

CUK
by GADNIC

FREIDORA DE AIRE
F12.0



MANUAL DE USUARIO

FREI0005

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad. No utilice el horno de convección hasta que haya leído detenidamente este manual.

SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar

FREIDORA POR CONVECCIÓN DE AIRE, ASADOR, DESHIDRATADOR Y MÁS

ANTES DE COMENZAR

Es muy importante que lea este manual completo, asegurándose de estar totalmente familiarizado con el funcionamiento y las precauciones de la unidad.

EL HORNO DE CONVECCIÓN.

No sólo fríe sus alimentos favoritos, sino que también asa y hornea muchos otros, como hamburguesas grilladas a convección, pizzas, calzones y otras masas. No podría ser más fácil! Dispone de ocho ajustes preestablecidos que en un toque seleccionan la hora y la temperatura para algunos de sus favoritos, como langostinos crujientes, papas fritas y pollo. Además de la función preestablecida de asador y deshidratador que conserva frutas frescas y otros alimentos para uso futuro. Usted y su familia disfrutarán durante muchos años de deliciosas comidas y refrigerios con el horno a convección.

A TODOS NOS ENCANTA LA COMIDA FRITA

Pollo frito crujiente, papas fritas, camarones rebozados, pollo a la parmesana, alitas picantes, la lista sigue y sigue. Esas sabrosas delicias se han convertido en parte de nuestra dieta diaria. Hasta ahora, era imposible obtener un resultado crujiente y sabor incomparable a frito sin freír en grasa o aceite profundo.

¡BUENAS NOTICIAS!

El Horno de Convección lo ha cambiado todo. Nuestro equipo de diseño culinario ha perfeccionado un sistema de cocción que prácticamente elimina el aceite del proceso. El aceite sucio y poco saludable se reemplaza con Aire Turbo ciclónico que rodea su comida y la cocina a la perfección crujiente y jugosa.

Medidas de seguridad importantes	01-02
Partes y Accesorios	02-04
Uso de los accesorios	04-05
Uso del panel de control digital	05-06
Ajustes preestablecidos de cocción	06-08
Instrucciones generales de funcionamiento	08-09
Tabla de cocción	09-10
Limpieza y almacenamiento	10-11
Solución de problemas	11
Preguntas frecuentes	12

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, que incluyen:

- NUNCA SUMERJA la carcasa de la unidad principal, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua. No enjuague bajo la canilla.
- PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO coloque líquido de ningún tipo en la carcasa de la unidad principal que contiene los componentes eléctricos.
- Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado.
- NO INTENTE modificar el enchufe de ninguna manera.
- ASEGÚRESE de que el aparato esté enchufado a un toma corriente. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en el toma corriente.
- Para evitar el contacto de los alimentos con la rejilla superior interior y el elemento de calor, NO LLENE DEMASIADO la canasta giratoria.
- NO CUBRA la ventilación de entrada de aire ni la ventilación de salida de aire mientras el horno de aire esté en funcionamiento. Si lo hace, evitará una cocción uniforme y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- NUNCA Vierta aceite en la canasta de malla giratoria. Podrían producirse incendios y lesiones personales.
- Durante la cocción, la temperatura interna de la unidad es muy alta. PARA EVITAR LESIONES PERSONALES , nunca coloque las manos dentro de la unidad a menos que esté completamente fría.
- Este electrodoméstico NO ESTÁ DISEÑADO PARA SER UTILIZADO por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén BAJO LA ESTRICTA SUPERVISIÓN de una persona responsable o hayan recibido las instrucciones adecuadas sobre el uso del electrodoméstico. Este aparato NO ESTÁ DISEÑADO PARA SER UTILIZADO por niños.
- Al cocinar, NO COLOQUE el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, los lados y encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- NO USE esta unidad con el enchufe, el cable de alimentación o el aparato en sí mismo dañado de alguna manera.
- NO COLOQUE la unidad sobre superficies como una estufa o cocina.
- Si el cable de alimentación está dañado, USTED DEBE HACERLO REEMPLAZAR por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada similar para evitar peligros.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación FUERA DEL ALCANCE de los niños cuando esté en funcionamiento o en proceso de enfriamiento.
- MANTENGA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ALEJADO de superficies calientes. NO CONECTE el cable de alimentación ni opere los controles de la unidad con las manos mojadas.
- NUNCA CONECTE este aparato a un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- NUNCA USE este electrodoméstico con un cable de extensión (alargador) de ningún tipo.
- NO UTILICE el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como manteles y cortinas.
- NO USE la unidad para ningún otro propósito que no sea el descripto en este manual.
- NUNCA OPERE el aparato sin supervisión.
- Cuando está en funcionamiento, el aire se libera a través de la ventilación de salida de aire. MANTENGA SUS MANOS Y CARA a una distancia segura de la salida de aire. También evite el aire mientras retira la canasta de malla giratoria del aparato.
- Las superficies exteriores de la unidad pueden calentarse durante el uso. La canasta de malla giratoria también ESTARÁ CALIENTE.

