

XION >

MANUAL XI-FR75



Lea este manual cuidadosamente antes de usarlo.
Consérvelo adecuadamente.

ADVERTENCIA: Siga las precauciones de seguridad básicas cuando utilice la freidora sin aceite. Lea todas las instrucciones.

Puntos clave de seguridad



1. NO bloquee ninguna abertura de ventilación. Se libera vapor caliente a través de las aberturas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las aberturas.
2. Tenga cuidado al dar la vuelta a la cesta después de cocinar, ya que la placa crujiente caliente puede caerse y suponer un peligro para la seguridad.

NOTA:

- Inserte firmemente la placa crujiente en la cesta para reducir la posibilidad de que se caiga.
- Utilice siempre pinzas para retirar con cuidado los alimentos calientes.

Puntos generales de seguridad

1. Para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones, NUNCA sumerja la freidora, el cable o el enchufe en agua o líquidos. NO la utilice con las manos mojadas.
2. Desenchúfela cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
3. NO utilice la freidora si está dañada, no funciona o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
4. NO utilice piezas de repuesto ni accesorios de terceros, ya que esto podría causar lesiones.
5. NO utilice el aparato en exteriores.

6. NO coloque la freidora ni ninguna de sus piezas sobre una cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos, ni en un horno caliente.
7. NO coloque nada encima de la freidora. NO guarde nada dentro de la freidora.
8. NO limpie con estropajos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y entrar en contacto con las partes eléctricas, lo que supone un riesgo de descarga eléctrica.
9. NO permita que los niños limpien o realicen el mantenimiento de la freidora sin supervisión.
10. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que NO jueguen con la freidora.
11. Esta freidora NO ESTÁ DISEÑADA para ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso de la freidora por parte de una persona responsable de su seguridad.
12. Coloque SIEMPRE la bandeja crujiente sobre una superficie resistente al calor después de sacarla de la cesta.
13. Tenga mucho cuidado al mover la freidora (o al sacar la cesta) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Esta freidora no está diseñada para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
15. Utilice la freidora ÚNICAMENTE según las instrucciones de este manual.
16. No apta para uso comercial. Solo para uso doméstico.

Durante el frito al aire

1. NUNCA utilice la freidora sin la cesta colocada.
2. NUNCA llene la cesta con aceite o grasa. La freidora funciona solo con aire caliente.

3. NO introduzca alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en la freidora.

4. NO llene en exceso la cesta de la freidora.
Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar las resistencias y provocar un riesgo de incendio.

5. NO toque los accesorios (incluida la bandeja para verduras) durante la fritura o inmediatamente después.

6. NO introduzca papel, cartón, plástico no resistente al calor o materiales similares en la freidora.

7. NUNCA introduzca papel de horno o papel vegetal en la freidora sin alimentos encima. La circulación del aire puede hacer que el papel se levante y toque las resistencias.

8. Mantenga la freidora alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Utilícela sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de fuentes de calor o líquidos.

9. Utilice SIEMPRE recipientes resistentes al calor. Tenga mucho cuidado si utiliza recipientes que no sean de metal o vidrio.

10. Apague y desenchufe inmediatamente la freidora si ve que sale humo oscuro. El humo blanco es normal, causado por el calentamiento de la grasa o las salpicaduras de comida, pero el humo oscuro significa que la comida se está quemando o que hay un problema en el circuito. Espere a que el humo se disipe antes de sacar la cesta.

11. NO deje la freidora sin supervisión mientras esté en uso.
3. NO deje que el cable de alimentación (ni ningún cable alargador) cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni toque superficies calientes.

4. NUNCA utilice una toma de corriente situada debajo de la encimera para enchufar la freidora sin aceite.

5. Retire y deseche la cubierta protectora del enchufe para evitar el riesgo de asfixia.

6. NO modifique el enchufe de ninguna manera.

7. La freidora sin aceite solo debe utilizarse con sistemas eléctricos de 220~240 V, 50/60 Hz. NO la enchufe a otro tipo de toma de corriente.

