

Yedi®
HOUSEWARE

FREIDORA DE AIRE YEDI



Para más recetas, contactar: www.yedihousewareappliances.com
Si tiene preguntas o inquietudes, contáctenos en: info@yedihouseware.com

CONTENIDO

Medidas de seguridad importantes	3
Partes y accesorios	7
Partes y accesorios (Preguntas frecuentes)	9
Panel de control inteligente	10
Selección de la función Menú	11
Instalación y uso de la Freidora de Aire	13
Uso de los Tenedores de Rostizador	17
para el asado de pollo entero.	
Cómo atar el pollo entero	18
Limpieza y mantenimiento.....	19
Códigos de error & Solución de problemas.....	19

Medidas de seguridad importantes

1. Lea la totalidad de las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes, utilice una manilla o guantes.
3. Para evitar choques eléctricos, no sumerja el cable, el conector, o la base en agua u otro líquido.
4. Si el aparato es operado por niños, o cerca de ellos, se debe realizar una supervisión cuidadosa.
5. Desconecte del tomacorriente cuando no se esté utilizando. Antes de limpiarlo deje que se enfríe bien antes de guardarlo o retirar sus partes.
6. No encienda ningún aparato si el cable o el conector están deteriorados.
7. El uso de accesorios de repuesto no recomendados por el fabricante pueden causar daños o lesiones.
8. No utilizar este electrodoméstico al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue fuera de la mesa, o que tenga contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque cerca de una estufa de gas, un fogón eléctrico, o en un horno caliente.
11. Tenga mucha precaución si mueve el accesorio con aceite u otros líquidos calientes.
12. Cuando desconecte el aparato, apague los controles y luego retire el conector del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para un propósito diferente al previsto.

Medidas de seguridad importantes

14. Tenga mucha precaución al retirar la bandeja o eliminar aceite caliente.
15. No limpie con esponjas metálicas, ya que los trozos pueden dañar la superficie y hacer contacto con partes eléctricas, creando el riesgo de generar choques eléctricos.
16. No se deben introducir en la freidora de aire alimentos de gran tamaño o utensilios metálicos, ya que pueden producir fuego o riesgo de choque eléctrico.
17. Se puede presentar fuego si la freidora de aire está cubierta o si hace contacto con material inflamable, incluyendo cortinas, papel colgadura, y similares, cuando está en funcionamiento. No coloque ningún objeto encima de la freidora cuando esté funcionando.
18. Se debe tener mucha precaución cuando se utilicen recipientes hechos de materiales diferentes al metal o vidrio.
19. Cuando no se utilice el horno, no almacene materiales diferentes a los accesorios recomendados por el fabricante.
20. **No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno:**
Papel, cartón, plástico, y similares.
21. No cubra la bandeja o ninguna otra parte del horno con papel aluminio. Esto puede causar un sobrecalentamiento del horno.
22. Cuando deje de utilizar el accesorio, oprima el botón encendido/apagado y luego desconecte.
23. Únicamente para uso doméstico.

Peligro

1. **NO** sumerja el conector, el cable o la base en agua durante la limpieza, para evitar daño u otro riesgo.
2. **NO** deje que se filtre líquido en el aparato para evitar daños.
3. **NO** cubra la salida de aire del dispositivo mientras esté funcionando.
4. Algunas partes del aparato tienen una temperatura alta durante su operación, por ejemplo la canasta, la rejilla de tostar, la bandeja, etc. Utilice guantes gruesos en lugar de tocar directamente.
5. Desconecte siempre el aparato cuando no lo utilice.

