



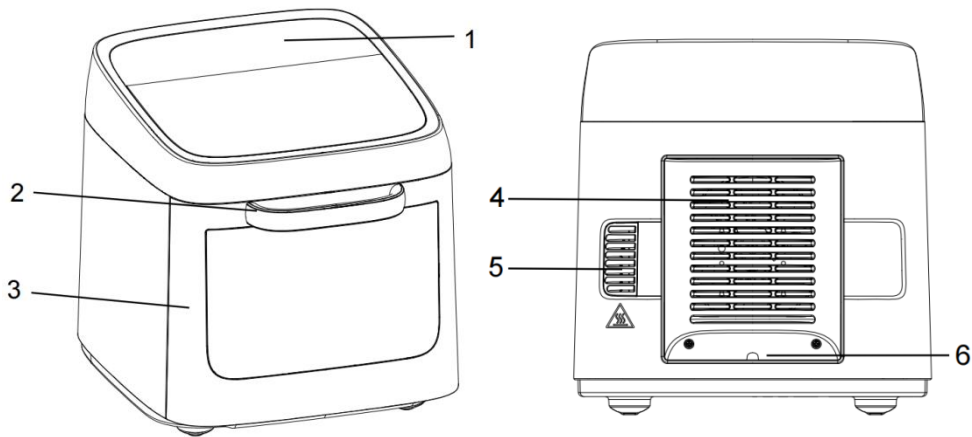
Horno Air fryer
MANUAL DE INSTRUCCIONES



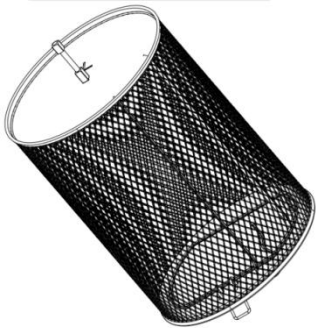
MODLO: XI-FR140
220-240V 50/60Hz 1800W

Descripción general

1. Panel de visualización y panel de control
2. Manija de la puerta
3. Puerta
4. Entrada de aire
5. Salida de aire
6. Cable de alimentación



Accesorios



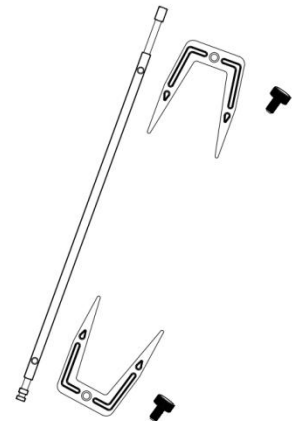
1. Cesta giratoria

La cesta giratoria es ideal para papas fritas y frutos secos tostados, ya que ayuda a cocinar los alimentos de manera uniforme sin necesidad de voltearlos o girarlos manualmente.

Utiliza la herramienta de extracción para retirar la cesta giratoria de forma segura.

2, 3 y 4. Tenedor para pollo (montaje del tenedor para asar pollo con tornillos de fijación y eje para asador)

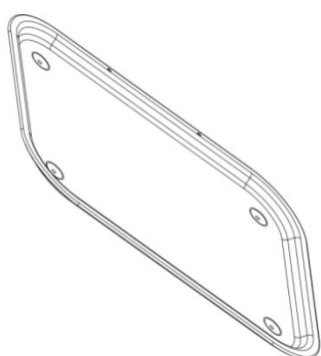
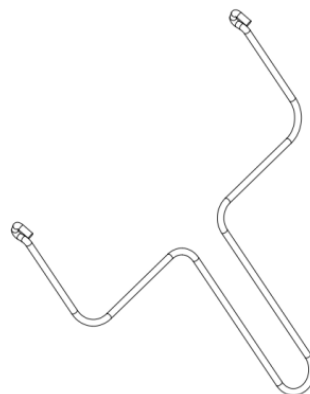
Utiliza el tenedor para pollo y el eje para asados y pollos enteros. Introduce el eje longitudinalmente a través del centro de la carne. Desliza los tenedores en el eje desde ambos extremos hacia la carne y luego fíjalos en su lugar con los tornillos de fijación. El eje tiene hendiduras donde deben atornillarse los tornillos de fijación. Puedes ajustar los tornillos más cerca del centro del eje si es necesario, pero nunca hacia los extremos.



