficiente agua purificada o destilada al interior del estanque, enrosque y ajuste nuevamente la boquilla de drenaje de agua, y finalmente coloque la boquilla en la entrada de agua y colóquela dentro del estanque de agua.

Nota: Por favor use agua destilada o purificada para cocinar.

Nota: Después de llenar el estanque con agua, asegúrese de enroskar y ajustar la boquilla de drenaje de agua ya que de lo contrario habrá un riesgo de fuga de agua.

Precuación: No vierta agua directamente sobre la parte superior del producto para evitar que entre a su interior.

Nota: No llene el estanque con agua a una temperatura mayor a 50°C o menor a 0°C ya que ello afecta la cantidad producida de vapor.

Nota: No deje caer el estanque de agua ya que podría romperse y causar una filtración de agua.

2. Retire cuidadosamente el recipiente del aparato, coloque los alimentos sobre la rejilla del recipiente y reinserte el recipiente en la freidora.

Nota: Coloque el aparato en un lugar estable, no lo coloque sobre una superficie no resistente al calor.

3. Configure los parámetros en el panel de control y comience la cocción (revise la sección "Configuración").

Nota: La temperatura del vapor es de 100°C y no puede ser modificada.

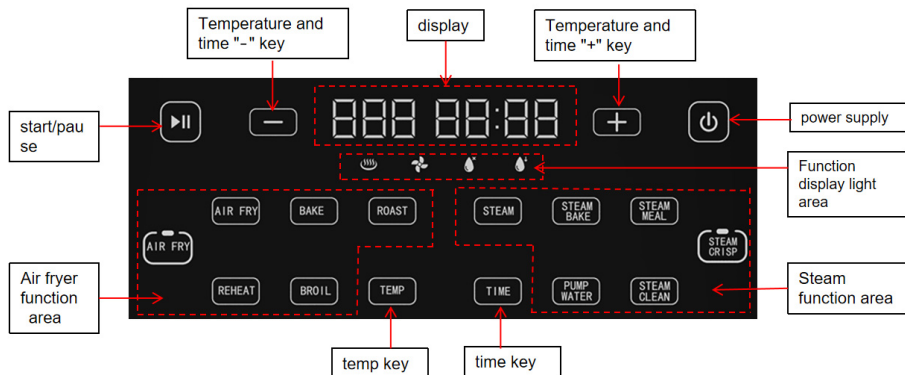
Nota: La capacidad del estanque de agua es 1400ml, y la freidora puede operar durante más de 90 minutos cuando el estanque está lleno de agua. El tiempo de cocción de diferentes alimentos es diferente.

Nota: Durante el proceso de cocción al vapor, espere hasta que haya finalizado el tiempo de cocción de los alimentos, no abra el recipiente frecuentemente ya que esto produce escape de vapor y los alimentos no alcanzarán a cocinarse por completo durante el tiempo seleccionado.

4. Cuando la cocción haya finalizado, escuchará una alarma. En ese momento puede remover el recipiente de la freidora y colocarlo sobre una superficie resistente al calor. Asegúrese de que los alimentos estén totalmente cocidos. Si no lo están, regrese el recipiente a la freidora y configure la cocción por unos minutos adicionales.

Nota: Para retirar alimentos delicados o grandes del recipiente, es recomendable utilizar una tenaza.

Instrucciones de uso del panel de control



Instrucciones de operación:

1. Conecte el aparato al tomacorriente, coloque el recipiente dentro de la freidora, la alarma sonará una vez, todas las luces indicadoras parpadearán durante 1 segundo y luego se apagarán, la luz indicadora de funcionamiento parpadeará y la freidora estará en modo Stand By.

2. La alarma sonará durante 0.2 segundos cada vez que presione el botón.

3. Presione "  " los indicadores de **"AIR FRY"**, **"TEMP"**, **"TIME"**, **"  "**, **"-"**, **"+"** and **"STEAM CRISP"** estarán encendidos.

4. Presione el botón **"AIR FRY"**, los indicadores de **"AIR FRY"**, **"BAKE"**, **"ROAST"**, **"REHEAT"**, **"BROIL"** estarán encendidos, luego puede seleccionar el botón deseado del menú y el menú correspondiente parpadeará y quedará encendido después de ser seleccionado. Presione **"  "**, y la función correspondiente al menú seleccionado comenzará a funcionar con el tiempo y la temperatura predeterminadas por defecto, la luz del menú seleccionado estará siempre encendida, y las luces de los otros menús estarán apagadas.