ADVERTENCIA

1. Asegúrese de que el voltaje de salida corresponde al voltaje definido en la etiqueta del aparato.
2. Antes de utilizarlo, por favor revise bien el cable de alimentación del dispositivo y sus accesorios
3. **NO** lo utilice si observa algún deterioro.
4. Supervise los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato y se mantengan alejados del mismo.
5. **NO** deje que el cable de alimentación cuelgue sobre un borde filoso de la mesa.
6. **NO** conecte el aparato o manipule el panel de control con las manos mojadas.
7. **NO** coloque o utilice el dispositivo cerca de materiales inflamables, como manteles, cortinas, papel colgadura, para evitar posibilidad de incendio.
8. No se recomienda un cable de extensión para conexión.
9. La temperatura interna de la cámara freidora es alta, por lo tanto no coloque platos de plástico, tazas o forros en su interior.
10. El aparato debe colocarse sobre una superficie horizontal, plana y estable cuando se vaya a utilizar.
11. **NO** coloque el aparato sobre plástico, tablas de madera o similares.
12. **NO** coloque el dispositivo junto a una pared u otro aparato. Se requieren 12 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.
13. **NO** coloque ningún objeto encima del aparato.
14. **NO** utilice este electrodoméstico para un fin diferente al especificado en este manual.
15. **NO** use el producto si está desatendido.
16. Durante el freído, se expulsa vapor caliente a través de una salida de aire en la parte posterior. Mantenga su cara y manos a distancia segura del vapor y de las salidas de aire. De igual manera, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la cesta, la bandeja y la rejilla del aparato.
17. Por favor, tenga cuidado al extraer los accesorios cuando termine el proceso de cocción.
18. Si el tiempo de pre-ajuste es muy extenso, el alimento se quemará y saldrá humo del orificio de salida de aire. Retire inmediatamente el conector del tomacorriente, limpie el alimento y el aceite de la cesta, parrilla y bandeja.
19. Después de utilizar el horno, oprima el botón de encendido, luego retire el cable conector del toma de pared. No hale muy fuerte del cable.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Antes del primer uso

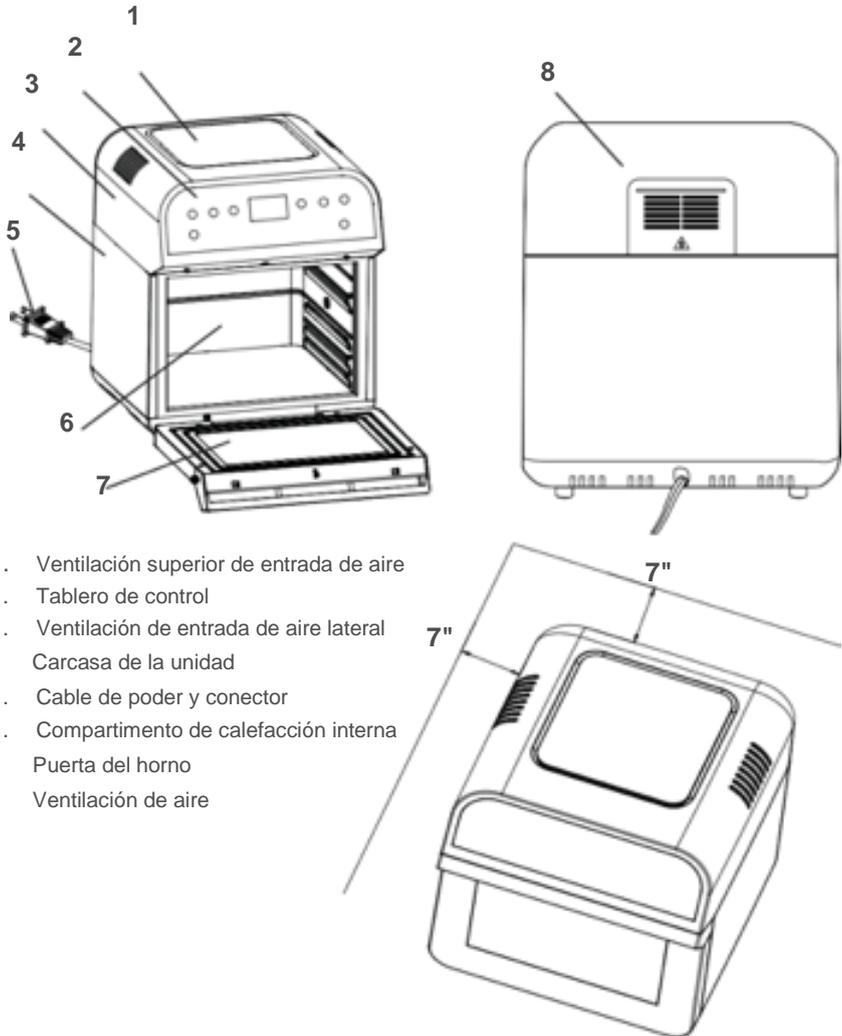
1. Retire los empaques, etiquetas y adhesivos.
2. Limpie las cestas y otros accesorios con agua caliente y detergente, con una esponja no abrasiva.
3. Limpie el interior y exterior del aparato con un paño
4. Conecte el aparato.
5. Oprima el botón ENCENDIDO/APAGADO y luego presione el botón MENU y siga los siguientes pasos:
 - a. Oprima el botón 'Temp/Timer' una vez, usando los botones + y - fijados en 350°, y ajuste a 05 minutos
 - b. Oprima el botón 'Temp/Timer' de Nuevo y utilizando + y -, ajuste a 05 minutos.
6. Oprima el botón ON/OFF. El horno de la freidora de aire empezará a cocinar Durante 5 minutos a 350° quemando cualquier residuo remanente que proviene de fábrica. Puede haber un leve olor, pero se disipa en unos pocos minutos.
7. Ahora ya estamos listos para utilizar el horno Yedi!

