

SALTER®

SINCE 1760

Freidora de aire manual de 5,2 l

Disfrute la comida frita de la manera más sana, con poco o nada de aceite



Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Instrucciones de seguridad

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.

Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.

Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.

Evite que los niños jueguen con el dispositivo.

A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.

Este dispositivo no es un juguete.

Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.

Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes.

Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.

Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.

Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.

Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.

Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.

No lo sumerja en agua u otros líquidos.

No lo manipule con las manos mojadas.
Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
No lo desconecte de la corriente eléctrica tirando del cable.
En su lugar, apáguelo y retire el enchufe suavemente.
No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
No utilice el dispositivo al aire libre.
Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
No toque ninguna de las partes del aparato que puedan calentarse ni sus componentes calefactores, ya que podrían causarle lesiones.
No utilice objetos afilados o abrasivos con este dispositivo; utilice solo espátulas de madera o de plástico que sean resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.
Asegúrese siempre de que el dispositivo se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.
Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el mismo.
Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.
La superficie exterior o la puerta pueden calentarse durante el funcionamiento.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del

dispositivo.

Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.

ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Apagado automático

La freidora de aire cuenta con una función de apagado automático.

Puede activarse en los siguientes casos:

1. Ha transcurrido el tiempo de cocción establecido. El temporizador sonará y se activará el apagado automático, apagando la freidora de aire.
2. El compartimento de cocinado se extrae de la freidora de aire durante la cocción. En este caso, el temporizador continuará la cuenta atrás hasta que haya transcurrido el tiempo de cocción.

NOTA: Si necesita apagar la freidora de aire antes de que transcurra el tiempo de cocción establecido, apáguela y desenchúfela de la corriente eléctrica.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Compruebe que la bandeja de cocinado con revestimiento antiadherente esté bien colocada antes de utilizarla. Si no lo hace, la freidora de aire no funcionará.

Sujete el compartimento de cocinado únicamente por el asa. Tenga cuidado al retirar la bandeja de cocinado con revestimiento antiadherente, ya que puede emitir vapor.

QUÉ NO HACER:

Dar la vuelta a la placa de cocción con revestimiento antiadherente, ya que podría acumularse aceite en la parte inferior del compartimento de cocinado.

Cubrir la freidora de aire o sus entradas de aire, ya que esto alterará el flujo de aire y podría afectar a los resultados de la cocción.

Llenar el compartimento de cocinado con aceite o cualquier otro líquido.

Tocar el compartimento de cocinado durante su uso o directamente después, ya que se calienta mucho; sujete el compartimento de cocinado solo por el asa.

Girar el dial de control del temporizador en sentido contrario al de las agujas del reloj, ya que esto dañará su precisión.

Cuidados y mantenimiento

Apague y desenchufe siempre la freidora de aire de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo antes de proceder a limpiar o a reparar o reemplazar alguna de sus piezas.

PASO 1: Limpie la unidad principal de la freidora de aire con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Limpie la bandeja de cocinado con revestimiento antiadherente con agua caliente y jabón, enjuáguela y séquela completamente.

No sumerja la unidad principal de la freidora de aire en agua ni en cualquier otro líquido.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la freidora de aire ni sus accesorios, ya que podrían causar daños.

NOTA: La freidora de aire debe limpiarse después de cada uso.

Descripción de las piezas



- | | |
|--|---|
| 1. Unidad principal de la freidora de aire manual de 5,2 l | 5. Barril para tartas con revestimiento antiadherente |
| 2. Compartimento de cocinado | 6. Asa del compartimento de cocinado |
| 3. Bandeja de cocinado con revestimiento antiadherente | 7. Dial de control del temporizador |
| 4. Bandeja para pizza con revestimiento antiadherente | 8. Dial de control de temperatura |
| | 9. Luz indicadora de encendido naranja |
| | 10. Indicador de calor verde |

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

PASO 1: Antes de conectarla a la corriente eléctrica, limpie la unidad principal de la freidora de aire con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Limpie la bandeja de cocinado con revestimiento antiadherente con agua caliente y jabón, enjuáguela y séquela completamente.

PASO 3: Coloque la unidad principal de la freidora de aire sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.

NOTA: Cuando utilice la freidora de aire por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece pronto. Deje que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aire durante su uso. Se recomienda utilizar la freidora de aire sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos antes de utilizarla por primera vez; esto evitará que el humo o el olor iniciales afecten al sabor de los alimentos.

Montaje de la freidora de aire manual de 5,2 l

PASO 1: Coloque la bandeja de cocinado con revestimiento antiadherente en el compartimento de cocinado para asegurarla.

PASO 2: Deslice el compartimento de cocinado en la unidad principal de la freidora de aire para cerrarlo.

