

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Freidora de Aire Digital Compacta de 4.2L Cuisinart®

SERIE AIR370

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Uso de alargadores	3
Piezas y características	4
Familiarícese con el panel de control digital	5
Antes del primer uso	5
Instrucciones de uso	6
Consejos y sugerencias para freír con aire	6
Guía para freír con aire	7
Resolución de problemas	9
Limpieza y mantenimiento	10
Garantía	11

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No se debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimentos.
Deje que se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo o instalar / secar piezas.
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones/perillas/diales.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la carcasa del aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. Véase la sección "Limpieza y mantenimiento" en la página 10.
5. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con reducción física, capacidades sensoriales o mentales limitadas, o falta de

experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

6. 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.
7. No se debe colocar el aparato contra la pared u otros aparatos, y se debe dejar una distancia libre de al menos 10 centímetros (o 4 pulgadas) en la parte posterior, los lados y la parte superior.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente.

8. Nunca conecte el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
9. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede causar lesiones.
10. No lo use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, donde niños o animales lo puedan jalar o tropezar, ni que tenga contacto con superficies calientes.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
13. Solo use este aparato para el uso previsto.
14. Tenga sumo cuidado al usar fuentes que no sean de metal o vidrio en el aparato.
15. Para evitar las quemaduras, tenga sumo cuidado al sacar los accesorios del aparato o tirar la grasa caliente.
16. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.** Almacene solamente los accesorios recomendados por el fabricante en el aparato.
17. No ponga papel, cartón, plástico o materiales similares en el aparato.
18. No cubra ninguna parte del aparato con papel de aluminio; esto causará un sobrecalentamiento.
19. No introduzca alimentos muy grandes, papel de aluminio o utensilios de metal en el aparato; esto presenta un riesgo de incendio o de descarga eléctrica.
20. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, tales como cortinas, colgaduras o paredes. No coloque ningún artículo sobre el aparato durante el funcionamiento. No coloque ningún artículo sobre el aparato durante el funcionamiento. No haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete.

21. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; partículas de metal podrían depositarse en sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de descarga eléctrica.
22. No intente desalojar alimentos atascados mientras el aparato está enchufado.
23. **Advertencia:** Para evitar el riesgo de incendio, NUNCA descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
24. Use las temperaturas recomendadas para freír con aire.
25. No coloque ningún utensilio de cocina o fuentes arriba del aparato.
26. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
27. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
28. Para desconectar, presione el botón  para apagar el aparato, y luego desenchúfelo.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NO APROBADO PARA USO COMERCIAL

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 se debe sumergir el aparato.

RECICLADO DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

En el interés de todos y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:

- No se deshaga de este producto junto con la basura doméstica.
- Llévelo a un sitio de reciclaje/recolección de desechos. De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

PRECAUCIÓN: Las bolsas de polietileno que envuelven el producto o la caja pueden ser peligrosas. Para evitar riesgos de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y los niños. Estas bolsas no son juguetes.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Por favor, lea y conserve estas instrucciones en un lugar seguro. Estas instrucciones le ayudarán a usar este aparato de forma segura y siempre obtener resultados consistentes y profesionales.

USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse un cable alargador/de extensión, pero con cuidado.

La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

AVISO

El cable de los aparatos, en versión 120V~, cuenta con enchufe polarizado (con una pata más ancha que la otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Panel de control digital

Cuenta con controles táctiles de fácil uso para elegir la función para freír con aire, el tiempo y la temperatura, y con una pantalla digital que muestra la temperatura y el tiempo (detalles en la página siguiente).

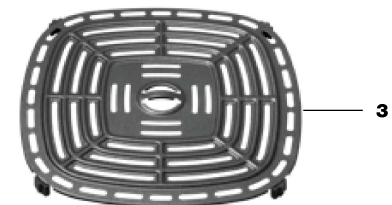
Nota: El recordatorio de agitar emite un pitido a los dos tercios del tiempo de cocción para recordarle agitar/voltar los alimentos.

2. Cesta para freír con aire con mango frío

Superficie de cocción de 20.5 x 20.5 cm.

3. Rejilla

Asegura una cocción uniforme. Siempre se debe colocar en la cesta.