USE GANTES PROTECTORES DE CALOR o use PINZAS cuando manipule componentes calientes. Use guantes de cocina cuando manipule superficies calientes.

- Si la unidad emite humo negro, DESCONECTE INMEDIATAMENTE y espere a que deje de humear antes de retirar el contenido del horno.
- Cuando se acabe el tiempo establecido, la cocción se detendrá pero el ventilador SEGUIRÁ FUNCIONANDO durante 15 segundos. para enfriar la unidad.
- Siempre opere el aparato sobre una superficie horizontal nivelada, estable y no combustible.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico solamente. No está diseñado para su uso en entornos comerciales o profesionales.
- Si el Horno de Convección se usa incorrectamente o con fines profesionales o semiprofesionales o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía se invalidará y el fabricante no se hará responsable de los daños.
- Siempre desenchufe el aparato después de su uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos. antes de realizar la limpieza o el guardado de la unidad .
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en esta unidad salgan cocidos de un color amarillento/dorado en lugar de oscuro o marrón. Deseche los restos quemados.
- El horno puede humear la primera vez que se usa. Esto no implica un defecto ,el humo se quemará en unos minutos.

Importante

- Antes del uso inicial y después del uso posterior, lave a mano la canasta de malla giratoria y otros accesorios de cocción. Luego, limpie el exterior y el interior de la unidad con un paño húmedo y tibio con un detergente suave. Finalmente precaliente el Horno de Convección durante unos minutos para quemar cualquier residuo.

Energía eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, es posible que su nueva unidad no funcione correctamente. Debe funcionar con un circuito eléctrico independiente.

Apagado automático

El aparato tiene un dispositivo de apagado incorporado, que apagará automáticamente la unidad cuando el LED del temporizador llegue a cero. Puede apagar manualmente el aparato seleccionando el botón de encendido (presione 2 segundos).

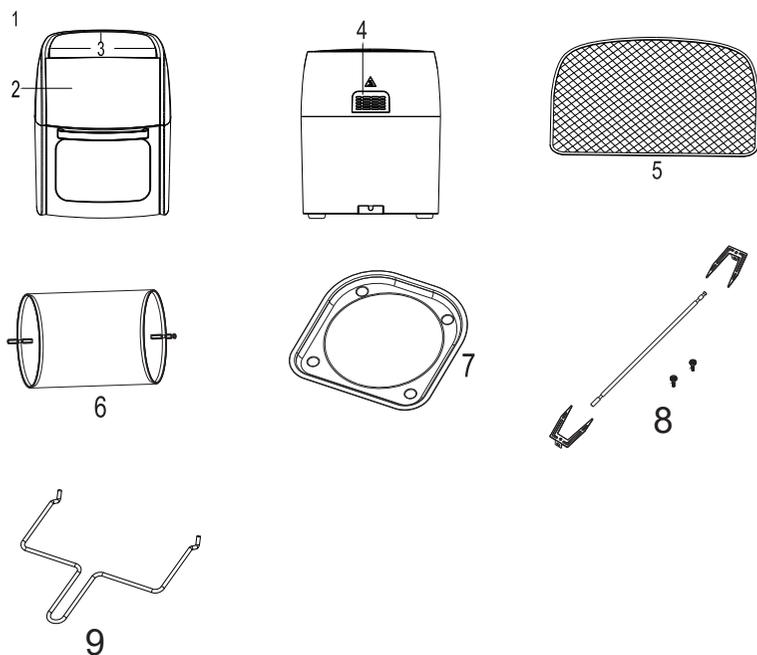
Campos electromagnéticos (EMF)