Nota: Cuando la freidora está funcionando, presione y mantenga presionado **"Power"** durante más de 1.5 segundos para apagar el aparato y toda la freidora estará en estado Stand By.

5. Presione el botón **"STEAM CRISP"**, los indicadores **"STEAM"**, **"STEAM BAKE"**, **"STEAM MEAL"**, **"PUMP WATER"**, **"STEAM CLEAN"** estarán siempre prendidos, y puede seleccionar del botón de menú deseado, y el botón correspondiente parpadeará y quedará encendido después de la selección. Presione **"  "**, y la función correspondiente al menú seleccionado comenzará a funcionar con el tiempo y la temperatura predeterminadas por defecto, la luz del menú seleccionado estará siempre encendida, y las luces de los otros menús estarán apagadas.

Nota: Cuando la freidora está funcionando, presione y mantenga presionado **"Power"** durante más de 1.5 segundos para apagar el aparato y toda la freidora estará en estado Stand By.

6. Cuando el aparato está funcionando, presione “-” y “+” sucesivamente para ajustar el tiempo y la temperatura. Mientras realiza el ajuste, el display correspondiente parpadeará.
- 6.1. En el modo de ajuste de tiempo, presione el botón “+”, y el tiempo se incrementará en 1 minuto a la vez. El tiempo máximo que se puede seleccionar es 60 minutos. Presione el botón “-” y el tiempo se reducirá en 1 minuto a la vez. El tiempo mínimo que se puede seleccionar es 1 minuto. Cuando presiona el botón y lo mantiene presionado, el tiempo aumentará o disminuirá en forma continua.
- 6.2. En el modo de ajuste de temperatura, presione el botón “+”, y la temperatura se incrementará en 5°C a la vez. La temperatura máxima que se puede seleccionar es de 200°C. Presione el botón “-” y la temperatura se reducirá en 5°C a la vez. La temperatura mínima que se puede seleccionar es 80°C. Cuando presiona el botón y lo mantiene presionado, la temperatura aumentará o disminuirá en forma continua.
- Nota:** La temperatura del vapor es del 100°C y no puede ser modificada.
- Nota:** Para modificar el tiempo o la temperatura, debe seleccionar “**TIME**” O “**TEMP**” respectivamente antes de usar los botones “-” y “+”.
7. Botón “**TEMP**”:
- Para modificar la temperatura durante la configuración o el funcionamiento, presione el botón “**TEMP**”, el ícono digital que representa la temperatura parpadeará mientras que se ajusta la temperatura.
8. Botón “**TIME**”:
- Para modificar el tiempo de operación durante la configuración o el funcionamiento, presione el botón “**TIME**”, el ícono digital que representa el tiempo parpadeará mientras que se ajusta el tiempo.
9. Después de configurar el tiempo y la temperatura, presione el botón “”, el aparato y el conteo regresivo comenzarán a funcionar y los botones de ajuste de tiempo y temperatura estarán apagados.
- Durante el funcionamiento, presione “” y el aparato se detendrá temporalmente, Para reanudar el funcionamiento del aparato, presione nuevamente el botón “”.
10. Durante el funcionamiento del producto, el tiempo en el panel digital decrecerá gradualmente. Cuando el tiempo restante es de más de un minuto, el conteo regresivo aparecerá en minutos. Al finalizar el tiempo seleccionado de cocción, sonarán 3 beeps, el ventilador funcionará durante 30 segundos más, y finalmente, aparecerá la palabra “**End**” en la pantalla digital.
11. Cuando el producto está funcionando en la modalidad “**AIR FRY**”, los íconos “” y “” estarán prendidos en el panel digital.
- Cuando el producto está funcionando en la modalidad “**STEAM**”, los íconos “” y “” estarán prendidos en el display.
- Si aparece E12 en el panel digital y el ícono “” se enciende, esto significa que no hay agua en el estanque de agua e indica que es necesario rellenar el agua. Luego de llenar el estanque con agua, el ícono se apagará y el aparato volverá a funcionar.
12. Si no se realiza ninguna acción, después de 1 minuto el producto entrará en modo “**Stand By**”.
13. Este producto tiene una función de memoria permanente.

