



## Horno Eléctrico Air Fryer Manual de Usuario IN-HORNO-AIRFRYER-34L



Lea atentamente antes de usar y disfrute.



### CONSIDERACIONES IMPORTANTES

- Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas, que incluyen lo siguiente:**
1. Lea todas las instrucciones.
  2. No tocar las superficies calientes.
  3. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
  4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el enchufe del cable ni ninguna parte del aparato en agua u otros líquidos.
  5. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
  6. No opere el aparato con el cable o el enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen y reparen de ser el caso.
  7. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni de un horno caliente o cerca de una microondas.
  8. Cuando opere el horno, mantenga al menos 10cm de espacio en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
  9. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.
  10. Para desconectar, gire el control a la posición APAGADO antes de quitar el enchufe. Sujete siempre el enchufe, pero nunca tire del cable.
  11. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
  12. No cubra la BANDEJA DE MIGAS ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto puede provocar el sobrecalentamiento del horno.
  13. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o desechos grasos calientes u otros líquidos calientes.
  14. No limpie el aparato con estropejos metálicos.
  15. Nunca deje el aparato desatendido mientras asa a la parrilla o tuesta.
  16. No se deben introducir en el aparato alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
  17. Se puede producir un incendio si el horno se cubre con material inflamable durante el funcionamiento. No coloque ningún objeto sobre el horno durante el funcionamiento.



### MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- No sumerja el aparato en agua. Todas las superficies se pueden limpiar con un paño limpio y húmedo.
- Si aún aparecen manchas, se recomienda usar jabón.
- No utilice limpiadores abrasivos ni utensilios afilados para limpiar el aparato.
- Limpie el interior del electrodoméstico con un paño limpio y húmedo.
- La bandeja para migas se puede quitar para facilitar la limpieza tirando hacia afuera desde el frente debajo de la puerta.
- Para limpiar el aparato, límpielo con un paño suave o una esponja humedecida con una solución de limpieza neutra. No use un cepillo duro, puede rayar las superficies. Lave la bandeja para hornear y la parrilla en agua caliente con una esponja después de cada uso.
- No utilice limpiadores abrasivos como diluyentes o disolventes para limpiar el aparato.



Esta marca indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o a la salud humana de la eliminación incontrolada de residuos, recicle de manera responsable para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice la función de devolución y recogida, o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Pueden tomar este producto para el reciclaje ambientalmente seguro.



18. Se debe tener extrema precaución cuando se utilicen recipientes que no sean de metal o vidrio.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o cualquier cosa similar.
20. No utilice ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
21. Siempre use guantes asistants protectores para horno cuando inserte o retire elementos del horno caliente.
22. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
23. Este aparato es únicamente para USO DOMÉSTICO.
24. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 12 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del mismo no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 12 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 12 años.
25. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
26. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
27. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona calificada similar para evitar un peligro.
28. Las instrucciones deberán indicar que los aparatos no están destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
29. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.
30. Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

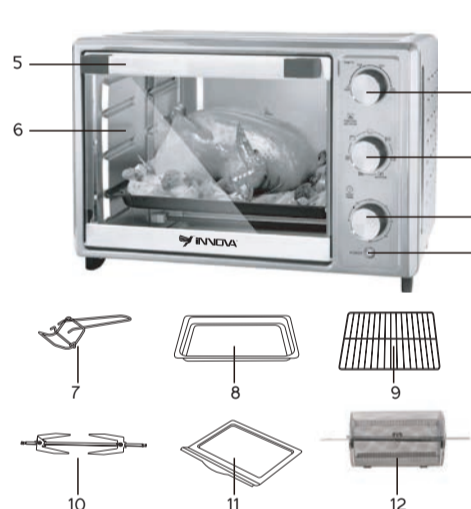
Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- Casa de campo
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
- Ambientes tipo bed and breakfast



### LISTA DE COMPONENTES

1. Termostato
2. Selector de función
3. Luz Indicadora
4. Temporizador
5. manija de la puerta
6. Puerta de vidrio
7. Asa de la bandeja para hornear
8. Bandeja para hornear
9. Rejilla de alambre
10. Juego de asador (incluido un asa de asador)
11. Bandeja recogemigas
12. Cesta redonda



### Como hornear

**Con esta función, puede hornear pasteles y galletas en capas siguiendo las pautas proporcionadas en el empaque de su compra.**

Nota: Esta función solo utiliza el elemento inferior y las tortas en capas deben girarse una vez durante la cocción. Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno durante 15 minutos a 250°.

- Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada de acuerdo con las pautas del empaque de su compra.
- Coloque la rejilla en el soporte de nivel más bajo o medio.
- Coloque los alimentos sobre la rejilla y deslícelos en el soporte.
- Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor sin tocarlo.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada.
- Gire y ajuste el control de tiempo al tiempo de cocción deseado de 5 a 60 minutos cuando haya transcurrido el tiempo, el horno se apagará.
- Gire el control de función a la función de calor inferior únicamente.
- Es recomendable dejar la puerta entreabierta
- Cuando los alimentos estén cocinados al nivel deseado, gire el control de función a la posición de apagado y apague la fuente de alimentación en el enchufe.

### DESPUÉS DE SU USO

- Apague el horno para permitir que se enfríe.
- Coloque el dial selector en la posición APAGADO / OFF.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente.



