

Yedi®  
HOUSEWARE

# FREIDORA DE AIRE *YEDI EVOLUTION*



Para más recetas y videos de cocina, ir a: [www.yedihousewareappliances.com](http://www.yedihousewareappliances.com)

Síguenos en Instagram [@yedihouseware](https://www.instagram.com/yedihouseware)



# CONTENIDOS

Medidas de seguridad importantes .....	3
Partes y accesorios .....	5
Presentación del panel de control .....	7
Uso del Producto .....	8
Selección y uso de funciones .....	9
Solución de problemas .....	12
Preguntas frecuentes .....	13



## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

---

1. Lea las instrucciones en su totalidad
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 se usa cerca a los niños, se debe realizar una supervisión cuidadosa.
5. Desconecte del tomacorriente cuando no se esté utilizando, y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe bien antes de guardarlo o separar 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 lo utilice 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 producto 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

---

1. Tenga mucha precaución al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.
2. No limpie con almohadillas metálicas. Los trozos metálicos pueden hacer contacto con partes eléctricas, ocasionando riesgo de choque eléctrico.
3. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios metálicos no se deben introducir en la freidora, ya que pueden ocasionar riesgo de choque eléctrico.
4. Se puede presentar fuego si la freidora está cubierta o hace contacto con material inflamable, como cortinas, colgaduras, paredes y similares, cuando está en operación. No coloque ningún elemento encima de la freidora cuando esté funcionando.
5. Se debe tener mucha precaución cuando se utilicen recipientes hechos de materiales diferentes al metal o al plástico.
6. No almacene ningún material distinto a los recomendados por el fabricante cuando la freidora no está siendo utilizada.
7. **No coloque ninguno de los siguientes materiales en la freidora: Papel, cartón, plástico, y similares.**
8. No coloque el utensilio contra la pared u otros aparatos. Se requiere un espacio de seis pulgadas alrededor del utensilio.
9. Mientras no se esté utilizando, oprima el botón on/off para apagar, y luego desconecte.
10. Sólo para uso doméstico.

## PARTES Y ACCESORIOS

### Antes de del primer uso:

1. Retire todo el empaque, marquillas y etiquetas.
2. Lave completamente la canasta, bandeja y accesorios con agua tibia y jabón y limpie la parte interna con un trapo húmedo. Luego enciende a 400° F durante 5 minutos antes del primer uso. Es posible que detecte un olor suave y/o humo. No se preocupe, esto es normal. Luego lave la canasta y bandeja de Nuevo, limpie de Nuevo el interior, y ahora está listo para ser usado.



- |                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. Manilla de la canasta | 5. Entrada de aire               |
| 2. Canasta               | 6. Aperturas de entrada de aire. |
| 3. Sartén                | 7. Cable de corriente            |
| 4. Pantalla digital      | 8. Compartimento del cable       |

## PARTES Y ACCESORIOS



9



10



11



12



13



14

9. Cazuela de silicona para pastelillos.  
**Uso:** Bizcochos y otros pastelillos favoritos o bocados de huevo.
10. Divisor de canasta con capa de cerámica.  
**Uso:** Le permite cocinar 2 alimentos diferentes al mismo tiempo sin que se pongan en contacto.
11. Parrillas del deshidratador:  
**Uso:** Crea más espacio para deshidratar todas sus frutas favoritas, verduras y carnes. Rote las posiciones de las parrillas del deshidratador durante el proceso de cocción, para que todos los alimentos se deshidraten uniformemente.
12. Cazuela para pizza con capa de cerámica.  
**Uso:** Cocine deliciosas pizzas en la cazuela.
13. Parrilla multipropósito con rejillas de acero inoxidable  
**Uso:** Haga broquetas (chuzos) con la parrilla multipropósito y maximice su espacio de cocción.
14. Papeles perforados de vapor.  
**Uso:** mantienen el alimento limpio e higiénico, facilitando la limpieza. Colóquelos debajo del alimento mientras se cocina.