Este aparato cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM). Si se maneja correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual del usuario, el aparato es seguro de usar según la evidencia científica disponible en la actualidad.

Partes y Accesorios

NOTA: Desembale todo el contenido listado del paquete. Varía según el modelo. Retire cualquier película protectora transparente o azul de los componentes.

1. Unidad principal
2. Panel de control
3. Entradas de aire
4. Orificios de ventilación de salida de aire caliente
5. Racks de flujo de aire
6. Cesta de malla giratoria
7. Bandeja de drenaje
8. Eje del asador, horquillas y tornillos de fijación
9. Herramienta para retirar alimentos asados.



5. Rejilla con paso de aire.

Puede usarse no solo para la deshidratación, sino también para cocinar bocadillos crujientes o recalentar alimentos como pizza

6. Cesta de malla giratoria

Ideal para papas fritas, nueces tostadas y otros snacks. Utilice las pinzas de asador para colocar / retirar la canasta en la unidad.

7. Bandeja de drenaje.

Cocine con la bandeja de drenaje colocada para facilitar la limpieza.

8. Eje de rostizado, horquillas y tornillos de fijación

Úselo para asados y pollo entero, introduzca el eje longitudinalmente a través de la carne por el centro. Coloque los "tenedores" (topes) en el eje desde cualquier extremo hacia la carne, luego asegúrelos en su lugar con los tornillos de fijación.

Hay muescas en el eje para los tornillos de fijación. Puede ajustar los tornillos más cerca del centro si es necesario, pero nunca hacia los extremos.

NOTA: Asegúrese de que el asado o el pollo no sean demasiado grandes para girar libremente dentro del horno. Pollo o asado máximo, 1000-1500g

9. Pinza para extracción del asador.

Úsela para quitar los asados cocidos y el pollo que se prepararon con los métodos de asador o brocheta. Colóquelo debajo del eje del asador y levántelo (el lado izquierdo primero) y luego suavemente retire el contenido.

Importante

Asegúrese de que su Horno de Convección haya sido enviado con todos los componentes que incluye el paquete (algunos accesorios pueden venderse por separado). Revise todo cuidadosamente antes de usar. Si alguna pieza falta o está dañada, no utilice este producto.

NOTA: Es posible que algunos accesorios no se incluyan con la compra.

Los tenedores (topes), brochetas y otras piezas metálicas de esta unidad son afiladas y se calientan mucho durante el uso.

Se debe tener mucho cuidado para evitar lesiones personales. Use manoplas o guantes protectores para horno.

Uso de los accesorios

Colocación de rejillas de flujo de aire en la unidad

1. Inserte la bandeja de goteo en la parte inferior de la unidad.
2. Coloque las rejillas de flujo de aire en la unidad deslizándolas a través de las ranuras laterales hasta el borde posterior (FIG. A).
3. Coloque las rejillas de flujo de aire más cerca de la resistencia superior para una cocción más rápida y más crujiente (FIG. B).
4. Coloque las rejillas de flujo de aire a la mitad del para una cocción uniforme.

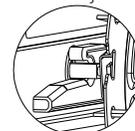


FIG.A

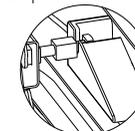
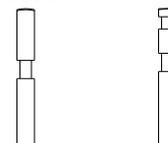


FIG.B

Componentes



EJE PARA ROSTIZADO
LADO IZQUIERDO LADO DERECHO



TORNILLOS DE FIJACIÓN(x2)

EJE DE ASADOR Y PINCHOS PARA BROCHETAS.