NOTA: La freidora de aire viene premontada. El compartimento de cocinado debe estar bien cerrado antes de utilizarlo, ya que si no es así, no podrá funcionar.

Uso de la freidora de aire manual de 5,2 l

PASO 1: Conecte la freidora de aire a la corriente eléctrica.

PASO 2: Precaliente la freidora de aire durante unos 5 minutos con los diales de control del temporizador y la temperatura. El indicador de corriente naranja y el indicador de calor verde se iluminarán, indicando que la freidora de aire se está calentando. Una vez que haya alcanzado la temperatura necesaria, el indicador de calor verde se apagará automáticamente.

PASO 3: Retire el compartimento de cocinado de la freidora de aire cogiéndolo por el asa. Coloque el compartimento de cocinado en una superficie estable, plana y resistente al calor.

PASO 4: Coloque los ingredientes en la bandeja de cocinado con revestimiento antiadherente y, a continuación, vuelva a colocar el compartimento de cocinado en la unidad principal de la freidora de aire para cerrarlo.

PASO 5: Utilice el dial de control de la temperatura para ajustar la freidora de aire en la posición de calor necesaria.

PASO 6: Determine el tiempo de cocción necesario para los ingredientes y utilice el dial de control del temporizador para ajustar el tiempo como corresponda; el temporizador comenzará la cuenta atrás una vez que se suelte.

PASO 7: Es posible que algunos ingredientes necesiten agitarse mientras se están preparando. Extraiga el compartimento de cocinado tirando del asa para sacarla de la freidora de aire. Sacuda suavemente el compartimento de cocinado y, a continuación, vuelva a introducirlo en la unidad principal de la freidora de aire para cerrarlo y seguir cocinando.

PASO 8: Una vez finalizado el cocinado y transcurrido el tiempo programado, sonará el temporizador. Compruebe si los ingredientes están listos sacando el compartimento de cocinado de la freidora de aire con el asa de la cesta de cocinado. Si los ingredientes no están cocinados, cierre el compartimento de cocinado y vuelva a colocarlo en la unidad principal de la freidora de aire. Utilice el dial de control del temporizador para ajustar el tiempo de cocción según corresponda. Una vez que los alimentos se hayan cocinado, utilice unas pinzas resistentes al calor (no incluidas).

NOTA: Se aplica el mismo proceso cuando se utiliza la bandeja para pizza con revestimiento antiadherente y el barril para tartas. Asegúrese de retirar la bandeja de cocinado con revestimiento antiadherente antes de añadir los accesorios adicionales.

Precaliente siempre la freidora de aire antes de empezar a cocinar o añada de forma alternativa unos 3–5 minutos al tiempo de cocción. Si es necesario cambiar el tiempo de cocción o el ajuste de temperatura durante el uso, solo tiene que utilizar los diales de control del temporizador o control de la temperatura según sea necesario y la freidora de aire lo ajustará automáticamente. Durante el uso, el indicador de calor verde se encenderá y apagará para señalar que el aparato mantiene la temperatura seleccionada.

PRECAUCIÓN: No coloque los alimentos directamente en un recipiente o en un plato, ya que el exceso de aceite puede acumularse en la parte inferior del compartimento de cocinado y gotear sobre los ingredientes.

Tenga cuidado al abrir y cerrar el compartimento de cocinado durante su uso, ya que alcanzará una temperatura muy alta.

ADVERTENCIA: La tensión nominal persiste incluso cuando el control de temperatura está en la posición de apagado. Para apagar por completo la freidora de aire, desenchúfela de la corriente eléctrica.

Almacenamiento

Asegúrese de que la freidora de aire está seca y limpia antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la freidora de aire; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK5175

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 1300 W

Cuaderno de recetas

* Cualquier imagen relacionada con las recetas que se utilicen en este manual de instrucciones está destinada únicamente para fines ilustrativos.



Patatas Bravas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Para 4 personas

Ingredientes

900 g de patatas, cualquier variedad

3 tomates medianos

3 dientes de ajo

1 cebolla pequeña

1 hoja de laurel

¼ cucharadita de pimienta negra

½ cucharadita de sal

1 cucharadita de pimentón ahumado

1 cucharadita de chile rojo en polvo

Aceite de oliva

Elaboración

Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Lave y pele las patatas. Una vez peladas, córtelas en dados de aproximadamente 2 cm. A continuación, enjuague y seque bien las patatas con papel de cocina.

Extienda las patatas en una sola capa por la cesta de la freidora de aire y rocíelas con un poco de aceite. Asegúrese de darles la vuelta con frecuencia. Deje que se cocinen durante unos 20-22 minutos. No llene la cesta en exceso. Esto hará que las patatas se cocinen al vapor y no crujan.