- Coloque la rejilla de alambre en el medio del horno con las muescas hacia abajo.
- Gire el control de función al elemento de calentamiento superior e inferior.
- Configure el control de temperatura entre 100°C y 250°C.
- Coloque los alimentos a tostar/calentar sobre la rejilla.
- Gire y ajuste el control de tiempo en el sentido de las agujas del reloj al tiempo deseado de 5 a 60 minutos cuando haya transcurrido el tiempo, el horno se apagará y sonará una campana.
- Cuando los alimentos estén cocinados al nivel deseado, gire el control de función a la posición de apagado y desconecte la fuente de alimentación en el enchufe.

### Cómo asar y cocinar al vapor

Con la función de asado, puede asar carne de res, cerdo, cordero, aves, o pescado y verduras al vapor.

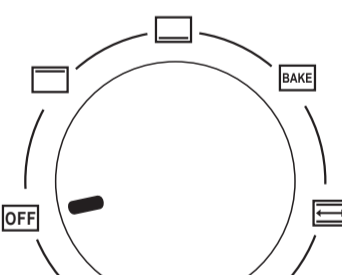
**Nota:** Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno durante 15 minutos a 250°.

- Coloque los alimentos a cocinar en cualquier asadera de metal.
- Coloque la parrilla en el horno en una posición adecuada según la altura de los alimentos que se cocinan.
- Como alternativa, coloque los alimentos en la bandeja para hornear. No es necesario utilizar la rejilla de alambre, ya que la bandeja para hornear es autoportante y se apoya en los soportes laterales.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada.
- Gire y ajuste el control de tiempo en el sentido de las agujas del reloj al tiempo de cocción deseado de 5 a 60 minutos cuando haya transcurrido el tiempo, el horno se apagará.
- Gire el control de función a la función de calor superior solamente.
- Durante la cocción, para retirar el asado, utilice el asa de metal suministrada asegurándose de que esté correctamente colocada.
- Cuando los alimentos estén cocinados al nivel deseado, gire el control de función a la posición de apagado y desconecte la fuente de alimentación en el enchufe.
- Para cocinar pescado y verduras al vapor, selle en papel de aluminio con un poco de agua y condimentos.



### DIAL DE FUNCIONES (freidora de aire)

1. Off
2. Calentamiento superior
3. Calentamiento inferior
4. Calentamiento superior e inferior (Hornear)
5. Calentamiento superior e inferior + Asador
6. Calefacción superior e inferior + freidora de aire
7. Calentamiento superior e inferior + Asador + Convección



### ANTES DE UTILIZAR

- Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del horno.
  - Asegúrese de que el horno esté completamente seco antes de su uso.
  - El horno no debe colocarse sobre una superficie de madera sin tratar. Coloque el horno sobre una superficie resistente al calor.
  - Tenga en cuenta que las patas del horno pueden dejar algunas marcas en la mesa, si esto sucede, elimine las marcas con un paño húmedo.
- Después de volver a armar su horno, le recomendamos que coloque tanto la bandeja como la rejilla para hornear dentro y lo haga funcionar a la temperatura más alta en la función de tostado durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de empaque que pueda quedar después del envío. Esto también eliminará todos los rastros de la sustancia protectora aplicada inicialmente a los elementos calefactores en la fábrica.



### Cómo usar el mini horno

**Asa de seguridad que se ajusta a las bandejas para hornear/rostar y recogemigas y a la parrilla**

El asa de la bandeja le permite levantar y retirar la rejilla y la bandeja para hornear/asar de forma segura cuando están calientes. Sosténgalo en las posiciones que se muestran a continuación para que se adhiera firmemente a las bandejas y a la parrilla. Siga la guía a continuación:

Para quitar la bandeja, coloque las secciones de puntas en la bandeja, empuje la manija hacia abajo y levántela.

Para quitar la rejilla, coloque las secciones curvas del gancho sobre el alambre, empuje la manija hacia abajo y levántela.



### Estante de alambre

Úselo para tostar, hornear, asar a la parrilla y cocinar en general en cacerolas y ollas resistentes al calor.

### Bandeja para hornear

Úsela para asar, cocinar al vapor, asar a la parrilla y hornear.

### Asador

Úselo para asar pollo, carne, pescado, etc.

### Convección

El uso de la función de aire caliente hace que los alimentos horneados sean más uniformes, frescos, tiernos y jugosos.

### Air fryer

Hace circular aire caliente dentro del horno a alta velocidad mediante el uso de ventiladores de convección, cocina los alimentos más rápido y crea una capa crujiente y frita que se dora uniformemente por todos lados.

### Cesta redonda

Más opciones de diferentes tipos de alimentos giratorios y horneados.

### Bandeja para migas

Ubicado en la parte inferior del horno, es para atrapar gotas y migas que caen de la comida. Asegúrese de que el horno esté completamente frío antes de retirarlo; simplemente tire de él hacia usted utilizando el asa de la bandeja y límpielo con agua tibia y jabón y vuelva a colocarlo en su lugar.

### Cómo tostar / hornear y calentar

Con la función de tostado / horneado (en la que se seleccionan los elementos calefactores superior e inferior), puede tostar una variedad de productos de panadería, como pan, muffins, y alimentos congelados. También puede calentar pasteles, empanadas y quiches salados. Siempre siga las pautas de cocción en el empaque de los alimentos.