1. Coloque los dos pinchos para brochetas en cada extremo del eje del asador. Asegúrese de que los tornillos de fijación estén en el lado exterior del eje del asador.

3. Inserte las brochetas con cuidado en la comida.

Colocación del eje para asar o la canasta de malla giratoria en la unidad

1. Inserte primero el lado izquierdo del asador o canasta giratoria en el receptáculo del eje del asador. Asegúrese de que el eje del asador esté en su lugar para activar la rotación (FIG. C).
2. Coloque el lado derecho en el encastre (FIG. D).

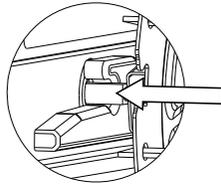
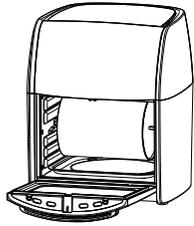


IMAGEN C
(LADO IZQUIERDO)

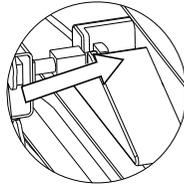


IMAGEN D
(LADO DERECHO)

IMPORTANTE

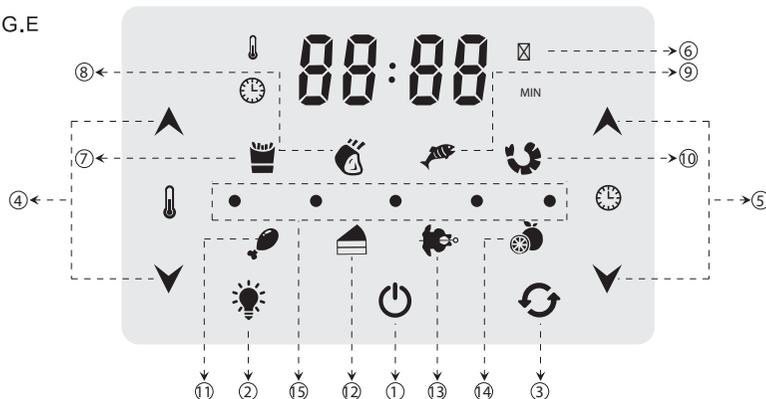
El lado derecho del eje del asador tiene dos muescas y el izquierdo tiene una.

Retirar el eje para asar o la cesta giratoria de la unidad

1. Abra la puerta de la unidad para pausar el ciclo de cocción o apague la unidad presionando el botón de encendido.
2. Inserte la herramienta de extracción del asador debajo del eje del asador.
3. Levante el lado derecho del eje del asador en un ligero ángulo para despejar el soporte, luego muevalo hacia la derecha hasta que el lado izquierdo del eje se deslice fuera del receptáculo del eje del asador.
4. Retire con cuidado la comida del horno.

USO DEL PANEL DE CONTROL DIGITAL

FIG.E



1. Botón de encendido / arranque-detención

Una vez que la unidad está enchufada, el botón de encendido se iluminará. Si selecciona el botón de encendido una vez (presione 2 segundos), se iluminará todo el panel. Al seleccionar el botón de encendido por segunda vez, se activará el proceso de cocción a la temperatura predeterminada de 365 ° F (185 ° C) y un tiempo de 15 minutos. Si selecciona el botón de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción, la unidad se detendrá. Presione 2 segundos el botón de encendido y apagará la unidad. Cuando vea que la pantalla digital muestra "OFF", el motor dejará de funcionar después de 15 segundos y escuchará el tono de advertencia "bip" 3 veces.

2. Luz interna

- Seleccionar este botón le ayudará a observar el progreso de la cocción mientras la unidad está en funcionamiento.

NOTA: Si abre la puerta durante el proceso de cocción, la unidad se detendrá. La luz interna se iluminará si se abre la puerta.

3. Botón de rotación

- Seleccione este botón cuando cocine algo usando el modo Asador (rostar). La función se puede utilizar con cualquier preset. El icono parpadeará mientras está en uso.