Mientras se cocinan las patatas, prepare la salsa brava. Pique bien la cebolla y el ajo y, a continuación, ralle o pique los tomates en trozos pequeños. Caliente una sartén grande antiadherente a fuego medio, añada un poco de aceite y la cebolla. Deje que se cocine hasta que quede translúcida. Añada el ajo, el pimentón, el chile y la sal. Remueva y cocine otros 2 minutos. Agregue los tomates y la hoja de laurel, y baje el fuego a medio-bajo, dejando que se cocine a fuego lento durante 15-20 minutos para reducir y espesar. Adapte los condimentos al gusto y retire la hoja de laurel. La salsa se puede servir con trozos o se puede batir hasta que no queden grumos. Cuando ambos elementos estén listos, sirva las patatas en un plato y vierta la salsa por encima. También puede añadir un poco de salsa de ajo y un poco de perejil fresco picado muy fino.

Tortilla española

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Para 4 personas

Ingredientes

59 g de queso Pecorino Romano rallado	1 patata grande
30 g de puerro en rodajas de ¼ pulgada aprox.	1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
30 g de perejil fresco picado	Sal y pimienta negra molida al gusto
5 huevos	

Method

Precaliente la freidora de aire a 160 °C.

Pele y corte la patata en dados de aproximadamente 1 pulgada. Enjuague los dados de patata y póngalos en un recipiente con agua fría. Déjelos en remojo durante 10 minutos. A continuación, hierva las patatas durante 5 minutos, escúrralas y séquelas dando toquitos. Pase los dados a un recipiente y mézclelos con aceite de oliva. Una vez que estén completamente cubiertos de aceite, póngalos en la cesta de la freidora de aire. Aumente la temperatura a 180 °C y fría los cubos durante 18 minutos. Agite la cesta y añada el puerro. Vuelva a agitar la cesta para que el puerro se mezcle con las patatas. Cocine hasta que el puerro se haya ablandado. Tardará unos 2 minutos.

Mientras tanto, bata en un recipiente los huevos, el queso Pecorino Romano, la sal y la pimienta. Vierta la mezcla en un molde antiadherente de 6 pulgadas. Añada y mezcle las patatas cocidas y el puerro. Coloque el molde en la cesta de la freidora de aire ahora vacía y cocine hasta que la tortilla se haya dorado por la parte superior y el centro esté sólido y firme. Este proceso tardará entre 12 y 14 minutos. Retire la tortilla de la freidora de aire y deje que se enfríe durante 5 minutos antes de servirla. Espolvoree con perejil.



Gambas al ajillo

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 7 minutos

Para 3 personas

Ingredientes

15 gambas frescas o congeladas
1 ½ cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de salsa de chile dulce
1 cucharadita de escamas de chile

1 cucharadita de pimienta negra
1 diente de ajo
½ cucharadita de sal

Elaboración

Precaliente la freidora de aire a 160 °C.

Lave y enjuague las gambas. Coloque las gambas en un recipiente para mezclar.

Añada el aceite, el chile en polvo, la pimienta negra, la salsa de chile y el ajo.

Remueva y mezcle los ingredientes hasta que las gambas queden cubiertas de manera uniforme. Sazone al gusto. Coloque las gambas en la freidora de aire y cocine durante 4-5 minutos (7 minutos en el caso de gambas congeladas).

Pasados 5 minutos, compruebe las gambas y agite la cesta de la freidora de aire.

Sirva las gambas al ajillo con arroz para que este absorba la deliciosa salsa, o decántese por una opción saludable y baja en carbohidratos combinándolas con arroz de coliflor.

Croquetas de jamón

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocción: 35 minutos

Para 45 croquetas

Ingredientes

590 g de jamón picado

487 g de leche caliente

230 g de pan rallado fino

114 g de mantequilla

1 huevo batido

1 cucharada de perejil fresco picado fino

8 cucharaditas de harina

3 cucharaditas de zumo de lima

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta negra

Aceite vegetal

Method

Prepare la mezcla de antemano para ahorrar tiempo. Si pone la mezcla en el congelador durante 30 minutos, el proceso de pasarla por el pan rallado será más fácil. Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Derrita la mantequilla en una sartén grande y profunda a fuego medio. Añada gradualmente la harina y vaya batiendo hasta que quede una consistencia suave. Cocine durante un minuto. A continuación, vierta lentamente la leche caliente y siga batiendo para evitar que se formen grumos. Cocine a fuego lento hasta que la mezcla quede lisa y cremosa, y deje espesar durante otros 2-3 minutos. Cuando la mezcla esté espesa, debería cubrir por completo la parte posterior de una cuchara. Agregue a la mezcla el jamón picado, el zumo de lima, el perejil, la sal y la pimienta; remueva para mezclar bien. La mezcla adquirirá una textura espesa. Cocine durante 3-5 minutos más hasta que espese bien. Vierta la mezcla en un recipiente o en un plato poco profundo. Deje que se enfríe a temperatura ambiente y, a continuación, cubra y refrigere durante 2-3 horas o hasta que se enfríe completamente.