8. Mantenga la freidora y su cable fuera del alcance de los niños.

9. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

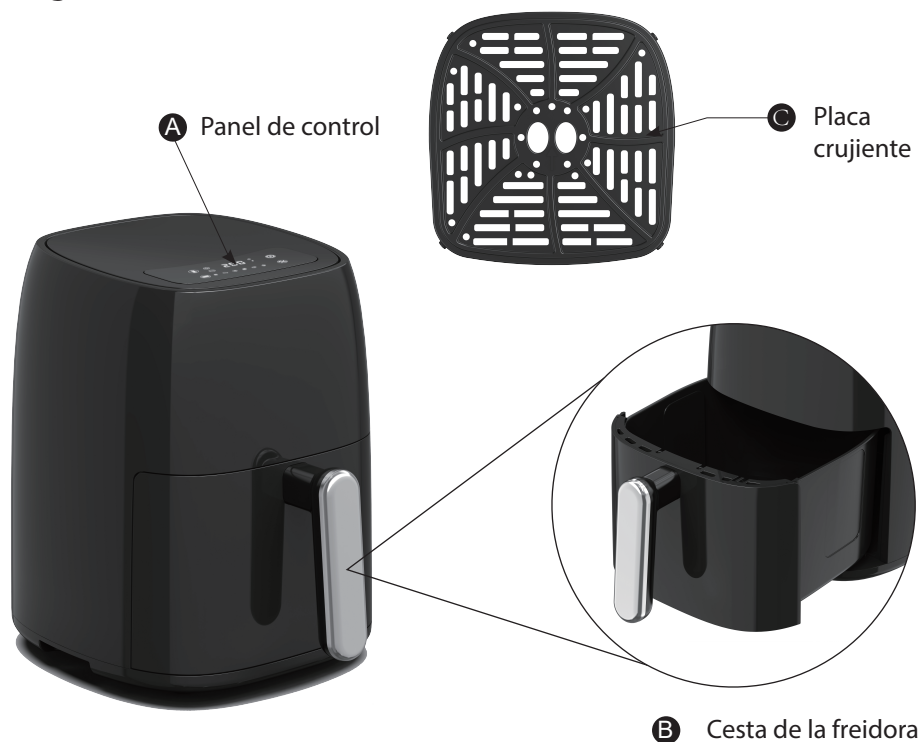
Alimentación y cable

1. Apague la freidora antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
2. Para desconectarla, agarre el enchufe y tire de él para sacarlo de la toma. NUNCA tire del cable de alimentación.

Especificaciones

N.º de modelo	XI-FR75
Potencia nominal	1300-1500W
Voltaje nominal	220-240V
Frecuencia nominal	50/60Hz
Capacidad	4.2 L
Rango de temperatura	80 - 200°C
Rango de tiempo	1 - 60 mins

Diagrama de la freidora sin aceite



Pantalla LED



Panel de control



Botón de inicio/pausa

- Después de enchufar el cable de alimentación, se ilumina la pantalla LED. Pulse este botón para iniciar o pausar el funcionamiento.



Botón de cambio de menú preestablecido

- Pulse este botón para cambiar entre seis menús preestablecidos diferentes.



Patatas fritas

- Temperatura preestablecida: 180 °C; tiempo preestablecido: 20 minutos.



Pollo

- Temperatura preestablecida: 180 °C; tiempo preestablecido: 30 minutos.



Filete

- Temperatura preestablecida: 180 °C; tiempo preestablecido: 15 minutos.



Patatas

- Temperatura preestablecida: 200 °C; tiempo preestablecido: 45 minutos.



Gambas

- Temperatura preestablecida: 200 °C; tiempo preestablecido: 18 minutos.



Pastel

- Temperatura preestablecida: 180 °C; tiempo preestablecido: 18 minutos.



Ajuste de temperatura

- Al pulsar este botón, entrará en el modo de ajuste de temperatura. Haga clic en «+» o «-» para ajustar la temperatura deseada. El rango de ajuste de temperatura es de 80 a 200 °C.



Ajuste del tiempo

- Al hacer clic en este botón, entrará en el modo de ajuste del tiempo. Haga clic en «+» o «-» para ajustar el tiempo deseado. El rango de ajuste del tiempo es de 1 a 60 minutos.



Ajuste de temperatura/tiempo

- En el modo de ajuste de temperatura, toque «+» o «-» para ajustar la temperatura establecida. Cada clic ajusta la temperatura en 5 °C.
- En el modo de ajuste de tiempo, toque «+» o «-» para ajustar el tiempo establecido. Cada clic ajusta el tiempo en 1 minuto.

Antes del primer uso

1. Retire y deseche todo el embalaje de la freidora, incluidas las pegatinas temporales y la cubierta protectora colocada sobre el enchufe.
2. Coloque la freidora sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgala alejada de zonas que puedan dañarse con el vapor (como paredes o armarios).
NOTA: Deje 10 cm de espacio detrás y encima de la freidora. Deje suficiente espacio delante de la freidora para poder retirar la cesta.
3. Lave bien la cesta y la bandeja crujiente, ya sea en el lavavajillas o con una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior de la freidora con un paño ligeramente humedecido. Seque con una toalla.
5. Vuelva a colocar la bandeja crujiente en la cesta.
6. Coloque la cesta dentro de la freidora.

Freír con aire

1. Coloque la bandeja crujiente en la cesta. La bandeja crujiente permite que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.
Nota: La bandeja crujiente no se puede utilizar para determinadas recetas, como magdalenas y panes.
2. Después de enchufar la fuente de alimentación, se iluminará la pantalla LED. Ajuste el tiempo y la temperatura para el precalentamiento (ajustes recomendados: 200 °C, 3 minutos).

3. Después del precalentamiento, añada los ingredientes a la cesta.
4. Seleccione un menú preestablecido.
Nota: Los menús preestablecidos están programados con el tiempo, la temperatura y la velocidad del ventilador ideales para cocinar determinados alimentos.
5. Si lo desea, puede cambiar la temperatura y el tiempo pulsando «+» o «-».
6. Pulse el botón de inicio para comenzar a freír con aire.
7. La freidora emitirá un pitido cuando haya terminado y la pantalla mostrará «END» (FIN).
8. Saque la cesta de la freidora, con cuidado del vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar los alimentos de la cesta.
9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

Limpieza y mantenimiento

NOTA:

- Limpie siempre la cesta de la freidora y la bandeja después de cada uso.
- Forrar la cesta con papel de aluminio (excepto la bandeja) puede facilitar la limpieza.