NOTAS SOBRE EL CONECTOR:

Este electrodoméstico tiene un conector polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, el conector está diseñado para ajustarse en un tomacorriente solamente de una manera. Si el conector no se ajusta completamente dentro del toma, invierta el conector. Si todavía no se ajusta bien, contacte un técnico eléctrico cualificado. No intente modificar el conector en ninguna forma.

PARTES Y ACCESORIOS

ASEGÚRESE DE QUE ESTA UNIDAD ESTÉ COLOCADA EN UNA SUPERFICIE PLANA, A 12 CM DE DISTANCIA DE LA PARED O DE OTRO APARATO, Y A UNA BUENA DISTANCIA DE CORTINAS, TELAS, O ROPA.



PARTES Y ACCESORIOS



1. Pinza del asador
2. Tenedor del asador
3. Parrilla del horno
4. Bandeja escurridora
5. Asador de pinchos
6. Parrilla cilíndrica del asador
7. Parrilla para bistec del asador
8. Canastilla de malla
9. Bandeja de malla X2

PARTES Y ACCESORIOS

Preguntas frecuentes

1. *Cuál es el Rodillo del Asador?*



- Este es el rodillo del asador.
- Se usa con los siguientes accesorios:
 1. Tenedor del asador
 2. Asador de pinchos
 3. Cilindro del asador

2. *Cuando se utiliza el rodillo con los accesorios qué extremo va en el lado izquierdo y derecho del horno freidor de aire?*



Lado A.

El lado A va dentro de la ranura del asador.

Lado B.

El lado B va dentro del orificio del asador.



Ranura

Orificio

3. *Cuáles son los tornillos de dedo?*



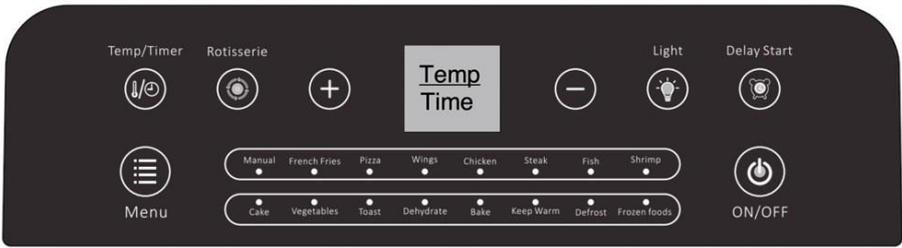
- Estos son los "tornillos de dedo".
- Se utilizan para apretar los tenedores del asador, el asador de Bistec y el Cilindro del asador al rodillo. *Ver ejemplos:*



4. *Qué nivel de parrilla o bandeja debo usar?*

- Generalmente, si se usa solo una bandeja, se recomienda cocinar en el nivel de la mitad.
- Si se cocina carne y verduras al mismo tiempo, se recomienda colocar la carne encima y las verduras en el fondo.
- Si se cocina el mismo ingrediente en parrillas múltiples, para mejores resultados se deben intercambiar las posiciones de las bandejas mientras se cocina.

PANEL DE CONTROL INTELIGENTE



Instrucciones de operación del producto

1. Después de conectar el horno Freidor de Aire Yedi, éste se encenderá, la alarma sonará, y la pantalla digital se iluminará con todas las luces indicadoras, y luego se mostrará una pantalla blanca.
2. Oprima el botón 'ON/OFF', el indicador se iluminará y la pantalla digital se iluminará, y el horno se pondrá en modo standby.
3. En el modo standby, todos los demás botones/interruptores son desactivados excepto el 'ON/OFF', los botones 'Menu' y 'Light'. (En el modo standby, el aparato se apagará automáticamente si no se opera dentro de 60 segundos.
4. Oprima el botón 'Menu' para entrar en el modo de selección de funciones, mantenga presionado el botón 'Menu' hasta que aparezca la función seleccionada.
5. Ahora oprima el botón 'ON/OFF' y el horno comenzará a cocinar. (La máquina solo puede trabajar apropiadamente cuando la puerta frontal está cerrada)