14. STEAM CRISP

14.1 Función de cocción vapor STEAM (SOLO VAPOR):

1. La temperatura por defecto es de 100°C, el tiempo por defecto es de 60 minutos. No es posible ajustar la temperatura, pero si es posible ajustar el tiempo.
2. Cuando el generador se calienta hasta 110°C, la bomba de agua comienza a bombear agua durante 300ms y luego se detiene durante 2 segundos. La bomba de agua opera alternando estos ciclos, los elementos calefactores no están encendidos y el ventilador funciona a baja velocidad. Si durante el período de cocción falta agua en el estanque de agua, se encenderá la alarma de indicador de nivel de agua y el panel digital mostrará el código "E12". Si la temperatura sube a más de 180°C, se despliega el código "E11" en el panel de control. (Nota: Si durante la operación se acaba el agua, aparecerá el código "E12" en el panel digital, pero el ventilador no dejará de funcionar).

14.2 Función de horneado con vapor **STEAM BAKE**:

1. La temperatura por defecto es de 180°C y el tiempo por defecto es de 30 minutos, es posible ajustar el tiempo y la temperatura.
2. Los elementos calefactores y el motor del ventilador funcionan simultáneamente hasta alcanzar la temperatura seleccionada, entonces el elemento calefactor se apaga y al mismo tiempo se enciende el generador de vapor. Cuando éste alcanza la temperatura seleccionada, la bomba de agua comenzará a funcionar.
3. Cuando la temperatura dentro del cuerpo del producto alcanza la temperatura configurada, se detienen el generador de vapor y la bomba de agua, y se encienden los elementos calefactores.

Si durante la operación, se termina el agua y se enciende el código "**E12**" en el panel de control, el ventilador no dejará de funcionar.

14.3 Función de preparación de platos (como arroz) con vapor **STEAM MEAL**:

1. La temperatura por defecto es de 100°C y el tiempo por defecto es de 40 minutos, la temperatura no es ajustable y el tiempo se puede ajustar. Este modo funciona con vapor solamente. (Nota: Si durante la operación, se termina el agua y se enciende el código "E12" en el panel de control, el ventilador no dejará de funcionar.)

14.4 Función de aviso de estanque vacío **EMPTY WATER**:

1. No remueva el estanque de agua, se encenderá **EMPTY WATER** en el display "--05:00" (el tiempo no puede ser ajustado) la luz " " está encendida, el evaporador funcionará durante 3 minutos para secar el agua en el estanque y después de 2 minutos de secado, se encenderá la luz indicadora " " ".
2. Dejará de operar después de 5 minutos y sonará una alarma tres veces.

14.5 Función de limpieza con vapor **STEAM CLEAN**:

1. La temperatura por defecto es de 100°C, el tiempo por defecto es de 30 minutos, y no se pueden ajustar.
2. Debido a que el modo de funcionamiento pre-establecido, que considera primero cocción con vapor y luego rostizado, el tiempo está configurado para operar con vapor solamente durante 20 minutos y luego operar solo con calor durante 10 minutos, La luz estará encendida. (**Nota:** Si durante la operación, se termina el agua y se enciende el código "**E12**" en el panel de control, el ventilador no dejará de funcionar.)

15. Función freir con aire **AIR FRY**

Esta función es similar a la forma de operación de todas las freidoras de aire o air fryers. Las posibles configuraciones de temperatura y tiempo de cada menú son las siguientes:

	AIR FRY	BAKE	ROAST	REHEAT	BROIL	STEAM	STEAM BAKE	STEAM MEAL	EMPTY WATER	STEAM CLEAN
°C	200	170	200	120	200	100	180	100		100
Temp/Tiempo	18min	16min	25min	6min	20min	30min	30min	40min	5min	30min
Rango de ajuste de tiempo(MIN)	1-60	1-60	1-60	1-60	1-30	1-60	1-60	1-60		Sólo vapor a 100°C durante 20 minutos. Calor a 100°C durante 10 minutos.
Rango de ajuste de temperatua (°C)	80- 200	80- 200	80- 200	80-200	200	100	140-200	100		100

Configuración

El cuadro a continuación le ayudará a seleccionar la configuración básica recomendada para distintos tipos de ingredientes.

