

XION >

HORNO AIR FRYER



MADE BY XION

XI-FR128

WWW.XION.COM.UY

INSTRUCCIONES DE USO

Utilice el aparato solo para el propósito para el que fue diseñado. Cualquier otro uso puede resultar en daños al aparato o lesiones físicas.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

General

1. Lea este manual de instrucciones detenidamente antes de utilizar el aparato. Contiene información importante sobre la instalación, el uso y el mantenimiento seguros del aparato. Guarde estas instrucciones para consultarlas en el futuro y entréguelas al posible nuevo propietario del aparato.
2. Siga siempre las precauciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de accidentes cuando utilice el aparato.
3. Preste especial atención a las advertencias indicadas en el aparato y en este manual de instrucciones.
4. Utilice el aparato solo para el propósito para el que fue diseñado. El uso inadecuado puede provocar peligros.
5. Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. No está diseñado para su uso en áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en granjas, hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, o en entornos de tipo alojamiento y desayuno. No es apto para uso comercial.
6. Los daños debidos a un uso inadecuado o reparaciones realizadas por personal no calificado anularán la garantía. No asumiremos ninguna responsabilidad por los daños causados por el mal uso del producto o el incumplimiento de estas instrucciones.
7. El uso de accesorios y componentes no recomendados expresamente por el fabricante puede resultar en lesiones o daños y anulará la garantía.
8. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas que no tengan experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisados y se les den las instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenda los peligros involucrados.
9. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
10. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.
11. **PRECAUCIÓN:** Nunca deje el aparato desatendido mientras esté encendido.
12. No sumerja el aparato ni sus partes eléctricas en agua ni en ningún otro líquido. Nunca los coloque bajo agua corriente (ver CUIDADO Y MANTENIMIENTO).
13. Bajo ninguna circunstancia intente reparar el aparato usted mismo. Para servicio y reparaciones, consulte a un distribuidor autorizado o centro de servicio al cliente autorizado.
14. Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
15. **PRECAUCIÓN:** Los accesorios del asador están afilados. Tratar con cuidado.
16. **MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS:** Mantenga el aparato, los accesorios de cocina y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

Fuente de alimentación

1. Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, compruebe que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación del aparato se corresponde con el voltaje de su hogar. Si este no es el caso, no use el aparato y comuníquese con la tienda minorista o el fabricante de inmediato.
2. No lo utilice con adaptadores o convertidores de potencia.
3. Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con toma de tierra.
4. El aparato solo se desconecta de la red eléctrica si se ha quitado el enchufe de la toma de corriente. El enchufe de alimentación debe ser accesible.
5. Desenchufe siempre el aparato inmediatamente después de su uso y antes de limpiarlo y guardarlo.
6. Evite dañar el cable de alimentación que pueda ser causado por torceduras o contacto con esquinas afiladas.
7. Asegúrese de que el aparato (incluido el cable de alimentación y el enchufe) no esté expuesto a superficies calientes.
8. Para desenchufarlo de la red, sujete y tire del cabezal del enchufe. No tire del cable.
9. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato. El cable de alimentación debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio autorizado o una persona igualmente calificada.
10. **ADVERTENCIA:** No toque ni opere el aparato con las manos mojadas o mientras esté parado sobre un piso mojado. No conecte ni desconecte el enchufe eléctrico con las manos mojadas.

Ubicación de la instalación

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente y resistente al calor.
2. El cable de alimentación tiene un diseño corto para evitar accidentes. No utilice un cable de extensión.
3. **ADVERTENCIA:** Mantenga el aparato, los accesorios de cocina y el cable de alimentación alejados del borde de las mesas o encimeras. **MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE BEBÉS, NIÑOS Y MASCOTAS.**
4. Utilice el aparato en interiores y en un lugar seco únicamente.
5. Mantenga el cable de alimentación alejado de bordes afilados u objetos puntiagudos.
6. No opere el aparato cerca de líquidos o gases inflamables o inflamables materiales (por ejemplo, cortinas, manteles, papeles pintados, etc.). Asegúrese de que siempre haya una distancia segura suficiente de materiales inflamables.