NOTA: Asegúrate de que el asado o el pollo no sea demasiado grande para rotar libremente dentro del horno (horno freidora de aire).

5. Herramienta de extracción del asador

Utiliza la herramienta de extracción del asador para retirar los asados y pollos cocidos que hayan sido preparados utilizando el eje para asador y/o la cesta giratoria, o cualquier otro alimento que no puedas retirar manualmente con un guante de horno. Coloca los extremos de la herramienta de extracción debajo del eje del asador, luego levanta primero el lado izquierdo y después el derecho, retirando lentamente el eje de la ranura del asador y sacando el alimento del horno.

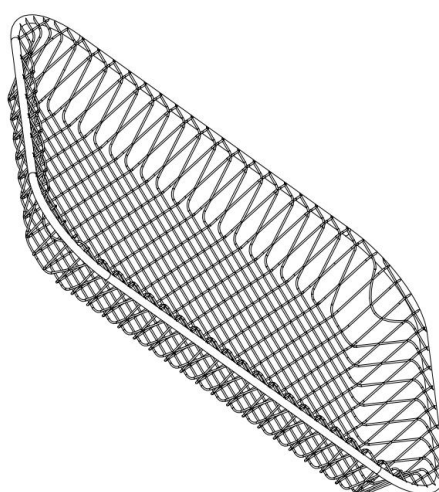


6. Bandeja de aceite

La bandeja de aceite recogerá cualquier aceite o restos que caigan de los alimentos durante la cocción. Una vez que esté completamente fría, la bandeja de aceite puede retirarse del horno (horno freidora de aire) y limpiarse. Mientras la bandeja de aceite esté dentro del aparato durante la cocción, será mucho más fácil mantener limpio el interior de tu horno (horno freidora de aire).

7 y 8. Rejilla de malla / Parrilla

Estas rejillas funcionan como tus bandejas principales de cocción, pero también pueden utilizarse para deshidratar. Estas rejillas permiten cocinar múltiples bandejas de alimentos al mismo tiempo y ayudan a una buena circulación del aire.



Importancia

Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de usar el aparato, ya que pueden producirse daños si se utiliza de manera incorrecta. Por favor, conserve este manual para futuras consultas.

Peligro

- No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo debido a los componentes eléctricos múltiples y de calefacción.
- No permita que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes dentro de la cesta para evitar cualquier contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada ni la salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Llenar la bandeja con aceite puede provocar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

Advertencia:

- Verifique si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de alimentación local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o cualquier otra parte presentan daños.
- No recurra a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar un cable de alimentación dañado.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en el tomacorriente de pared.
- No conecte el aparato a un temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared u otro electrodoméstico. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, en los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún propósito diferente al descrito en este manual.
- No deje el aparato sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la bandeja del aparato. Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo oscuro del mismo. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar la bandeja del aparato.

Precaución:

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. No es apto para su uso seguro en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles u otros entornos no residenciales.
- **La garantía es inválida si el aparato se utiliza para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza según las instrucciones**
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de que sea seguro manipularlo o limpiarlo.

Apagado automático:

El aparato tiene un temporizador incorporado; se apagará automáticamente cuando la cuenta regresiva llegue a cero. También puede apagar manualmente el aparato presionando el botón de apagado; en ese caso, se apagará automáticamente en 20 segundos.

Campos electromagnéticos (EMF):

El aparato cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos (EMF).

Con un manejo adecuado, no hay riesgo para el cuerpo humano según la evidencia científica disponible.