Rejilla

FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL DIGITAL

1. **Funciones preprogramadas para freír con aire con indicadores luminosos**
Fría con aire fácilmente todos sus alimentos fritos favoritos gracias a funciones preprogramadas fáciles de usar, incluyendo carne, pescado, bistec, piernas de pollo, alitas de pollo, pastel y frutas secas.
2. **Botón de control del tiempo y de la temperatura** 
Use las flechas  y  para ajustar el tiempo y la temperatura de las funciones preprogramadas para freír con aire (opcional); el tiempo y la temperatura aparecerán por turnos en la pantalla digital.
3. **Indicador de listo**
Cuando el temporizador llegue a “0:00”, el aparato emitirá 5 pitidos.
4. **Botón de encendido/apagado con indicador luminoso**
Presione el botón  para iniciar/detener el ciclo de cocción. El indicador de calentamiento  se encenderá, lo que indica que el aparato está encendido.
5. **Recordatorio de agitar con indicador luminoso**
A los dos tercios del tiempo de cocción, el aparato emitirá 10 pitidos y el indicador “SHAKE” se encenderá.
Nota: El indicador luminoso se apagará después de 30 segundos, o después de sacar la cesta.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Quite todo el material de embalaje.
2. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y estable.
3. Deje un espacio libre de 5-10 cm alrededor del aparato. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor.

NOTA: NO GUARDE NINGÚN OBJETO ENCIMA DEL APARATO. SI LO HACE, QUÍTELOS ANTES DE ENCENDERLO. EL EXTERIOR DEL APARATO SE PONE MUY CALIENTE DURANTE EL USO; MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

4. Compruebe que no haya nada en el aparato (excepto la cesta y la rejilla).
5. Enchufe el cable en una toma de corriente.

INSTRUCCIONES DE USO

Siga estos pasos sencillos para cocinar:

1. Coloque el aparato sobre una superficie llana, estable y resistente al calor.
Enchufe el cable en una toma de corriente.
2. Presione el botón  para alimentar el aparato.
3. Retire la cesta del aparato y compruebe que la rejilla de cocción esté en ella.
4. Coloque los alimentos deseados en la cesta y vuelva a colocar esta en el aparato.
5. Presione repetidamente el botón  para elegir la función preprogramada para freír con aire deseada; el ícono de la función elegida se encenderá. Si lo desea, ajuste el tiempo y la temperatura usando el botón  y los botones  y .
6. El indicador de calentamiento  se encenderá.
7. Presione el botón  para empezar la cocción.
8. La pantalla digital mostrará el tiempo de cocción restante.
9. A los dos tercios del tiempo de cocción, el aparato emitirá 10 pitidos para recordarle agitar/voltar los alimentos. Nota: El recordatorio de agitar no trabaja con las funciones “pastel” y “frutas secas”.
10. Cuando el tiempo llegue a “0:00”, el aparato emitirá 5 pitidos para indicar que el ciclo de cocción ha finalizado.
11. Después de terminar, presione el botón  y desenchufe el aparato.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA FREÍR CON AIRE

Freír los alimentos con aire es una alternativa saludable a freírlos con aceite. Un ventilador de alta velocidad hace circular el aire para freír una variedad de alimentos de forma más saludable que los métodos de fritura tradicionales, consiguiendo siempre deliciosos resultados.

- Freír con aire no requiere aceite, pero rociar los alimentos con aceite en aerosol/rocío vegetal o revolverlos con un poco de aceite antes de la cocción ayuda a que se doren más.
- No sobrecargue la cesta. Cuando cocine altas cantidades de alimentos, cerciórese de no superponerlos.
- Los alimentos se cocinarán más uniformemente si son del mismo tamaño y si se disponen en la cesta en una sola capa.
- Una variedad de coberturas pueden ser usadas para rebozar/empanar los alimentos antes de freírlos con aire, p. ej., pan rallado (natural, sazonado o “panko”), hojuelas de maíz picadas, chips de papa picadas, galletas Graham molidas, etc. Algunas harinas (incluyendo las mezclas sin gluten y la harina de maíz) también dan buenos resultados.
- Cuando cocine pollo, carne, pescado o mariscos, jugo se acumulará en el fondo de la cesta. Este jugo es una buena base para preparar salsa.
- Al freír con aire alimentos grasos (p. ej., tocino), la grasa se acumulará en la cesta. Deje que la grasa caliente se enfríe antes de tirarla y lavar la cesta.
- Use pinzas de cocina o una espátula de silicona para retirar los alimentos de la cesta.
- Puede retirar la cesta del aparato para comprobar el estado de cocción. Nota: El temporizador se detendrá hasta volver a colocar la cesta.

GUÍA PARA FREÍR CON AIRE

La tabla a continuación indica el tiempo, la temperatura de cocción y las porciones recomendados para varios tipos de alimentos que pueden freírse con aire en la freidora de aire Cuisinart®. Si desea freír con aire más alimentos que lo recomendado en la tabla, revuelva o voltee ocasionalmente los alimentos para conseguir resultados uniformes y crujientes. Pequeñas cantidades de alimentos pueden requerir menos tiempo de cocción. Para conseguir resultados óptimos, compruebe regularmente el estado de cocción.

NOTA: Coloque una fuente resistente al calor (no incluida) directamente en la rejilla para hornear alimentos tales como pasteles/tartas, “quiches” y cazuelas.