Ajuste del tiempo y temperatura de cocción

1. Después de presionar 'Menu', si usted desea configurar una temperatura y tiempo de cocción según su deseo, oprima "Temp/Timer" para cambiar el temporizador de temperatura. Oprima 'Temp/ Timer' de nuevo para cambiar el tiempo de cocción.
2. Cuando se ajuste la temperatura de cocción, la parte media superior de la pantalla se iluminará, luego presione "+" "-" para aumentar o disminuir la temperatura de cocción. Cada vez que se presione, cambiará 10°. Cuando se presiona continuamente la tecla, la temperatura cambia rápidamente 10°. El rango ajustable de temperatura es de 120° ~ 430°.
3. Cuando se ajusta el tiempo de cocción, la parte media inferior de la pantalla digital se iluminará. Presione "+" "-" para ajustar su tiempo de cocción deseado. Cada presión cambiará 1 minuto. Si se oprime continuamente, cambiará a 10 minutos. El rango de tiempo de cocción es 1--60mins. (La función de deshidratación es de 8 horas).

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN MENU

Éstas son las combinaciones preestablecidas del menú. Se puede cambiar el tiempo y temperatura de cocción de acuerdo a sus necesidades reales y a sus recetas.

Manual	250° F	20 mts
Papas fritas	430° F	20 mts
Pizza	350° F	10 mts
Alas	400° F	15 mts
Pollo	430° F	25 mts
Carne	400° F	12 mts
Pescado	360° F	15 mts
Camarón	370° F	10 mts
Pastel	360° F	30 mts
Verduras	400° F	10 mts
Tostada	400° F	5 mts
Deshidratado	160° F	8 mts
Horneado	350° F	30 mts
Calentado	250° F	30 mts
Descongelado	120° F	30 mts
Alimento congelado	340° F	20 mts

Función de inicio retardado

1. Esta función necesita el botón 'On/Off' y el botón "Menu" presionados primero, luego oprima el botón "Delay Start" para iniciar la operación.
2. Oprima el botón 'Delay start' y la pantalla mostrará el tiempo de inicio retardado de 1 hora. El tiempo de inicio retardado puede ajustarse de 1 minuto a 9 horas 59 minutos utilizando los botones "+" "-".
3. Oprima el botón "ON/OFF" para confirmar la función de inicio retardado; el horno freidor de aire iniciará el conteo a cero a partir de su tiempo de "inicio retardado" ajustado, antes del proceso de cocción

Función de iluminación

1. Oprima el botón 'light' para encender la iluminación dentro del horno. .

NOTA: La lámpara permanecerá encendida durante 1 minuto si usted oprime el botón "light" o si la puerta está abierta.

Función de pausa

1. Durante el proceso de cocción, la unidad se detendrá automáticamente una vez. En este caso, solo se pueden utilizar los botones ON/OFF, Light, y Rotisserie. Los demás botones/teclas se desactivarán. Cierre la puerta. El aparato continuará con el trabajo anterior de cocción.

NOTA: Si se abre la puerta durante la cocción, la unidad se detendrá automáticamente. Al cerrar la puerta, continuará con el programa anterior de cocción. Si la puerta se abre por más de 6 minutos, la máquina se apagará automáticamente

SUGERENCIA: Durante la cocción, voltee el alimento varias veces para que tenga una cocción uniforme.

NOTA: Durante la cocción, las canastas, parrillas, rejillas y bandejas de aceite se calientan mucho, por lo que no se deben tocar directamente con la mano. Por favor, utilice los guantes especiales incluidos, para manipular la base del horno Yedi.

Función de rotación del asador.

1. Esta función requiere que se opriman los botones On/off y Menú en primer lugar. Luego, oprima el botón "Rotisserie" para operar.

2. Esta función puede facilitar el calentamiento más uniforme del alimento. Oprima el botón "Rotisserie". 

La luz indicadora en el panel de control se encenderá y se iniciará la función de rotación. Luego oprima el botón on/off para comenzar la cocción, o presione el botón Rotisserie de nuevo para cancelar la función.

3. La función "rotisserie" puede ser utilizada con los siguientes accesorios:

Parrilla de brochetas, trinchete del asador, cilindro de enrollamiento, parrilla para carnes.