Antes del primer uso:

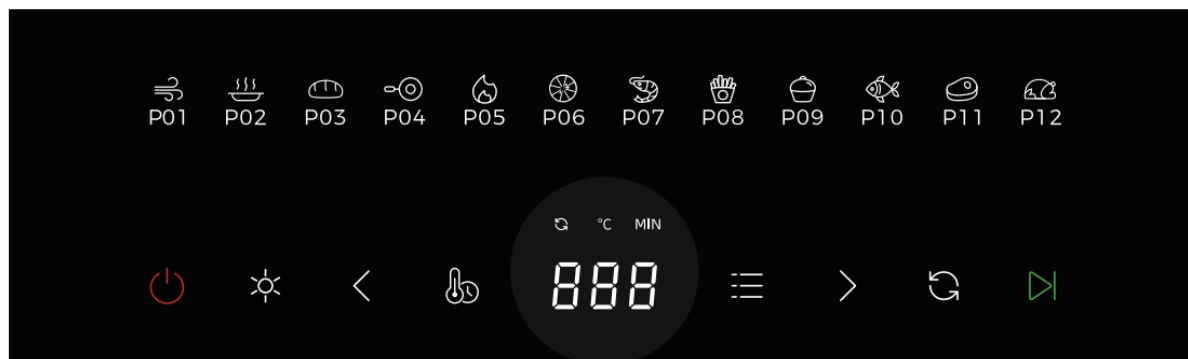
1. Retire todos los materiales de embalaje y etiquetas o adhesivos.
2. Limpie la cesta y la bandeja con agua caliente, algo de detergente y una esponja no abrasiva. Estas piezas pueden limpiarse en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño limpio. No es necesario llenar la bandeja con aceite o grasa para freír, ya que el aparato funciona con aire caliente

Uso del aparato

1. Coloque el horno freidora de aire sobre una superficie plana y estable, alejado de cualquier fuente de calor y agua.
2. Enchufe el horno freidora de aire.
3. Asegúrese de que la bandeja de aceite esté colocada en la parte inferior del horno freidora de aire.
4. Coloque los alimentos sazonados en las rejillas. Luego, cierre la puerta.
5. Toque con el dedo el botón de encendido/apagado.
6. Toque con el dedo el botón de menú para seleccionar las funciones (un total de 12 funciones).

Precaución: No toque los accesorios ni la cavidad interna durante el uso ni inmediatamente después, ya que se calientan mucho.

Presentación del panel



Botón de encendido



Una vez que el equipo esté enchufado, el botón de encendido se iluminará. Al presionar el botón de encendido, se activará todo el panel, lo que te permitirá comenzar a cocinar y modificar los ajustes.

Nota: Después de usarlo, mantén presionado este botón para apagar el horno freidora de aire.

Botón de menú



Toque este botón para seleccionar diferentes funciones de cocción. Después de tocar el botón de menú, presione los botones de desplazamiento para seleccionar una función diferente. Puede elegir el menú que desee, del P-01 al P-12. Cada código de menú se refiere a las imágenes de cocción impresas en la cubierta superior. Después de seleccionar la función, toque el botón de Inicio/Pausa para comenzar a cocinar.

Botón de tiempo/temperatura

Toque este botón para elegir diferentes funciones de cocción.

Después de tocar el botón de menú, presione el botón ▲ o ▼ para seleccionar una función de cocción diferente. Puedes elegir el menú que desees, desde P-01 hasta P-12.

Cada código de menú corresponde a las imágenes de cocción impresas en la tapa superior.

Después de elegir la función, por favor toca con el dedo el botón **Inicio/Pausa** para comenzar a cocinar.

Configuración preestablecida del menú

Menú	Botón de ícono	Temp. predeterminada	Tiempo predeterminado
Freidora de aire	P01	180 °C	15 min
Gratinar	P02	200 °C	15 min
Tostar	P03	160 °C	20 min
Parrilla	P04	200 °C	20 min
Recalentar	P05	160 °C	15 min
Deshidratar	P06	60 °C	240 min
Camarones	P07	185 °C	10 min
Papas fritas	P08	200 °C	25 min
Hornear	P09	175 °C	15 min
Pescado	P10	180 °C	15 min
Bife	P11	200 °C	10 min
Pollo	P12	200 °C	35 min

Rango de temperatura:

80 °C ~ 200 °C

Deshidratar: 30 °C ~ 80 °C

Rango de tiempo:

1 min ~ 60 min

Deshidratar: 2 h ~ 24 h

Luz

Presiona este botón para encender la luz en el interior del equipo. Mientras el equipo está en funcionamiento, la luz debería ayudar.