Nota: Recuerde que estas configuraciones son una sugerencia. Dado que los ingredientes tienen distintos orígenes, tamaños, formas o marcas, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes específicos

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly
Si necesita abrir el recipiente durante un tiempo corto durante el proceso de cocción, gracias a la tecnología de Rapid Air que calienta instantáneamente el aire dentro del aparato, esto no altera el proceso de cocción.

Consejos:

- Ingredientes más pequeños generalmente necesitan un tiempo de preparación más corto que ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes generalmente necesita un tiempo de preparación más largo, una menor cantidad de ingredientes generalmente necesita un tiempo de preparación más corto.
- Revolver ingredientes pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede prevenir la cocción dispareja.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para un resultado más crujiente. Fría los ingredientes dentro de pocos minutos desde que ha añadido el aceite.
- Los alimentos que pueden ser preparados en un horno, son aptos para ser preparados en la Air Fryer.
- La cantidad óptima para la preparación de papas fritas crocantes es de 700 gramos.

- También se puede utilizar la Air Fryer para recalentar alimentos. Para recalentar ingredientes, fije la temperatura en 150°C por hasta 10 minutos.

- Recomendaciones para freír con aire solamente:

	Cantidad Min-Máx (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Revolver
Papas & papas fritas				
Papas fritas congeladas delgadas	500-700	18-25	200	Si
Papas fritas congeladas gruesas	500-700	20-25	200	Si
Gratin de papas	800	20-25	200	Si
Carnes & aves				
Bistec	100-600	12-18	180	No
Chuletas de cerdo	100-600	12-18	180	No
Hamburguesa	100-600	10-20	180	No
Longanizas	100-600	13-15	200	No
Trutro largo de pollo	100-600	25-30	180	No
Pechuga de pollo	100-600	18-25	180	No
Snacks				
Arrollados primavera	100-600	8-10	200	Si
Nuggets de pollo congelados	100-600	8-12	180	Si
Vegetales rellenos	100-500	12-20	160	No
Horneado				
Queque	500	8-15	180	No
Quiche	500	20-22	180	No
Muffins	500	15-18	200	No
Snacks dulces	500	20	160	No

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación sugerido si está comenzando a freír en la Air Fryer y el aparato aún está frío.

Preparaciones para la función de cocción a vapor

	Cantidad Min-max (g)	Tiempo (min.)	Temp (°C)	Revolver
Camarones frescos	500	13-15	100	No
Pescado	500	13-15	100	No
Arroz	300	30-35	100	No
Brócoli	300-500	13-15	100	No
Choclo	2 piezas	25-30	100	No
Costillitas	500	30-35	100	No

Nota: Estas configuraciones son una sugerencia. Si el origen, tamaño, forma de los ingredientes son distintos, no podemos garantizar que estas configuraciones sean las óptimas para sus ingredientes específicos



Limpieza y mantenimiento

Limpie el aparato después de cada uso.

El recipiente y la rejilla tienen un recubrimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina de metal o materiales abrasivos de limpieza para limpiar estos elementos ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Remueva el enchufe del tomacorriente y deje enfriar el aparato.

Nota: Si se remueve el recipiente de la freidora, esto permitirá que se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del aparato con un trapo húmedo. Puede utilizar un limpiador desengrasante para remover la suciedad.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la rejilla o al fondo del recipiente, agregue agua calientes y un poco de lavalozas al recipiente. Coloque la rejilla dentro del recipiente y deje remojar durante 10 minutos.

3. Limpie el interior del aparato con una esponja no abrasiva y agua caliente.

4. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza con metálico para remover residuos de comida.

5. Puede utilizar la función de limpieza con vapor para limpiar el interior del recipiente, y usar vapor de alta temperatura para limpiar y esterilizar el recipiente.

6. Si utiliza la función de cocción con vapor o limpieza con vapor y hay agua remanente en el estanque de agua, elimínela después de cada uso.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Verifique que todas las partes estén limpias y secas antes de guardar el aparato.