NOTA: El peso total del pollo no debe exceder las 5 lbs. Si el peso es mayor a las 5 lbs, por favor utilice la canastilla de malla, porque el pollo grande hará contacto con la bandeja escurridora en el proceso de rotación.

La porción donde se abren los muslos y alas del pollo deben cerrarse de alguna manera. Es aconsejable hacer unos orificios con una aguja en los muslos del pollo cuando se horneen, porque la carne de los muslos del pollo es gruesa y el calor puede dejar de penetrar adecuadamente.

Finalización del cocimiento.

1. Cuando el Horno Freidor de Aire termine la cocción, sonará un pito y luego detendrá su operación, pero su ventilador seguirá trabajando durante 1 minuto hasta que la temperatura central interna disminuya.

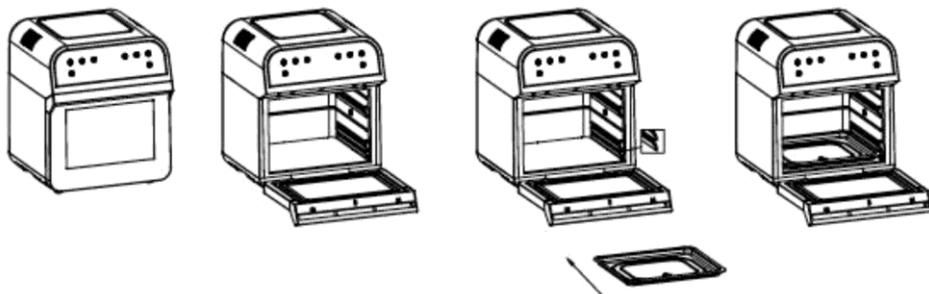
2. Cuando retire la canastilla u otros accesorios del equipo, no los toque con las manos. Utilice los guantes o la tenaza de la parrilla.

SUGERENCIA: Si el alimento no está listo después de la cocción, trate de cambiar el nivel de bandeja cuando use las canastillas de malla, bandeja de malla o parrilla de alambre.

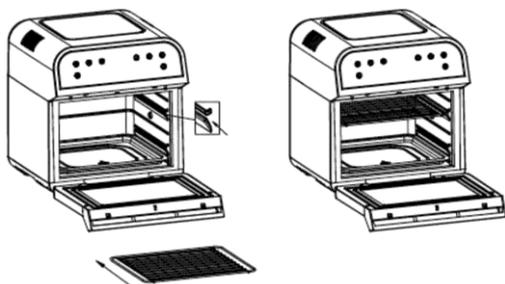
3. Después del proceso de cocción, oprima ON/OFF para apagar la unidad y desconecte el cable del tomacorriente.

INSTALACIÓN Y USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Insertar la bandeja escurridora.



Insertar las parrillas de alambre y de malla.



NOTA: Elija la parrilla de cocción apropiada de acuerdo a la programación. La parrilla de malla es perfecta para la deshidratación, pero también es de gran utilidad para hacer bocadillos crujientes y recalentar pizza. La parrilla de alambre se utiliza mejor para sostener las bandejas de horneado a una distancia de cocción correcta del elemento interno de calentamiento.

¡PRECAUCIÓN! Los accesorios de cocción se pondrán extremadamente calientes después de cada uso. Para evitar lesiones personales, siempre utilice los guantes para retirar contenidos y espere que la unidad se enfríe lo suficiente antes de tocar o limpiar cualquier parte de la sección interna de calentamiento del Horno Freidor de Aire.

INSTALACIÓN Y USO DE LA FREIDORA DE AIRE

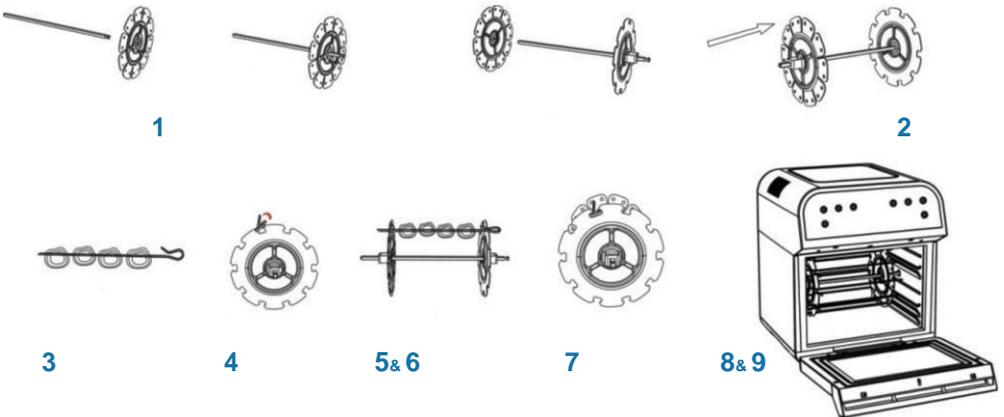
Asador de pinchos: Utilícelo para elaborar pinchos (broquetas).