7. No coloque el aparato contra una pared u otros aparatos. Mantenga una distancia mínima de separación en todos los lados de al menos 10 cm. Nunca cubra ni coloque ningún objeto sobre el aparato.

8. **ADVERTENCIA:** No utilice este aparato cerca del agua o de mucha humedad (por ejemplo, en un sótano húmedo, junto a una piscina o bañera).

9. **ADVERTENCIA:** No exponga el aparato o sus partes eléctricas a goteos o salpicaduras de agua.

Instrucciones de seguridad específicas

1. **PRECAUCIÓN:** Siempre apague y desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo.

2. No llene demasiado la canasta del asador. Tenga en cuenta que algunos alimentos pueden expandirse (por ejemplo, palomitas de maíz). El llenado excesivo puede hacer que los alimentos entren en contacto con el elemento calefactor, lo que puede provocar un incendio y / o lesiones personales.

3. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del ave o la carne en el horno para permitir que la herramienta para asar gire.

4. **ADVERTENCIA:** Nunca vierta aceite en la canasta del asador o en la cavidad de cocción. No llene la bandeja de goteo con aceite. Esto puede provocar un incendio o lesiones.

5. No bloquee ni cubra las rejillas de ventilación del aparato.

6. No coloque objetos pesados sobre la puerta, ya que pueden dañar el aparato.

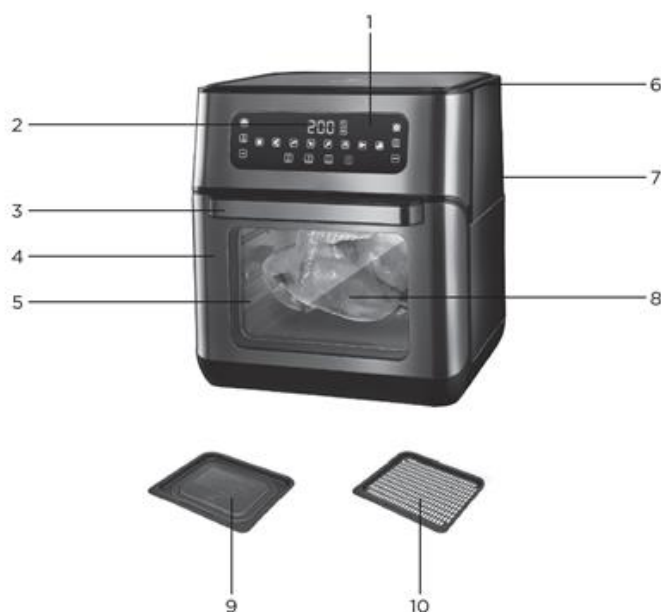
7. **ADVERTENCIA:** Al abrir la puerta del horno, tenga cuidado con el vapor caliente que sale del aparato. Mantenga su rostro y manos a una distancia segura.

8. **ADVERTENCIA:** Los componentes de calentamiento dentro del horno y los accesorios de cocción se calientan mucho. Para evitar quemaduras graves, use siempre guantes de cocina para protegerse las manos cuando inserte o retire alimentos y accesorios de cocina del horno.

9. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies (incluidas las que no funcionan) se calientan mucho durante el uso. El aparato emite vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga siempre las manos y la cara a una distancia segura del aparato. Manipule el aparato únicamente con las asas y los botones proporcionados.

10. **PRECAUCIÓN:** El peligro de quemaduras permanece mucho tiempo después de que el aparato haya dejado de funcionar.

HORNO FREIDORA



DESCRIPCION DE PIEZAS

1. Panel de control
2. Pantalla
3. Manija de puerta
4. Puerta
5. Soportes para repisas

6. Ventilaciones de entrada de aire
7. Ventilaciones de salida de aire caliente (traseras)
8. Ventana de vidrio
9. Bandeja de goteo / bandeja para hornear
10. rejilla de malla

ANTES DEL PRIMER USO

1. Quite todo el material de embalaje del horno, la cavidad del horno y los accesorios. Conserve el embalaje por si desea guardar el aparato o transportarlo en el futuro. Si decide eliminar el embalaje, hágalo de acuerdo con las normativas legales aplicables.