Garantía y servicio

Si necesita Servicio Técnico o información, o si tiene un problema con el product, por favor contacte un Centro de Servicio Técnico autorizado de la marca.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado correctamente.	Enchufe producto en un tomacorriente con conexión a tierra.
	No se configuró el tiempo.	Configure el tiempo en el panel de control.
Los alimentos dentro del aparato no están cocidos.	La cantidad de alimentos es demasiado grande.	Coloque una menor cantidad de ingredientes en el recipiente. Las cantidades menores se fríen más homogéneamente.
	La temperatura seleccionada para el alimento es demasiado baja.	Configure la temperatura al nivel adecuado (vea la sección de "Configuración")
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Configure el tiempo (vea la sección de "Configuración") y cocine los ingredientes por un tiempo adicional.
Los ingredientes están cocidos/fritos en forma dispareja cuando salen de la freidora de aire.	Algunos tipos de ingredientes deben ser revueltos a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que están en la parte o que están unos encima de otros durante el proceso de cocción (por ej.papas fritas) deben ser revueltos transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
Los bocados fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Utilizó un tipo de ingredientes que deben freirse en una freidora tradicional.	Utilice bocados para hornear o pincelee los ingredientes con una pequeña cantidad de aceite para un resultado más crujiente.

No se puede insertar correctamente el recipiente dentro del aparato.	Hay demasiados ingredientes en el recipiente.	Reduzca la cantidad de ingredientes dentro del recipiente.
Hay humo blanco saliendo del aparato.	Está cocinando ingredientes altos en grasa.	Cuando se fríen ingredientes con alto contenido de grasa, una gran cantidad de aceite escurrirá dentro del recipiente. El aceite puede generar humo blanco y el recipiente puede calentarse más de lo normal.
	El recipiente contiene residuos de grasa de usos anteriores.	El humo blanco es cuasado por grasa que se calienta dentro del recipiente. Asegúrese de limpiar el recipiente después de cada uso.
Las papas fritas están cocidas de manera dispareja	No usó el tipo correcto de papas.	Utilice papas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la cocción.
	No enjuagó las papas adecuadamente antes de freírlos.	Enjuague los bastones de papa apropiadamente para eliminar restos de almidón.
Las papas fritas no están crujientes cuando salen de la freidora.	El resultado depende del contenido de agua en las papas y si se le agregó o no un poco de aceite antes de la cocción.	Asegúrese de secar bien las papas, luego cúbralas con una pequeña capa de aceite. Corte las papas en bastones más pequeños para que queden más crujientes. Agregue un poco más de aceite para un resultado más crujiente.
Hay una fuga de agua en el estanque de agua.	La boquilla del estanque de agua no está firmemente ajustada.	Reajuste la boquilla del estanque de agua.
	El estanque de agua tiene una filtración.	Contacte al Servicio Técnico para reemplazar el estanque.

En el modo de cocción a vapor, el alimento no está completamente cocida.	El alimento es demasiado grande.	Corte los ingredientes en piezas más pequeñas o pique los ingredientes.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Aumente el tiempo de cocción en el panel de control.
	El alimento no está completamente descongelado.	Asegúrese de descongelar completamente los alimentos antes de cocinarlos.
	El generador de vapor está obstruido.	Mezcle 1000ml de agua destilada y 10 gramos de ácido cítrico, revuelva bien la mezcla, colóquela en el estanque de agua y utilice la función de limpieza con vapor STEAM CLEAN para limpiarlo.
	No hay suficiente agua en el estanque.	Si la luz indicadora de falta de agua está encendida y suena una alarma, por favor rellene el estanque de agua.
El aparato tiene mal olor después de no haber sido usado por un tiempo prolongado.	El producto no fue limpiado correctamente después del último uso.	Recuerde limpiar correctamente el producto después de cada uso.
	No se ha limpiado el estanque de agua residual después de utilizar la función de cocción o de limpieza con vapor.	Vierta el agua residual al estanque de agua residual después de cada uso.
	No se ha eliminado el resto de agua en el estanque de agua después de utilizar la función de cocción o de limpieza a vapor.	Por favor limpie el estanque de agua después de cada uso y utilice la función de bombeo para drenar el agua al fondo del estanque.