Montaje del rodillo y parrillas del asador

1. Coloque las dos parrillas en cada extremo del rodillo del asador. Asegúrese de que los tornillos fijadores queden en la parte externa del rodillo.
2. Apriete suavemente los tornillos. No los apriete a mucha presión, ya que puede necesitar ajustarlos después de insertar las broquetas.
3. Inserte los pinchos en el alimento cuidadosamente.

Ensamble del asador de brochetas.

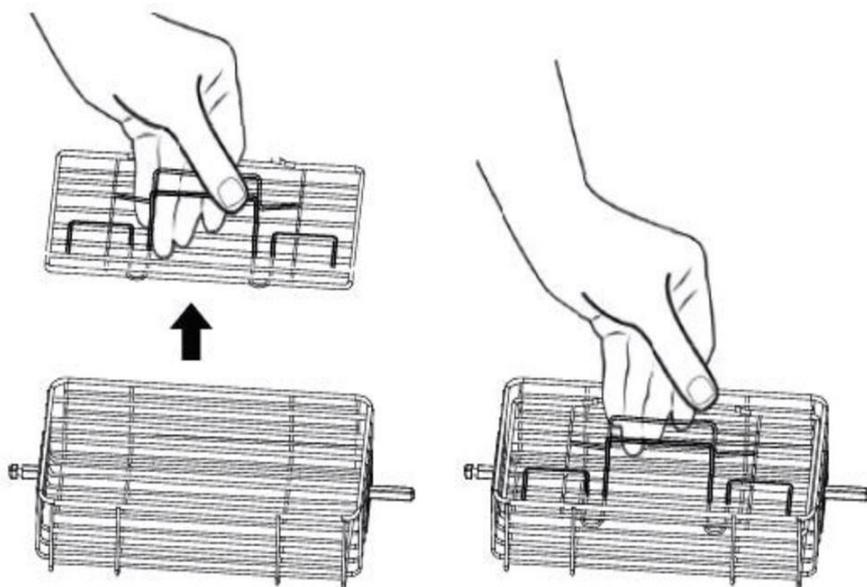
4. Deslice una broqueta hacia una ranura abierta en el borde de la parrilla, con el sujetador de cara al rodillo
5. Guíe el extremo puntudo de la broqueta a través del orificio en el lado opuesto de la parrilla asadora, y empuje el sujetador hacia el orificio cerca de la ranura hasta que la broqueta quede segura.
6. Repita los pasos 1-2 de manera uniforme alrededor de la parrilla de asado. Asegúrese de que las broquetas estén separadas uniformemente.
7. Apriete los tornillos para de que queden seguros en su lugar.
8. Tenga cuidado al insertar las broqueta en la unidad, para evitar lastimarse con las puntas.
9. Abra la puerta del horno. Inserte el lado B del rodillo del asador en el orificio del mismo. Luego, coloque el otro extremo en la ranura del asador. No fuerce el rodillo en el orificio, gírelo hasta el que rodillo se deslice suavemente hacia adentro.



INSTALACIÓN Y USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Parrilla para asado de carnes: Para cocinar carnes blandas como pescado o bistec.

1. Abra la parrilla cilíndrica (jaula) para asado de carnes, agarrando las asas de la parrilla y levantando primero el gancho lateral.
2. Coloque el pescado o el bistec en la parrilla cilíndrica (jaula).
3. Coloque de nuevo la tapa de la parrilla, asegurándose de que ésta quede fija y haga presión sobre la carne, de tal manera que no se desplace de su lugar mientras la parrilla esté girando.
4. Abra la puerta del horno. Inserte el extremo largo de la parrilla cilíndrica en el orificio del asador. Luego, coloque el extremo opuesto en la ranura del asador. No fuerce el rodillo en el orificio; gírelo hasta que se deslice suavemente hacia adentro

