Pastalinda®

AIR FRYER **3,5L**

cucina



INSTRUCCIONES DE USO

Air Fryer 3,5L | CKZ-2329B

www.pastalinda.com.ar

CONTENIDO Manual de instrucciones

Consideraciones importantes..... 2
Descripción del equipo..... 5
Características técnicas..... 6
Modo de uso..... 7
Funciones predeterminadas..... 8
Cuidado y limpieza..... 9
Garantía..... 10
Servicio técnico oficial..... 11

Lea todas las instrucciones proporcionadas antes del primer uso.

El modelo está sujetos a cambios. Solo para uso doméstico

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Antes de usar el aparato, lea atentamente esta información importante y consérvelas para futuras consultas.

PELIGRO

- No coloque el artefacto sobre una estufa de gas caliente, o cerca de una, ni de cualquier tipo de estufa eléctrica, cocina eléctrica, ni en un horno caliente.
- Coloque siempre los ingredientes que va a cocinar en la rejilla para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- Nunca llene el recipiente con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos ni lo enjuague bajo la canilla.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el artefacto para evitar descargas eléctricas.
- No exceda nunca el nivel máximo indicado en la rejilla.
- Nunca toque el interior del artefacto mientras está en funcionamiento.
- Asegúrese siempre de que la resistencia esté libre y que no tenga alimentos atascados.
- Suspenda el uso si el enchufe, el cable de alimentación o el producto están dañados.

ADVERTENCIA

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá ponerse en contacto con personal del servicio técnico oficial (información en pág. 11).
- Conecte el aparato solamente a un enchufe de pared con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en el enchufe de pared.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este artefacto.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento de responsabilidad del usuario.
- No coloque el artefacto contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el artefacto.
- Mientras el aparato esté encendido, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del artefacto.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el artefacto.
- Este artefacto se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.
- Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el aparato coincida con el de la red eléctrica local.
- Mantenga el cable de electricidad alejado de superficies calientes.
- No coloque el artefacto sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (ej. manteles o cortinas).
- No utilice este artefacto para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Pastalinda.
- Nunca deje el artefacto en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente, la rejilla y el accesorio reductor de grasa se calientan durante y después del uso del artefacto, manéjelos siempre con cuidado.
- Antes de usar el artefacto por primera vez, limpie a fondo las piezas que entrarán en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.

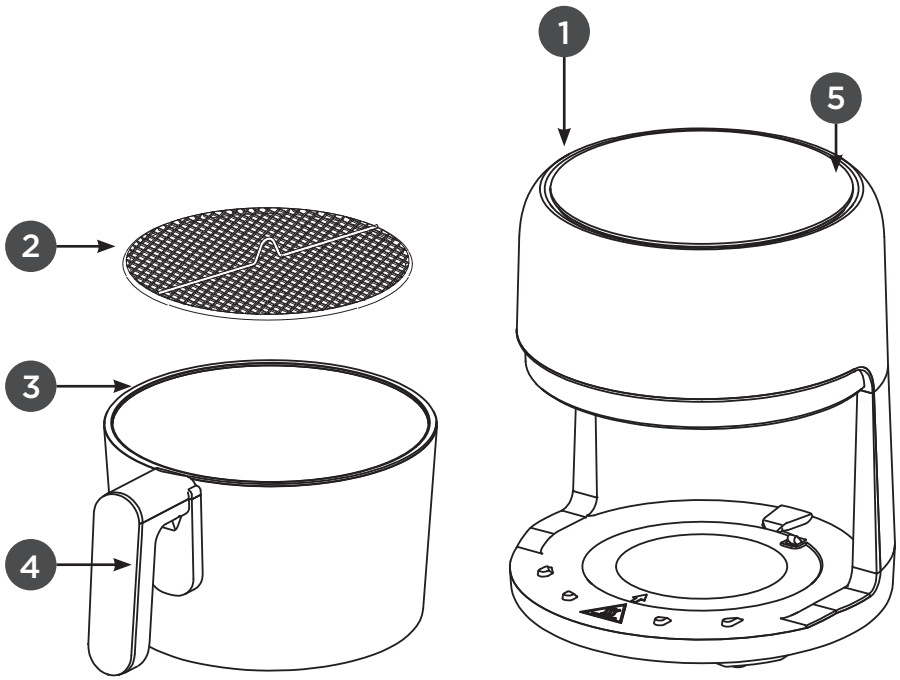
PRECAUCIÓN

- Este artefacto se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normales.
- Siempre lleve el electrodoméstico a un centro de servicio autorizado por Pastalinda si requiere una revisión o reparación. No intente reparar el electrodoméstico por su cuenta; de lo contrario, la garantía dejará de ser válida.
- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales o de un modo distinto del que se indica en las instrucciones del manual del usuario, la garantía quedará anulada y Pastalinda no se hará responsable por los daños ocasionados.
- Ponga y utilice siempre el electrodoméstico sobre una superficie seca, estable, plana y horizontal.
- Desenchufe siempre el producto después de usarlo.
- Deje que el electrodoméstico se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de limpiarlo o manipularlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este electrodoméstico tengan un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón (quemado). Elimine los restos quemados. No fría papas frescas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida*).
- Tenga cuidado cuando limpie el área superior de la cámara de cocción: puede que el elemento térmico y los bordes de las partes metálicas estén a alta temperatura.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Air fryer.
- Al cocinar alimentos grasos, es posible que la Airfryer emita humo.