Botón de Inicio/Pausa

Después de confirmar el menú de cocción, toca este botón con el dedo para comenzar a cocinar. Durante el proceso de cocción, si deseas cambiar el menú, vuelve a presionar este botón. Solo en estado de pausa puedes elegir otra configuración preestablecida. Luego, presiona este botón nuevamente y el horno freidora de aire continuará cocinando. Aquí, este botón actúa como una función de reinicio.

Función de asador rotatorio

Presionar este botón iniciará la rotación del asador. Vuelve a presionarlo para detener la rotación.

7. Después de elegir la función, por favor presiona el botón de **Inicio/Pausa** para comenzar a cocinar.

Precaución: Durante el proceso de fritura con aire caliente, la lámpara LED estará encendida. Si presionas el botón de encendido, la lámpara LED se apagará.

8. La máquina emitirá una **alarma automática** al finalizar la cocción.

Cuando escuches 5 timbres, esto indica que el ciclo de cocción ha terminado. Usa guantes de horno para retirar las bandejas calientes del horno freidora de aire, y pinzas para manipular los alimentos calientes.

9. **Nota:** Una vez transcurrido el tiempo, el elemento calefactor deja de funcionar, pero el ventilador seguirá funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente como medida de seguridad. Finalmente, la campana del temporizador sonará 5 veces como alarma de fin de ciclo.

10. Verifica si los ingredientes están listos.

Antes del primer uso

1. Lee todos los materiales, adhesivos de advertencia y etiquetas.

2. Retira todos los materiales de embalaje, etiquetas y adhesivos.

3. Lava todas las piezas y accesorios que se usarán en el proceso de cocción con agua tibia y jabón.

NOTA: Solo los accesorios son aptos para lavavajillas. El horno freidora de aire y la puerta del horno **no** son aptos para lavavajillas.

4. Coloca el horno freidora de aire sobre una superficie estable y nivelada.

Consejos de cocción

NOTA: Los modos de cocción preestablecidos están programados para cocinar el tipo de alimento que indican. Sin embargo, puede que necesites aumentar o disminuir el tiempo o la temperatura según la calidad y la cantidad de tus alimentos.

- Da vuelta los alimentos a mitad del tiempo de cocción para obtener resultados más uniformes. Puedes configurar el temporizador con la mitad del tiempo total para saber exactamente cuándo girar los alimentos, o simplemente abrir la puerta de la freidora a mitad del tiempo total de cocción y rotar los alimentos antes de reanudar el proceso.

- Añade 3 minutos al tiempo de cocción si el equipo está frío, para permitir que se alcance la temperatura objetivo antes de que los alimentos comiencen a cocinarse.

- Ten en cuenta que los alimentos más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente menor que los más grandes. Cantidades grandes de comida solo requieren un poco más de tiempo que cantidades pequeñas.

- Se recomienda rociar un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado final aún más crujiente. Añade el aceite justo antes de comenzar el proceso de cocción.

- Puedes tratar este horno freidora de aire como una freidora de aire tradicional, por lo que tus recetas favoritas para freidora deberían funcionar igualmente bien en esta unidad.

- Utiliza masa preelaborada para preparar alimentos con relleno de forma rápida y sencilla. La masa preelaborada también requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.

- Usa un molde para hornear o un recipiente apto para freidora de aire al preparar pasteles o quiches. Estos también son recomendables para alimentos frágiles o con relleno.

- Puedes usar esta freidora de aire para recalentar alimentos. Se recomienda ajustar la temperatura a **150 °C** y revisar los alimentos hasta que estén calientes a tu gusto.