Correcta eliminación del producto



Este producto no debe ser eliminado junto con la basura doméstica. Puedes ayudar a proteger el medioambiente! Recicla este producto responsablemente para promover el reuso sustentable de materiales. Recuerda respetar las reglamentaciones locales; entregar los equipos eléctricos que no funcionan a un centro de eliminación de residuos apropiado.



POLIZA DE GARANTIA



URSUS
TROTTER®

— Desde 1937 —

URSUS TROTTER SMALL APPLIANCES S.A.

Una empresa chilena con precisión alemana que da confianza

San Pablo 3747 - Tel.: 232218030

Casilla 3234 - Santiago - Chile

ventas@ursustrotter.cl - www.ursustrotter.cl

Sujeto a alteración sin previo aviso.

POLIZA DE GARANTIA “URSUS TROTTER”

El producto Ursus Trotter que cubre esta garantía, fue diseñado y fabricado con materiales y mano de obra de la más alta categoría y perfección bajo estrictas normas de calidad, según la cual cada producto es cuidadosamente probado y revisado con su correspondiente sello de inspección, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso, indicados en el manual de instrucciones que se entrega con cada artefacto.

Conserve este documento que garantiza al **COMPRADOR ORIGINAL**, durante el plazo de **24 MESES** a contar de la fecha de factura, el correcto funcionamiento de los elementos mecánicos, además de los defectos de material y/o fabricación comprobados por el fabricante.

Nuestro compromiso bajo esta garantía significa repara o reemplazar **SIN COSTO ALGUNO** para el **COMPRADOR ORIGINAL**, las partes que a nuestro juicio, muestren evidencia de defectos imputables a la fabricación. Esta garantía sólo tiene validez si el artefacto ha sido sometido a uso **DOMESTICO**. Nuestra garantía excluye fallas originales en los siguientes casos específicos:

- a) Instalación incorrecta de acuerdo a las instrucciones entregadas con cada artefacto, o no observancia de las recomendaciones de mantenimiento del fabricante.
- b) No observancia de las instrucciones de uso y advertencias presentes tanto en el manual como en las calcomanías de “advertencias” adheridas al artefacto.
- c) Calidad o presión de Gas - Voltaje eléctrico inapropiado o fuera de normas.
- d) Uso del artefacto en atmósfera corrosiva o contaminada (como peluquerías, lavanderías, tintorerías, etc.).
- e) Operación del artefacto a temperaturas inadecuadas.
- f) Conectado a redes de agua con presión inadecuada o aducciones de agua contaminada, agresivas y/o duras **NO** potables. Con elementos químicos, aguas desalinizadas, con exceso de cloración u otros minerales, como agua proveniente de pozos.
- g) Cualquier otro mal uso, abuso, negligencia, accidente o intromisión de personas **NO** autorizadas por el fabricante.
- h) Acabado interior y exterior, piezas de plástico, loza o vidrio expuestas al manipuleo.
- i) Ampolleta, termostato, filtros y pilas, si lo hubiera.
- j) Conectar termos de gas o calefones a cilindros de gas de 15Kg o de menor capacidad.
- k) Materiales dañados por la utilización de líquidos con ácidos solventes ácidos o soda cáustica.
- l) Daños causados por la instalación realizada por un instalador no autorizado de la marca.

Los artefactos portátiles en caso de requerir revisión, mantención o reparación, deben ser llevados por el cliente al Servicio Técnico autorizado de su zona.

Para solicitar atención, sírvase llamar a nuestro Servicio Técnico Autorizado correspondiente a su domicilio.

En casos de duda, consulte a su distribuidor “Ursus Trotter”, o directamente a nuestra fábrica. Atenciones fuera del radio urbano de la ubicación del Servicio Técnico Autorizado deben ser pagadas dependiendo de la distancia, aún durante el período de garantía.

Esta Póliza es válida en el territorio nacional chileno sólo junto con la Factura o Boleta de compra. Conserve ambos documentos a mano, ya que serán solicitados por el Técnico Autorizado “Ursus Trotter”.

En caso de duda, consulte a su distribuidor “Ursus Trotter”, o directamente a nuestra fábrica al teléfono (600 300 3080).



URSUS
TROTTER.
— Desde 1937 —



www.ursustrotter.cl