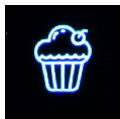


## PRESENTACIÓN DEL PANEL DE CONTROL

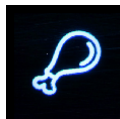
### 8 FUNCIONES:



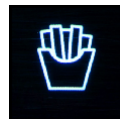
PESCADO



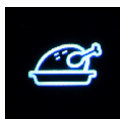
PASTEL



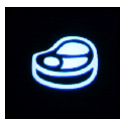
MUSLO DE POLLO



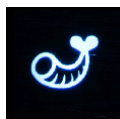
PAPAS FRITAS



POLLO



CHULETA



CAMARÓN



DESHIDRATADOR



POWER ON/OFF

## USO DEL PRODUCTO

1. Conecte el cable de corriente en un toma a tierra.



2. Extraiga cuidadosamente la canasta de la freidora.



3. Siempre coloque el sartén dentro de la canasta. Asegúrese de que quede bien seguro, para que no se mueva durante la cocción.

4. Coloque los ingredientes dentro de la canasta.





5. Deslice la canasta dentro de la freidora.

6. Oprima on/off para encender.



7. Pulse menú para seleccionar la función deseada.

## SELECCIÓN Y USO DE FUNCIONES

**8.** Seleccione cada ícono de recetas para cambiar la función de cocción. Se pueden hacer ajustes más flexibles del tiempo y la temperatura, seleccionando los íconos correspondientes. Cuando desee ajustar el tiempo, pulse suavemente la flecha up/down. El ícono de tiempo  en la pantalla aumenta/disminuye 1 minuto por toque o aumenta/disminuye rápidamente en unidades de 1 minuto presionando y sosteniendo. Cuando quiera ajustar la temperatura, toque suavemente la flecha up/down. El ícono de temperatura  en la pantalla aumenta/disminuye 5 grados por toque o aumenta/disminuye rápidamente en unidades de 5 grados oprimiendo y sosteniendo. Después de seleccionar la función deseada, toque el ícono **Power** para empezar la cocción.

**9.** Algunos ingredientes requieren que se les agite un poco durante el tiempo de preparación. De esta manera, extraiga la canasta del utensilio usando la manilla y agítela. Luego vuelva a introducir la canasta en la freidora. Agite de lado a lado, no agite de arriba a abajo. Se pueden utilizar las tenazas u otro utensilio seguro para revolver el alimento, en lugar de sacudirlo.

**10.** La máquina posee también una campanilla automática que suena después de la cocción. Cuando oiga la campanilla 5 veces, esto significa que el ciclo de cocción ha terminado. Extraiga el canasto de la freidora y colóquela en una superficie resistente al calor.

**NOTA:** Después de finalizado el tiempo, el elemento de calentamiento termina su trabajo, pero el ventilador continúa funcionando durante 3-5 segundos, para retirar el aire caliente de manera segura. Finalmente, la campanilla temporizadora sonará 5 veces como alarma de finalización.

**11.** Revise si su alimento está listo.

## SELECCIÓN Y USO DE FUNCIONES

**NOTA:** Si su alimento aun no esta listo, simplemente deslice la canasta nuevamente hacia el interior de la freidora. Oprima el control de temperatura para ajustar las temperatura a su parecer, y luego oprima el boton temporizador para ajustar la tiempo a su medida. Finalmente oprima el botón “Start” para iniciar la freidora.

**12.** Para retirar los ingredientes (carne, pollo, cualquier ingrediente con aceite original y los que tengan exceso de aceite acumulados en el fondo de la canasta), por favor utilice unas pinzas de cocina y recoja los ingredientes uno por uno sin que se tenga que ladear la canasta.

**NOTA: No voltee la canasta,** porque el aceite acumulado en el fondo de ella y en el sartén, está muy caliente.

**13.** Para retirar ingredientes tales como papas, verduras o ingredientes sin exceso de aceite, por favor ladee levemente la canasta, y reacomode los ingredientes con unas pinzas de cocina.

**TIP:** Para remover ingredientes grandes o frágiles, sáquelos de la canasta usando un par de pinzas de cocina.



## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

### Limpieza

Limpie la freidora después de cada uso!

No limpie el sartén, canasta, accesorios ni el interior de la freidora con materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar su capa de cerámica.

1. Retire el cable de poder del tomacorriente para que la freidora se enfríe.

**NOTA:** Extraiga el sartén para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie la parte externa del producto con un trapo húmedo.
3. Limpie la sartén freidora y la canasta con agua caliente, jabón para platos y una esponja no abrasiva.

Es posible remover suciedades remanentes con líquido desengrasante.