**La acrilamida es una sustancia química que se forma en los alimentos ricos en almidón, cuando son sometidos a procesos culinarios a altas temperaturas.*

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

1. Panel de control digital
2. Rejilla de metal
3. Recipiente de vidrio templado
4. Asa de recipiente de vidrio
5. Salida de aire (**NO cubrir / obstruir esta salida**)





PANEL DIGITAL

Programar Air Fryer

- M Menú preestablecido
- — Bajar tiempo / temperatura
- + Subir el tiempo / temperatura
- ⏻ Encender / Apagar
- Selector tiempo / temperatura
- ⏯ Pausa / Inicio

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo: **CKZ-2329B**
Tensión nominal: **220-240V ~ 50-60Hz**
Potencia: **1200W**
Clase de aislación: **Clase I**
Capacidad: **3,5 Litros**
Dimensiones: **24x30x28,5 cm**
Peso: **3,4 kg**.
Origen: **China**

MODO DE USO

1. Enchufe el cable, el dispositivo entra en modo de espera, la fuente de alimentación y la luz se encienden y la pantalla digital muestra “OFF”.
2. Pulse el botón de encendido ⏻ para que el aparato pase al modo de configuración. El tiempo de cocción predeterminado es de 18 minutos y la temperatura de cocción es de 200 °C.
3. Toque el botón correspondiente para seleccionar el tiempo/temperatura y presione + o — para ajustar, el tiempo se ajusta de a 1 minuto y el rango es de 1 a 60 minutos, la temperatura se ajusta de a 10 °C y el rango es de 80 a 200 °C. También puede tocar el botón M de menú para seleccionar 10 menús preestablecidos.
4. Una vez que haya seleccionado el tiempo y la temperatura, toque suavemente el botón de “Pausa/Inicio” y el producto comenzará a calentarse, y el tiempo y la temperatura se mostrarán alternativamente.
5. El menú no se puede reiniciar cuando el dispositivo está calentando, pero el tiempo y la temperatura pueden ajustarse con “+” y “-”; Una vez que el dispositivo termine de funcionar, volverá a entrar en modo de espera (el ventilador se detendrá después de 30 segundos). Para volver a empezar, el tiempo y la temperatura deberán volver a configurarse o seleccionar algún menú preestablecido.
6. El recipiente interior se puede sacar para dar vuelta la comida, la pantalla y el programa permanecerán en su lugar, pero el calentamiento y el ventilador se detendrán. Volverá a funcionar después de volver a colocar el recipiente en el dispositivo.
7. Después de cocinar, sonará el timbre del temporizador y el ventilador continuará funcionando durante 30 segundos antes de detenerse.

FUNCIONES PREDETERMINADAS

Esta tabla muestra el tiempo promedio de trabajo, el tiempo necesario para tomar ciertas medidas y las medidas tomadas para lograr los mejores resultados. Ajuste la temperatura y el tiempo de fritura al aire según sus necesidades.

Programa		Temperatura (ºC)	Tiempo (Min)
	Papas fritas	200	15-20
	Milanesas	200	10-15
	Pollo	200	25-30
	Vegetales	200	35-40
	Churrasco	160	15-20
	Empanadas	180	10-15
	Verduras	190	20-25
	Pescado	180	15-20
DIY	Personalizado	Seleccióna tu programa favorito. Eligiendo entre 80-200ºC y 1 a 60 min.	
	Descongelado	80	10-15



Papas fritas
200º
15-20 min



Milanesas
200º
10-15 min



Pollo
200º
25-30 min



Vegetales
200º
35-40 min



Churrasco
160º
15-20 min



Empanadas
180º
10-15 min



Verduras
190º
20-25 min



Pescado
180º
15-20 min

DIY

Personalizado
se puede
elegir entre
80-200 C°
y 1 a 60 min.



Descongelar
80º
10-15 min

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe el dispositivo para que este se pueda enfriar.
2. Lave con agua tibia y detergente el recipiente interno y la rejilla, enjuague con agua y seque con un paño, no use esponjas de alambre o cepillos de alambre. El recipiente interno NO se puede colocar en el lavavajillas para limpiar.