2. Compruebe el contenido de la caja para asegurarse de que no falte ni esté dañada ninguna pieza. Si alguna pieza falta o está dañada, no use el aparato y devuélvalo inmediatamente a su distribuidor.

3. Limpie el producto y todos los accesorios antes de usarlos (consulte el apartado «CUIDADO Y MANTENIMIENTO»).

ADVERTENCIA: Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y los bebés.

PANEL DE CONTROL



CONSEJOS PARA HORNEAR

• La temperatura es más alta en el estante superior y más baja en el estante inferior. Cuando utilice más de 1 estante, se recomienda cambiar las posiciones a mitad del proceso de cocción para asegurar que los alimentos se cocinen uniformemente.

-- Se aconseja añadir 3 minutos al tiempo de fritura con aire para precalentar el horno.

-- Los alimentos se cocinan de un modo más uniforme si tienen un tamaño y grosor similar. Las piezas pequeñas de alimento requieren menos tiempo de cocción que las grandes.

-- Para conseguir un resultado crujiente, seque los alimentos dando unos toques con papel de cocina. Rocíelos o píntelos ligeramente con aceite (por ejemplo, patatas fritas) antes de freírlos con aire.

MODO DE EMPLEO DEL HORNO FREIDORA DE AIRE

Prepare el accesorio de cocción

1. Coloque los ingredientes en la bandeja de horneado, la rejilla, la cesta del asador o el utensilio asador (consulte el apartado «USO DE LOS ACCESORIOS»).

Precalente el horno (recomendable)

2. Enchufe el horno a una toma de corriente conectada a tierra. El aparato pitará y entrará en el modo de espera, y se encenderá el botón "On/Off"

3. Toque el botón "On/Off" para encender el panel de control.

4. Seleccione el programa de patatas fritas y toque los botones "Time" [+] o [-] para ajustar el tiempo de cocción a 3 minutos.

5. Toque el botón "On/Off" para iniciar el precalentamiento.

Introducir el accesorio de cocción en el horno

6. Una vez finalizado el proceso de precalentamiento, abra la puerta del horno e introduzca el accesorio de cocción (consulte el apartado «USO DE LOS ACCESORIOS»).

7. Toque el botón para encender el panel de control.

8.

a) Seleccione un Programa predefinido (consulte el aparato «PROGRAMAS PREDEFINIDOS»); o

b) Seleccione cualquier programa predefinido y toque los botones [+] o [-] y [+] o [-] para configurar manualmente la TEMPERATURA y el TIEMPO de cocción.

9. Toque el botón "On/Off" para iniciar el proceso de cocción.

10. Si utiliza el utensilio asador o la cesta del asador, toque el botón «ROTATE» (girar) para iniciar la función de asador. Tóquelo de nuevo para desactivarla.

11. Cuando haya finalizado la cocción, sonará un pitido y el horno se apagará automáticamente.

12. Desenchufe el horno cuando se apague el ventilador de refrigeración (consulte el apartado «VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN»).

NOTA:

- Pulse el botón "On/Off" para PARAR y CANCELAR el proceso de cocción en cualquier momento.
- Puede abrir la puerta a mitad del proceso de cocción para comprobar el progreso, añadir alimentos, remover o girar los alimentos, o para cambiar la posición de los estantes de la bandeja de horneado o la rejilla. El proceso de cocción se interrumpe automáticamente (pausa automática) cuando se abre la puerta, y se reanuda cuando se cierra.

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

Programa predefinido	Temperatura predefinida	Tiempo predefinido
Paratas fritas	200 °C	15 minutos
Asado	175 °C	25 minutos
Pescado	165 °C	15 minutos
Pizza	180 °C	15 minutos
Pollo	175 °C	30 minutos
Pastel	160 °C	30 minutos
Asador	190 °C	30 minutos
Deshidratar	40 °C	2 horas
Recalentar	115 °C	6 minutos

NOTA: Las temperaturas y los tiempos predefinidos son solo como orientación.