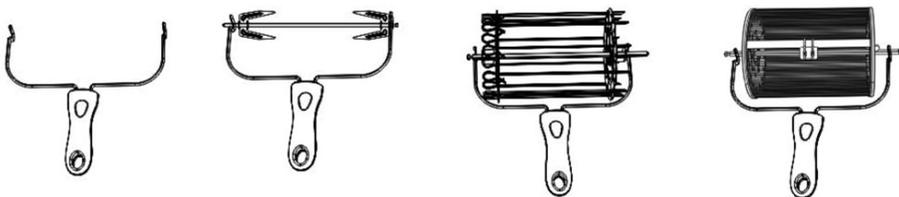


INSTALACIÓN Y USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Cómo retirar los tenedores, asadores, y parrilla cilíndrica de la Freidora de Aire:

1. Abra la puerta del horno.
2. Con guantes en ambas manos y utilizando las pinzas para asado, enganche los lados derecho e izquierdo de la parte inferior del rodillo del asador, y saque cuidadosamente de la ranura lateral del horno. Extraiga el rodillo del orificio del asador y retírelo del horno.

NOTA: Los contenidos pueden estar calientes y puede quemar fácilmente. Tenga cuidado de no quemarse la piel con la carne hirviendo. Use una bandeja o plato bajo los contenidos del asador.



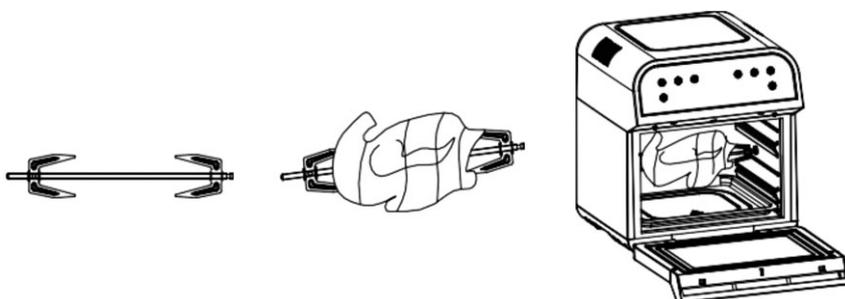
SUGERENCIA: La puerta del horno puede abrirse durante el proceso de asado. La unidad dejará de calentar automáticamente hasta que la puerta sea cerrada. El ventilador seguirá funcionando mientras la puerta permanece abierta. Si la puerta continúa abierta durante 6 minutos, la unidad se apagará.

Para detener la cocción después de que la unidad ha comenzado a funcionar, oprima una vez el botón ON/OFF

NOTA: Si la unidad ha estado funcionando durante un tiempo, el elemento de calentamiento estará caliente, y el ventilador seguirá enfriando el elemento de calentamiento antes de apagarse completamente. Sin embargo, la unidad dejará de calentar.

PRECAUCIÓN! Los contenidos y los accesorios de cocción se calentarán demasiado después de cualquier uso. Para evitar lesiones personales, use siempre guantes para retirar los contenidos y espere a que la unidad se enfríe bien antes de tocar o limpiar cualquier área del compartimiento interno de la freidora de aire.

USO DE LOS TENEDORES PARA ASAR UN POLLO ENTERO

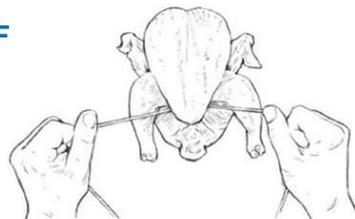
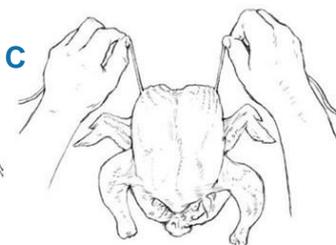
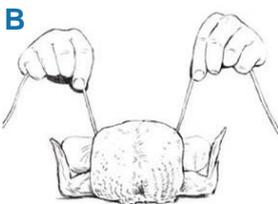
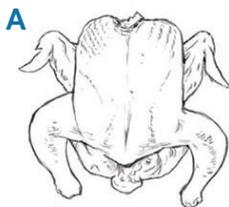