1. Apague y desenchufe la freidora. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Saque la cesta para que se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo, si es necesario.

3. La cesta y la bandeja para crujientes se pueden lavar en el lavavajillas. También puede lavar la cesta y la bandeja para crujientes con agua tibia y jabón y una esponja no abrasiva. Remoje si es necesario.

Nota: La cesta y la bandeja para verduras tienen un revestimiento antiadherente. Evite utilizar utensilios metálicos y materiales de limpieza abrasivos.

4. Para la grasa rebelde:

- a. En un bol pequeño, mezcle 30 g de bicarbonato sódico y 15 ml de agua para formar una pasta unttable.
- b. Utilice una esponja para untar la pasta en la cesta y la bandeja para verduras y frote. Deje reposar la cesta y la bandeja para verduras durante 15 minutos antes de enjuagarlas.
- c. Lave la cesta con agua y jabón antes de usarla.

5. Limpie el interior de la freidora con una esponja o un paño no abrasivo ligeramente humedecido. NO la sumerja en agua. Si es necesario, limpie la resistencia para eliminar los restos de comida.

6. Seque antes de usar.

Nota: Asegúrese de que la resistencia esté completamente seca antes de encender la freidora.

TABLA DE COCCIÓN

ES

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son SOLO indicativos. Dado que los ingredientes difieren en tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para los ingredientes que utilice. Puede retirar brevemente la cesta de la freidora del aparato durante la cocción (por ejemplo, para agitar los alimentos); debido a la circulación de aire caliente, esto apenas altera el proceso de cocción.

IMPORTANTE: Si utiliza la freidora en frío, añada 3 minutos al tiempo.

Tipo de alimento	Min /Max Cantidad (g)	Tiempo (minutos)	Temp (°C)	Consejo útil
Patatas y patatas fritas				
Patatas fritas congeladas finas	400 - 500	18 - 20	200	Agitar a mitad del tiempo de cocción. Para obtener los mejores resultados, agitar cada 5 minutos durante el proceso de cocción.
Patatas fritas congeladas gruesas	400 - 500	20 - 25	200	
Gratinado de patatas	600	20 - 25	200	
Carne y aves				
Filete	100 - 600	10 - 15	180	Dar la vuelta a mitad del tiempo de cocción.
Chuleta de cerdo	100 - 600	10 - 15	180	
Hamburguesa	100 - 600	10 - 15	180	
Rollito de salchicha	100 - 600	13 - 15	200	
Muslos de pollo	100 - 600	25 - 30	180	
Pechuga de pollo	100 - 600	15 - 20	180	
Aperitivos				
Rollitos de primavera	100 - 500	8 - 10	200	Agitar a mitad del tiempo de cocción.
Nuggets de pollo congelados	100 - 600	6 - 10	200	
Palitos de pescado congelados	100 - 500	6 - 10	200	
Aperitivos de queso empanados congelados	100 - 500	8 -10	180	
Verduras rellenas	100 - 500	10	160	

Tipo de alimento	Min /Max Cantidad (g)	Tiempo (minutos)	Temp (°C)	Consejo útil
Horneado				
Magdalenas	400	15 - 18	200	Utilizar un molde para hornear.
Aperitivos dulces	500	20	160	Utilizar un molde para hornear/fuente para horno.
Pasteles	400	20 - 25	160	Utilizar un molde para hornear.
Quiches	500	20 - 25	180	Utilizar un molde para hornear/fuente para horno.

Problema	Solución
La freidora no se enciende.	Asegúrese de que la freidora esté enchufada.
	Empuje la cesta con firmeza dentro de la freidora.
Los alimentos no se cocinan completamente.	Coloque cantidades más pequeñas de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán bien.
	Aumente la temperatura o el tiempo de cocción.
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos.	Rociar o untar una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos puede aumentar su textura crujiente.
La cesta no se desliza de forma segura dentro de la freidora.	Asegúrese de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
Sale humo blanco o vapor de la freidora.	La freidora sin aceite puede producir algo de humo blanco o vapor cuando se utiliza por primera vez o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora estén limpios y no tengan grasa.
	Cocinar alimentos grasos hará que se acumule aceite debajo de la placa crujiente. Este aceite producirá humo blanco y la cesta puede estar más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debería afectar a la cocción. Manipule la cesta con cuidado.
Sale humo oscuro de la freidora.	Desenchufe inmediatamente la freidora sin aceite. El humo oscuro significa que los alimentos se están quemando o que hay un problema en el circuito. Espere a que el humo se disipe antes de sacar la cesta. Si la causa no fue la comida quemada, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La freidora huele a plástico.	Cualquier freidora sin aceite puede tener un olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico se repite, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.