En caso necesario, ajuste la configuración de acuerdo con la receta, el tamaño y la cantidad de alimento.

TIEMPOS DE FRITURA POR AIRE

Alimento	Mín. - máx.	Temperatura	Tiempo de fritura por aire	Recomendaciones
Patatas fritas finas congeladas	1,5 - 3 tazas	200 °C	15-16 minutos	
Patatas fritas gruesas congeladas	1,5 - 3 tazas	200 °C	15-20 minutos	
Patatas fritas caseras	1,5 - 3,5 tazas	200 °C	10-16 minutos	
Patatas fritas caseras a rodajas	1,5 - 3,5 tazas	182 °C	18-22 minutos	Añadir 1/2 cucharada sopera de aceite
Patatas fritas caseras a dados	1,5 - 3 tazas	182 °C	12-18 minutos	Añadir 1/2 cucharada sopera de aceite
Patatas estilo «Hash brown»	1 taza	182 °C	15-18 minutos	Añadir 1/2 cucharada sopera de aceite
Patatas gratinadas	2 tazas	200 °C	15-18 minutos	
Filete	1/4-1,1 lb (110-500 g)	182 °C	8-12 minutos	
Chuletas de cerdo	1/4-1,1 lb (110-500 g)	182 °C	10-14 minutos	
Hamburguesa	1/4-1,1 lb (110-500 g)	182 °C	7-14 minutos	
Bollo con salchicha	1/4-1,1 lb (110-500 g)	200 °C	13-15 minutos	
Muslos de pollo	1/4-1,1 lb (110-500 g)	182 °C	18-22 minutos	
Pechuga de pollo	1/4-1,1 lb (110-500 g)	182 °C	10-15 minutos	
Rollitos de primavera congelados	1/4-3/4 lb (110-350 g)	200 °C	15-20 minutos	
Nuggets de pollo congelados	1/4-1,1 lb (110-500 g)	200 °C	10-15 minutos	
Barritas de pescado congeladas	1/4-1,1 lb (110-500 g)	200 °C	6-10 minutos	
Palitos de mozzarella congelados	1/4-1,1 lb (110-500 g)	182 °C	8-10 minutos	
Verduras rellenas	1/4-1,1 lb (110-500 g)	160 °C	10 minutos	
Pastel	1,25 tazas	160 °C	20-25 minutos	Usar molde para horno
Quiche	1,5 tazas	182 °C	20-22 minutos	Usar molde o bandeja para horno
Magdalenas	12 magdalenas	200 °C	15-18 minutos	Usar molde para magdalenas
Tentempiés dulces	1,5 tazas	160 °C	20 minutos	Usar molde o bandeja para horno
Aros de cebolla congelados	1 lb (450 g)	200 °C	15 minutos	

NOTA: Los tiempos de fritura por aire se indican solo como orientación. En caso necesario, ajuste la temperatura y el tiempo de fritura por aire de acuerdo con la receta, el tamaño y la cantidad de alimento.

TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA DE LA CARNE

Alimento	Tipo	Temperatura interna mínima
Vacuno, cerdo, ternera	Picada	70 °C
	Filetes, chuletas, asados: no muy hecho	70 °C
	Filetes, chuletas, asados: poco hecho	63 °C
Pollo, pavo, pato, ganso	Picada	75 °C
	Pechugas, muslos, piernas, alas	75 °C
	Ave entera, rellena	75 °C
Pescado, marisco	Cualquier tipo	63 °C
Cordero	Picada	70 °C
	Chuletas, asados: no muy hecho	70 °C
	Chuletas, asados: poco hecho	63 °C
Jamón	Fresco (crudo)	70 °C
	Precocinado (para recalentar)	60 °C

NOTA: Siga su receta o las indicaciones anteriores. Use un termómetro para alimentos para medir la temperatura interna de la carne. Puede seleccionar cocinar la carne a temperaturas más altas

USO DE LOS ACCESORIOS

BANDEJA DE GOTEO O BANDEJA PARA HORNEAR

Para facilitar la limpieza, coloque la bandeja de goteo en el estante inferior para recoger las gotas de grasa o alimentos siempre que cocine con los demás accesorios.