ALIMENTOS	TIEMPO	TEMPERATURA	PRECALENTAR	AGITAR/ VOLTEAR
Chuletas rebozadas	20 min	180 °C	–	Voltear
Salmón	10 min	190 °C	–	–
Camarones	8 min	185 °C	–	Agitar
Tocino	12 min	160 °C	–	–
“Nuggets” de pollo congelados	10 min	195 °C	–	Voltear
Pastel redondo	25 min	165 °C	✓	–
Pancitos	10 min	170 °C	✓	–
Muslos de pollo	25 min	195 °C	–	Voltear
Mazorcas de maíz	20 min	170 °C	–	Voltear
Cobertura de queso derretido	3-5 min	200 °C	✓	–
Hamburguesas (en su punto)	8-10 min	220 °C	✓	Voltear
Salchicha	10 min	220 °C	✓	Voltear
Bistec	10-12 min	220 °C	✓	Voltear

FUNCIÓN PREPROGRAMADA	TIEMPO	TEMPERATURA	PRECALENTAR	AGITAR/ VOLTEAR
Carne 	15 min	220 °C	-	Voltear
Papas fritas 	20 min	220 °C	-	Agitar
Pastel/Bizcocho 	30 min	180 °C	-	-
Piernas de pollo 	20 min	220 °C	-	Voltear
Pescado 	20 min	190 °C	-	Voltear
Bistec 	10 min	200 °C	-	Voltear
Frutas secas 	4 horas	60 °C	-	-
Alitas de pollo 	20 min	220 °C	-	Voltear

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FUNCIONAMIENTO	El aparato no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente en la cual está enchufado esté funcionando.
		Compruebe que la cesta esté correctamente instalada.
Cocción	Los alimentos fritos no son crujientes o no se cocinan uniformemente.	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, rocíelos o cepíllelos con aceite antes de cocinarlos.
		Cerciórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta, en una capa y sin superponerlos. Cerciórese de agitar o voltear los alimentos cuando el recordatorio de agitar lo indique.
		Cocine los alimentos por un tiempo adicional, comprobando el estado de cocción regularmente hasta que estén dorados.
	Los alimentos no están completamente cocinados.	Si coloca demasiados alimentos en la cesta, puede que no se cocinen bien dentro del tiempo sugerido. Trate de cocinar cantidades más pequeñas de alimentos a la vez, disponiéndolos en una sola capa en lugar de apilarlos.
		Si la temperatura está muy baja, puede que los alimentos no se cocinen completamente. La temperatura ideal para freír con aire es alrededor de 200 °C.
Limpieza	¿Cómo quitar los residuos de la cesta/rejilla?	Para eliminar grasa quemada, remoje los accesorios en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo. Se recomienda lavar los accesorios a mano en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nylon, y enjuagarlos bien.
Código de error	¿Por qué aparece “E8” en la pantalla?	Si “E8” parpadea en la pantalla, esto significa que el voltaje de la toma de corriente no está adecuado para el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No use limpiadores abrasivos; esto dañará el acabado. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y séquelo bien.
Si desea usar un limpiador, aplique este directamente en el paño; no en el aparato.
- Para limpiar el interior del aparato, use una esponja ligeramente humedecida con agua jabonosa o limpiador. Elimine los residuos de limpiador con un paño húmedo limpio. Nunca use productos abrasivos o corrosivos; esto puede dañar la superficie del aparato. Nunca use estropajos metálicos (p. ej., lana de acero) para limpiar el interior del aparato.
- Lave la cesta y la rejilla a mano, en agua caliente con jabón, usando un estropajo o un cepillo de nylon. Enjuáguelas bien.
- Retire la rejilla de la cesta para la limpieza.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA – ARGENTINA

¡Felicitaciones! Usted ha adquirido un producto CUISINART® de calidad garantizada.

Condiciones de garantía:

1. La garantía rige por 3 años a partir de la fecha de compra. Para hacerla efectiva, por favor presente la factura de compra dentro del período de garantía.
2. La garantía solamente aplica por daños de fabricación comprobados. El producto será inspeccionado y será cambiado o reparado gratuitamente solo si presenta un defecto de fabricación eléctrico o mecánico dentro del período de garantía.
3. La garantía no tiene validez:
 - 3.1. Cuando el artículo haya sido abierto, desarmado o reparado por personal no autorizado. El producto solamente debe ser abierto, inspeccionado y reparado por la red de Técnicos de Servicio Autorizados.
 - 3.2. Cuando el artículo haya sido usado para fines no domésticos y/o para trabajos para los cuales no ha sido diseñado.
 - 3.3. Cuando los daños no sean defectos de fabricación sino daños causados por: golpes, derrames o residuos de derrames sobre piezas, insectos o cualquier otro factor externo, según se demuestre durante la inspección; así como daños causados por mal uso, contrario a lo establecido en el manual de instrucciones.
 - 3.4. Cuando los daños o averías hayan sido causados por accidentes, causas imprevistas o deliberadas, descargas eléctricas, fluctuaciones de tensión y/o tensión un 10 % superior o inferior a la indicada en la placa de datos del producto.
 - 3.5. Cuando los defectos o daños o averías hayan sido causados por accesorios y piezas rotos o deteriorados durante el uso inadecuado del producto.