1. Después de atar el pollo, inserte el rodillo cuidadosamente a través del pollo desde el cuello hasta los muslos.
2. Deslice los tenedores sobre ambos lados del rodillo, perforando el pollo; asegúrese de fijar el pollo en su lugar.
3. Utilizando los tornillos, ajuste suavemente los tenedores en su lugar. No apriete demasiado, ya que se puede dificultar el retiro de los tenedores después de la cocción.
4. Abra el horno. Inserte el lado B del rodillo dentro del orificio del asador, y luego acomode el otro extremo en la ranura del asador. No presione mucho en el orificio, gire hasta que el rodillo se deslice suavemente
5. Encienda la unidad oprimiendo ON/OFF y luego oprima MENU hasta que el pre-ajuste "Chicken" sea seleccionado.
6. Oprima el botón 'Rotisserie' para iniciar la función de rotación. Luego oprima ON/OFF para empezar la cocción.
7. La temperatura y el tiempo de cocción por defecto es 430° durante 25min – si el pollo no está dorado y crujiente y la temperatura interna no es de 165°F, repita el ciclo de cocimiento.
8. Cuando el pollo termine de cocinarse con la temperatura interna de 165° , retire el pollo utilizando las tenazas de asar.
 - a. Abra la puerta del horno.
 - b. Usando guantes en ambas manos y las pinzas del asador, enganche los lados derecho e izquierdo de la parte inferior del rodillo del asador, en los orificios del mismo, y saque cuidadosamente el rodillo fuera de la ranura del lado izquierdo del horno. Retire cuidadosamente el rodillo del orificio y sáquelo del horno.

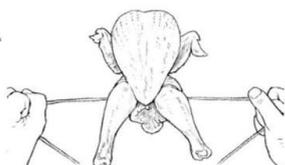
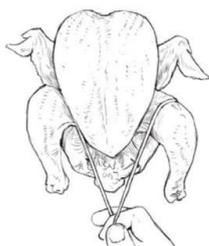
NOTA: Los contenidos pueden estar muy calientes y causar quemaduras. Tenga precaución con los jugos hirvientes de la carne o los aceites, ya que pueden quemar la piel. Use una bandeja o plato y colóquelo debajo de los contenidos del asador.

CÓMO AMARRAR UN POLLO ENTERO

1. Busque un pollo de tamaño apropiado, que no exceda las 5 libras como máximo.
2. Después de sazonar el pollo, amárrelo con hilo de cáñamo.
 - a. Coloque el pollo hacia arriba con los muslos apuntando hacia usted.
 - b. Deslice una porción de hilo de cáñamo por debajo del lomo del pollo entre las alas y los muslos.
 - c. Tire ambas puntas del hilo, por debajo de las axilas del pollo, y luego páselas por encima de las alas.
 - d. Pase el hilo alrededor de la parte superior de la pechuga, cerciorándose de que la piel esté segura.
 - e. Tome las puntas del hilo hacia usted, páselos por los lados de la pechuga y sobre las alas y muslos.
 - f. Amarre los extremos del hilo, ajustando firmemente.



- g. De vuelta al hilo bajo los muslos, y luego por encima de los mismos. Ajuste y apriete el hilo. Los muslos deben sobresalir un poco.
- h. Voltee el ave sobre su vientre y termine atando los hilos con un nudo alrededor de la cola. Finalmente corte las puntas del hilo.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

NOTA: Asegúrese de desconectar este aparato antes de limpiarlo.

1. Por favor, siempre mantenga una bandeja escurridora en el nivel más inferior para recolectar el aceite resultante del alimento frito.
2. Limpie la cesta, parrilla de alambre, bandeja escurridora, etc., con agua o detergente líquido, después de utilizarlo.
3. Limpie la unidad con un trapo suave y húmedo.
4. No sumerja el cable, el conector, o el cuerpo de la unidad en agua u otro líquido, ya que esto puede ocasionar daños al aparato, incendio, choque eléctrico, o lesiones personales.
5. Después de secar el dispositivo, arme todas las partes y luego guárdelo en un lugar seco, limpio, y libre de corrosiones.

CÓDIGOS DE ERROR & SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

E1	Circuito abierto del sensor NTC	Podría estar suelto o desconectado. Acuda a un técnico profesional en el área, después de la revisión preliminar en la oficina de reparación del vendedor.
E2	Corto circuito del sensor	Podría ser un daño en el sensor. Acuda a un técnico profesional, después de la revisión preliminar en la oficina de reparación del vendedor.
E3	Error de comunicación del tablero del circuito.	Instalación errónea del cable, o cable deteriorado. después de la revisión preliminar en la oficina de reparación del vendedor.