Sugerencia

1. Si se pegan restos de alimentos al recipiente o a la rejilla, puede ponerlos en remojo en agua caliente con líquido lavavajillas de 10 a 15 minutos. Al ponerlos en remojo, los restos de alimentos se sueltan y resulta más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar un líquido lavavajillas que pueda disolver el aceite y la grasa. Si hay manchas de grasa en el recipiente o la rejilla y no puede retirarlas con agua caliente y líquido lavavajillas, utilice un desengrasante líquido.
2. Si es necesario, se pueden retirar los restos de alimentos pegados al elemento térmico con un cepillo de cerdas blandas o de dureza media. No utilice un cepillo con cerdas de acero ni cerdas duras.
3. La parte exterior no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido, ni lavarse en el lavavajillas, solo se puede limpiar con un paño húmedo.
4. Después de cada uso, desenchufe y limpie con un paño húmedo el interior de la freidora ya que puede haber restos de comida o aceite en la superficie interna.

GARANTÍA

Garantía válida solamente para el territorio de la República Argentina.

1- **Garantía**: Garantizamos al comprador o usuario que este artefactofabricado y/o importado y comercializado por Pastalinda S.A., no acusa defecto alguno de fabricación que dificulte su uso o servicio normal.

2- **Alcance y lugar de cobertura:** La presente garantía limita nuestra obligación a reparar si correspondiere, en nuestros Servicio técnico oficial, o a nuestra opción de remplazar, sin cargo alguno, cualquier pieza que resulte defectuosa dentro del término establecido en esta garantía especificada en el punto tres (3) de la presente y siempre y cuando el defecto sea comprobado a nuestra entera satisfacción. Para la revisión y eventual reparación del artefactoel cliente deberá comunicarse al teléfono indicado en la presente y/o dirigirse a nuestro Centro de Reparaciones ubicado en la calle Honduras 5202, CABA, Buenos Aires.

3- **Duración de los plazos de garantía**: El plazo de garantía se cuenta a partir de la fecha de factura de compra del mismo, siendo exclusivamente de 24 meses. Es requisito para tener derecho a la garantía la exhibición de la factura de compra.

4- **Exclusiones:** Esta garantía no se hará efectiva en caso de que el artefactohubiera sufrido accidentes, alteración, negligencia, mal trato, fallas, daños o roturas por uso inadecuado, exceso o caída de tensión, o que fuera usado con otra corriente que no sea la mencionada en las especificaciones del equipo, o que las identificaciones originales de modelo y número de serie hayan sido alteradas, o cualquier daño sufrido por causa de incendios, inundaciones, estragos, caso fortuito o fuerza mayor, reposición o reparación por personas NO AUTORIZADAS.

5- **Aclaraciones:** No constituyen defectos de fabricación ni están amparados por esta garantía ninguno de los siguientes casos, siendo su reposición o reparación exclusivamente por cuenta y orden del usuario: Cuando la documentación que avala la garantía haya sido alterada en alguna forma. Cuando haya daño ocasionado por el transporte en cualquiera de sus formas o entrega. Cuando el artefactono esté instalado según lo indica el manual del equipo. Cuando haya sido instalado y conectado a un circuito eléctrico con cableado defectuoso, fusibles inadecuados o toma corrientes y fichas deterioradas. Cuando se corrobore el ingreso de insectos al equipo o daños producidos por plagas. Cuando no se le haya efectuado el mínimo de mantenimiento exigido en el manual del usuario que se adjunta a la unidad adquirida.

La empresa no asume responsabilidad alguna sobre los daños personales, a la propiedad, a usuarios ni a terceros que pudiera causar la mala instalación, o uso indebido del artefacto / equipo, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento. Tampoco quedan amparadas por esta garantía las visitas técnicas, trabajos y gastos originados por los reclamos no contemplados en el punto 2- (segundo párrafo) del presente.

6- **El plazo indicado:** comprende e incluye el Art. 473 señalado en Código de Comercio; el mismo no es acumulativo en el caso de reparación o reemplazo de partes.

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL

Escribinos a service@pastalinda.com.ar | WhatsApp +549 11 3653 5097
Centro de reparaciones: Honduras 5202 - CABA (C1414BMV)
Buenos Aires - Argentina.

Diseñado en Argentina - Fabricado en China .
Importa y distribuye Pastalinda S.A. Honduras 5202, CABA, Buenos Aires, Argentina.
www.pastalinda.com.ar | email: info@pastalinda.com.ar | Teléfono +54 11-4849-5922.
Rev.1.1 04-26



DESECHO: **Eliminación correcta del producto**. NO tirar el producto junto con los residuos domésticos regulares! Comunicarse con su vendedor minorista o con la autoridad local para recibir instrucciones de como disponer de la unidad.

Pastalinda®

en casa es mejor



Descubrí la línea completa de productos **Pastalinda**

/pastalinda @pastalinda pastalinda

Escaneá el QR con tu celular
para acceder a recetas
y video tutoriales.

www.pastalinda.com.ar