**NOTA:** Siempre recomendamos limpiar la freidora a mano.

**TIP:** Si se pega suciedad en el fondo de la canasta o del sartén, llene la canasta con agua caliente o con líquido desengrasante. Coloque el sartén en la canasta y déjelos remojanado durante unos 10 minutos.

4. Limpie la parte interna de la freidora con agua caliente y con una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo para remover residuos de alimentos.

### Almacenamiento

1. Desconecte el aparato y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora no funciona	La toma de poder no funciona	Intente conectar el aparato en otra toma
	La canasta de la freidora no se insertó adecuadamente	Vuelva a introducir la canasta en la unidad.
Los ingredientes no se cocinan completamente.	Hay muchos ingredientes en la freidora.	Ponga pequeñas cantidades de ingredientes en la canasta.
	El ajuste de temperatura es muy bajo..	Aumente la temperatura de cocción.
Los ingredientes se fríen de manera no uniforme.	Algunos ingredientes deben ser agitados durante el tiempo de cocción..	Agitar los ingredientes durante el proceso de cocción.
Los fritos no están crujientes cuando salen de la freidora	Usó un tipo de alimento que solo se prepara en sartén tradicional.	Coloque un poco de aceite sobre los alimentos para mejores resultados.
No puedo deslizar la canasta dentro de la freidora apropiadamente.	Hay demasiados ingredientes en la canasta. .	No llene el canasta por encima de los valores recomendados.
	El sartén no ha sido colocado adecuadamente en la canasta. .	Acomode bien el sartén en el fondo de la canasta.
Sale humo de la freidora	Está preparando ingredientes grasosos.	Cuando se fríen ingredientes grasosos, una gran cantidad de aceite se filtra dentro de la canasta. El aceite produce humo y el sartén se puede recalentar. Esto no afecta el producto ni el resultado final.
	El sartén o la canasta tienen residuos grasosos de usos anteriores.	Asegúrese de limpiar el sartén y la canasta adecuadamente después de cada uso.
Las papas no se fríen uniformemente	No se utilizó el tipo correcto de papa.	Utilice papas frescas & asegúrese de que están firmes durante el proceso de cocción. .
	NO se enjuagaron las porciones de papa adecuadamente antes de freírlas. .	Enjuague los trozos de papa adecuadamente para remover el almidón de la parte externa de las papas.
Las papas no salen crujientes de la freidora	Lo crujiente de las papas depende de su contenido de aceite y agua.	Asegúrese de secar adecuadamente los trozos de papa antes de añadir el aceite.
		Haga cortes pequeños de papa para resultados más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para resultados más crujientes. .

## PREGUNTAS FRECUENTES

- 1. Puedo preparar alimentos diferentes a platos fritos con mi freidora de aire?**
  - Se puede preparar una variedad de platos incluyendo filetes, chuletas, hamburguesas y alimentos horneados. Ver recetas en: [yedihousewareappliances.com](http://yedihousewareappliances.com).
- 2. Es Buena la freidora de aire para recalentar sopas o salsas?**
  - Nunca cocine o recaliente líquidos en la freidora.
- 3. Qué hago si la unidad se apaga mientras cocino?**
  - Como elemento de seguridad, la freidora tiene un mecanismo automático de apagado que evita daños por sobrecalentamiento. Retire la canasta y póngala sobre una superficie resistente al calor. Deje que la unidad se enfríe. Retire el cable de poder del tomacorriente. Vuelva a encender con el botón **Power**.
- 4. La unidad necesita tiempo para calentarse?**
  - Si usted cocina a partir de un estado frío, añada 3 minutos al tiempo de cocción para compensar.
- 5. Puedo revisar los alimentos durante el proceso de cocción?**
  - Se puede sacar la canasta exterior en cualquier momento del proceso de cocción. Durante este tiempo, usted puede revolver los contenidos de la canasta para asegurarse de una cocción uniforme.
- 6. Qué pasa si la unidad no trabaja aún después de haber seguido todas las sugerencias anteriores?**
  - Nunca intente reparar la unidad en su casa. Contacte a *Yedi Houseware*. Nos preocupamos por todos nuestros clientes y le ayudaremos en todo lo que sea necesario.

## Garantía & Servicio

Si necesita servicio, información o si tiene problemas, por favor visite nuestro sitio web en:

[www.yedihousewareappliances.com](http://www.yedihousewareappliances.com)