- Alternativamente, use la bandeja de goteo para hornear, asar, recalentar o deshidratar alimentos.
- Inserte la bandeja en los soportes del estante superior, medio o inferior, y empújela dentro del horno.

REJILLA

Utilice la rejilla para rustir o asar a la parrilla.

- Inserte la rejilla en los soportes del estante superior, medio o inferior, y empújela dentro del horno (vea la imagen de abajo).
- Se pueden usar 3 rejillas al mismo tiempo como máximo (1 incluida). A mitad del proceso de cocción, cambie las posiciones de las rejillas para asegurar que los alimentos se cocinen uniformemente.
- En caso necesario, coloque la bandeja de goteo en el estante inferior.

NOTA: La temperatura es más alta en el estante superior y más baja en el estante inferior.



CESTA DEL ASADOR

Utilice la cesta del asador para freír por aire o asar poco a poco alimentos pequeños, como palomitas de maíz, patatas fritas, gambas y pescado.

- Coloque los alimentos sazonados dentro de la cesta del asador. Cierre la tapa.
- Para obtener un resultado de cocción óptimo, no exceda la cantidad de 1,5 lb (680 g).
- Cuando prepare alimentos que aumenten de tamaño al cocinarlos, como palomitas de maíz, asegúrese de que haya suficiente espacio en la cesta para que el alimento se expanda.
- Coloque la bandeja de goteo en el estante inferior.

Para introducir o sacar del horno la cesta del asador, consulte el apartado «UTENSILIO CON MANGO».

VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

Mientras el horno está funcionando, el ventilador de refrigeración se enciende para que el aire circule dentro de la cavidad de cocción. Cuando hay finalizado la cocción y se apague el horno, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando durante 20 segundos para enfriarlo. Desenchufe el horno cuando se pare el ventilador.

FUNCIÓN DE PAUSA AUTOMÁTICA

La puerta del horno está equipada con un sensor. El proceso de cocción se interrumpe automáticamente cuando se abre la puerta, y se reanuda cuando se cierra.

Puede abrir la puerta a mitad del proceso de cocción para comprobar el progreso, añadir alimentos, remover o girar los alimentos, o para cambiar la posición en los estantes de la bandeja de horneado o la rejilla. Cierre la puerta para reanudar la cocción.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y espere a que se enfríe para evitar descargas eléctricas o quemaduras.

ADVERTENCIA: No sumerja nunca en agua el aparato ni el cable de alimentación, y no permita que dichas piezas entren en contacto con la humedad. Asegúrese de que se mantengan secos todos los conectores y tomas de corriente.

LIMPIEZA

Antes del primer uso o después de cada uso

- No use nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados ni estropajos para limpiar el aparato o sus accesorios.
- Utilice un paño suave humedecido con agua tibia (o agua tibia y una solución de detergente suave para vajillas) para limpiar la cavidad interior y las superficies exteriores del horno. Límpielas con un paño y deje que se sequen.
- Lave los accesorios de horneado con agua tibia y una solución de detergente suave para vajillas. En caso necesario, déjelos en remojo durante algunos minutos para ablandar los restos de alimentos difíciles de eliminar. Use una esponja suave para la limpieza. Enjuáguelos bien y séquelos.

ALMACENAMIENTO

Si no va a usar el aparato durante mucho tiempo, guárdelo con cuidado.

- Desenchufe el aparato.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.
- MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

ELIMINACIÓN

Elimine este producto correctamente.



Esta etiqueta indica que, en la UE, los aparatos electrónicos no se pueden eliminar con la basura doméstica normal. Utilice los sistemas de devolución y recogida de su ayuntamiento, o póngase en contacto con el distribuidor al que le compró este producto.

ESPECIFICACIONES

Alimentación eléctrica	Potencia nominal	Capacidad	Temperatura
220-240 V~, 60 Hz	1500 W	10 l	65 °C - 200 °C