IMPORTANTE: GUARDE SU RECIBO DE COMPRA. SOLO SE ACEPTARÁN PRODUCTOS ACOMPAÑADOS DE LA FACTURA/ RECIBO DE LA TIENDA DONDE SE COMPRÓ EL PRODUCTO.

****Siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.**

GARANTÍA – CHILE/PERÚ/ AMÉRICA LATINA 120 V AC

¡Felicitaciones! Usted ha adquirido un producto CUISINART® de calidad garantizada.

Condiciones del Certificado de Garantía

1. La garantía rige por 3 años a partir de la fecha de compra. Para hacerla efectiva, el cliente deberá presentar la factura de compra y su correspondiente Certificado de Garantía.
2. La garantía solamente aplica por daños de fabricación comprobados. El producto será inspeccionado y será cambiado o reparado solo si presenta un defecto de fabricación eléctrico o mecánico dentro del período de garantía.
3. La garantía no tiene validez:
 - 3.1. Cuando el artículo haya sido abierto, desarmado o reparado por personal no autorizado. El producto solamente debe ser reparado por la red de Servicios Técnicos Autorizados.
 - 3.2. Cuando el artículo haya sido usado para trabajos para los cuales no ha sido diseñado.
 - 3.3. Cuando los daños no sean defectos de fabricación sino daños causados por: golpes, derrames o residuos de derrames sobre piezas, insectos o cualquier otro factor externo, según se demuestre durante la inspección; así como daños causados por mal uso, contrario a lo establecido en el manual de instrucciones.
 - 3.4. Cuando los daños o averías hayan sido causados por accidentes, causas imprevistas o deliberadas, o tensión un 10 % superior o inferior a la indicada en la placa de datos del producto.
 - 3.5. Cuando los daños sean el resultado del desgaste normal de las piezas o accesorios durante el uso normal del producto.
 - 3.6. Cuando los defectos o daños o averías hayan sido causados por accesorios y piezas rotos o deteriorados durante el uso inadecuado del producto.

¡IMPORTANTE! FAVOR DE CONSERVAR ESTE CERTIFICADO DE GARANTÍA, DEBIDAMENTE SELLADO POR EL ESTABLECIMIENTO EN DONDE COMPRÓ EL PRODUCTO. SERÁ REQUERIDA LA PRESENTACIÓN DEL MISMO ANTE UN EVENTUAL RECLAMO DE GARANTÍA.

****Siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.**

*** Garantía limitada de 3 años**

Argentina

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA
NEWSAN S.A.

ROQUE PÉREZ 3650- C1430FBX
C.A.B.A. REPÚBLICA ARGENTINA

Atención al cliente: CUISINART®

0810-888-2847 y 5300-5823

Horario de atención: 8 h a 20 h

Chile

IMPORTADO POR: BOING GLOBAL CHILE LIMITADA
PROVIDENCIA 1208 OF 1608, PROVIDENCIA,
SANTIAGO, CHILE.

Perú

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR:
MACROTEL S.A.C.

AV. AREQUIPA 4130 DPTO. 205 MIRAFLORES,
LIMA, PERÚ.

RUC : 20546288979

Colombia

IMPORTADO POR: CONTINENTE S.A.S.

CALLE 69 # VÍA 40-301,
BARRANQUILLA, ATL, COLOMBIA

LÍNEA DE SERVICIO AL CLIENTE: 018000415385

SAC@CONTINENTE.COM.CO

ORIGEN: **CHINA**

DENOMINACIÓN: **FREIDORA DE AIRE**

MARCA: **CUISINART®**

MODELOS Y DATOS TÉCNICOS:

AIR370CL 220 V~ 50-60 Hz 1300 W

AIR370PE 220 V~ 50-60 Hz 1300 W

AIR370AR 220 V~ 50-60 Hz 1300 W

AIR-370BR 127 V~ 50-60 Hz 1300 W

AIR-370BRB 220 V~ 50-60 Hz 1300 W

AIR370BRFP 120 V~ 50-60 Hz 1160 W



ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

LEA EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DEL USO

El manual de instrucciones y las referencias del producto también están
disponibles en:

www.cuisinartlatam.com y

www.cuisinart.com



Cuisinartlatam
Cuisinart Latinoamérica
www.cuisinartlatam.com

IB-23/407