Cuando la mezcla esté bien fría, póngase manos a la obra con la preparación del pan rallado. Ponga el huevo batido en un plato poco profundo y el pan rallado en otro. Con una cuchara grande, haga rollos con la mezcla de jamón de aproximadamente 1 ½ pulgadas de largo y ¼ pulgada de diámetro. Vaya colocándolos en una bandeja para hornear recubierta de papel de aluminio y continúe hasta que se acabe la mezcla. Sumerja cada croqueta en el huevo batido y, a continuación, páselas por el pan rallado. Asegúrese de que las croquetas quedan completamente recubiertas y, a continuación, métalas en el frigorífico durante 15 minutos. Después, fría las croquetas en la freidora de aire en varias tandas durante 12-13 minutos o hasta que se doren. Servir calientes.

Pimientos de Padrón

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Para 2 personas

Ingredientes

Pimientos de Padrón

Aceite de oliva

Sal gruesa

Elaboración

Precaliente la freidora de aire a 160 °C.

Ponga los pimientos de Padrón en un recipiente y báñelos ligeramente con aceite de oliva. A continuación, mezcle bien. Los pimientos de Padrón deben tener un aspecto brillante, pero no debe haber aceite en el fondo del recipiente. Coloque los pimientos de Padrón en la freidora de aire y cocine durante 8–10 minutos.

Añada más aceite si es necesario. A continuación, cocine durante otros 5 minutos. Servir en un recipiente y añadir la sal gruesa.

Calamares fritos

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 8 minutos

Para 3 personas

Ingredientes

230 g de anillos y tentáculos de calamar cortados en trozos de ½ pulgada	1 cucharada de leche
120 g de suero de mantequilla	3 cucharadas de aceite vegetal
65 g de harina	¼ cucharadita de sal de apio
60 g de pan rallado panko	¼ cucharadita de pimentón molido
1 huevo grande	Sal y pimienta negra al gusto

Elaboración

Precaliente la freidora de aire a 200 °C.

Ponga el pan rallado panko en una bolsa reutilizable grande. Con un rodillo, aplaste el pan rallado hasta que quede muy molido. En un recipiente grande, ponga los calamares y el suero de mantequilla. Deje marinar en el frigorífico entre 30 minutos y una hora. Prepare tres platos. Uno para la harina, otro para el huevo batido con leche y, por último, un cuenco con el pan rallado panko, el aceite, el pimentón, la sal de apio y una pizca de pimienta. Retire los calamares del marinado de suero de mantequilla y deje que escurra todo el exceso. Cubra los calamares con la mezcla de pan rallado, presionando suavemente para recubrir bien. Engrase ligeramente la cesta de la freidora de aire con aceite. Añada a la freidora de aire una sola capa de calamares. Añádalos en varias tantas para evitar llenar en exceso la freidora. Cocine los calamares durante 10-12 minutos y deles la vuelta. Sirva con un chorreón de limón y alioli de ajo casero.

NOTA:

NOTA:

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **www.salter.com**

Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos.

Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

Garantía

Todos los productos adquiridos como nuevos llevan la garantía del fabricante; el período de tiempo de la garantía variará en función del producto. Cuando se pueda presentar un justificante de compra, Salter proporcionará una garantía estándar de 12 meses al minorista a partir de la fecha de compra. Esto solo es aplicable cuando los productos se han utilizado según las instrucciones para su uso doméstico previsto. Cualquier uso incorrecto o desmantelamiento de los productos invalidará cualquier garantía.

Conforme a la garantía, nos comprometemos a reparar o sustituir de forma gratuita cualquier pieza defectuosa. En caso de que no podamos proporcionar una sustitución exacta, se ofrecerá un producto similar o se reembolsará el coste. Los daños causados por el desgaste diario no están cubiertos por esta garantía, ni los consumibles, como enchufes, fusibles, etc.

Tenga en cuenta que los términos y condiciones anteriores pueden actualizarse periódicamente y, por lo tanto, le recomendamos que los compruebe cada vez que visite el sitio web.

Nada de lo dispuesto en esta garantía o en las instrucciones relativas a este producto excluye, restringe o afecta de otro modo sus derechos legales.

Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos



Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

3 AÑO DE GARANTÍA*

* Para acceder a la garantía ampliada, vaya a **guarantee.upgs.com/salter** y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.



SALTER®

Fabricado por:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Fabricado en China

Marca registrada de ©Salter. Todos los
derechos reservados