- Durante el proceso de cocción, todas las partes y accesorios se calientan mucho. Al retirar los alimentos cocidos, utiliza guantes de horno o el extractor del asador (**se vende por separado**) para evitar quemaduras. No coloques piezas calientes directamente sobre la encimera; solo sobre una cocina o un salvamanteles.

Nota: Los modos de cocción preestablecidos están programados para cocinar el tipo de alimento indicado. Sin embargo, puede que necesites ajustar el tiempo o la temperatura según la calidad y la cantidad del alimento.

Limpieza

- Limpia tu horno freidora de aire después de cada uso. Todas las partes internas y accesorios (algunos se venden por separado) están fabricados en acero inoxidable o metal con recubrimiento de teflón, y son aptos para lavavajillas. **Nunca uses materiales o utensilios abrasivos** sobre estas superficies. Si queda demasiada comida adherida, deja en remojo durante la noche para facilitar la limpieza con jabón y agua.
- Desenchufa el aparato y asegúrate de que esté completamente frío antes de limpiarlo.
- Limpia el exterior del aparato con un paño húmedo y tibio y un detergente suave. **No sumerjas ni mojes completamente la unidad ni la laves en el lavavajillas.**
- Limpia el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva.
- Si es necesario, elimina residuos de alimentos en la rejilla superior (debajo de la resistencia y el ventilador) con un cepillo de limpieza.
- Asegúrate de que el equipo esté completamente seco antes de enchufarlo y volver a usarlo.

Almacenamiento

- Desenchufa el aparato y déjalo enfriar completamente.
- Asegúrate de que todos los componentes estén limpios y secos.
- Guarda el aparato en un lugar limpio y seco cuando no esté en uso. Cúbrela para evitar la acumulación de polvo.

Todos los dispositivos eléctricos y electrónicos deben eliminarse por separado de los residuos domésticos en los puntos de eliminación designados.

La eliminación de residuos electrónicos de esta manera evitará daños al medio ambiente y riesgos para la salud humana.

Para obtener más información sobre la eliminación de residuos electrónicos de acuerdo con las leyes locales, contacta a las autoridades locales, a la oficina de eliminación de residuos electrónicos o a la empresa donde compraste el aparato.

Elimina el embalaje de manera compatible con el medio ambiente. El cartón puede reciclarse tanto en la basura municipal como en los centros de reciclaje locales. Las láminas y plásticos utilizados para el embalaje del dispositivo también pueden reciclarse.

Tabla De Solución De Problemas

	Problema	Causa posible	Solución
1	El horno (freidora de aire) no funciona.	1. El aparato no está enchufado. 2. El aparato está encendido, pero no se ha iniciado el proceso de cocción.	1. Conecta el cable de alimentación a una toma de corriente. 2. Con la bandeja en su lugar, configura la temperatura y el tiempo de cocción.
2	Mi comida no está cocida.	1. Las bandejas u otros accesorios están sobrecargados. 2. La temperatura está configurada demasiado baja.	1. Usa porciones más pequeñas para una cocción más uniforme. 2. Aumenta la temperatura y continúa cocinando.
3	Mi comida no se cocina de forma pareja.	La comida no se giró a mitad del proceso de cocción.	Gira o remueve los alimentos a mitad del tiempo de cocción.
4	Sale humo blanco del horno (freidora de aire).	1. Hay aceite en los alimentos que se está quemando. 2. Los accesorios tienen residuos de grasa de cocciones anteriores.	1. Usa una toalla de papel para retirar el exceso de grasa de los alimentos o los accesorios. 2. Limpia los accesorios después de cada uso.
5	Las papas fritas no se cocinan de manera uniforme.	1. Se está usando el tipo incorrecto de papa. 2. Las papas no se enjuagaron adecuadamente durante la preparación.	1. Usa solo papas frescas y firmes. 2. Córtalas en tiras y sécalas bien para eliminar el exceso de almidón.