4. Botones de control de temperatura

- Estos botones le permiten subir o bajar la temperatura de cocción en intervalos de 5 ° F / 5 ° C que van desde 150 ° F (65 ° C) a 400 ° F (200 ° C). La deshidratación varía entre 90 ° F (30 ° C) a 175 ° F (80 ° C).

5. Botones de control de tiempo

- Estos botones le permiten seleccionar el tiempo de cocción exacto al minuto, desde 1 min. a 60 min. en todos los modos excepto cuando se deshidrata, que usa intervalos de 0.5 hr y un tiempo de funcionamiento de 2-24 hrs.

6. Pantalla digital LED

- La pantalla numérica digital cambiará entre temperatura y tiempo restante durante el proceso de cocción.

7-14. Ajustes preestablecidos de cocción

- Al seleccionar cualquiera de estos, se establecerá el tiempo y la temperatura en una configuración predeterminada para ese alimento en particular. Puede cambiar estos ajustes preestablecidos con los botones de tiempo y temperatura. Vea los ajustes preestablecidos en la página siguiente. Este menú de funciones permite cambios. Los cambios podrán realizarse únicamente dentro de los 2 minutos de iniciada la cocción. Si el tiempo es superior a 2 minutos, la función de cambio se bloqueará. (Después de 2 minutos, el menú se bloquea, pero la hora y la temperatura no se bloquearán).

15. Luces de funcionamiento: estas luces parpadearán en secuencia mientras se cocina y continuarán parpadeando hasta 15 segundos. una vez que apague la Unidad.

AJUSTES PREESTABLECIDOS DE COCCIÓN

TABLA DE COCCIÓN DE BOTONES PREESTABLECIDOS

"El tiempo de cocción del pollo asado entero variará con el peso. Use un termómetro para carne para verificar la temperatura interna como se muestra en la tabla a continuación.

BOTON PREDETERMINADO	TEMPERATURA	TIEMPO
7. Papas fritas	400°F (200°C)	15 min
8. Bifes y costillas	370°F (185°C)	25 min
9. Pescado	390°F (200°C)	15 min
10. Langostinos	320°F (160°C)	12 min
11. Pollo	370°F (185°C)	40 min
12. Horneado	350°F (175°C)	30 min
13. Rostizado	400°F (200°C)	30 min
14. Deshidratado	90°F (30°C)	4 hs (2- 24 hs)

Uso del Horno de Convección sin ajustes predeterminados .

Una vez que esté familiarizado con el Horno de convección, es posible que desee experimentar con sus propios tiempos y temperaturas de cocción.

Advertencia

¡Nunca use un recipiente para cocinar lleno de aceite de cocina o cualquier otro líquido en esta unidad! Podría producirse peligro de incendio o lesiones personales.

Tabla de temperatura interna de la carne.

Esta tabla debe usarse para verificar la temperatura interna de las carnes cocidas. Recuerde que estos datos son solo una referencia.

TIPO DE CARNE	CORTE	TEMPERATURA INTERNA
Carne vacuna y Ternera	Carne picada	160°F (70°C)
	Carnes para asar	160°F (70°C)
	Carnes para asar (jugoso/menos cocido)	145°F (60°C)
Pollo y Pavo	Pechugas	165°F (75°C)
	Carne picada y rellena	165°F (75°C)
	Patatas y alas	165°F (75°C)
Pescados y Mariscos	Cualquier tipo	145°F (63°C)
Cordero	Carne picada	160°F (70°C)
	Bifes y cortes para asar medianos	160°F (70°C)
	Bifes y cortes para asar (jugoso/menos cocido)	145°F (60°C)
Cerdo	Costillas, carne picada, ribs y cortes para asar	160°F (70°C)
	Jamon entero	140°F (60°C)

Instrucciones generales de funcionamiento

Antes de usar el Horno de Convección por primera vez

1. Lea todo el material, manual del usuario y etiquetas de advertencia.
2. Quite todos los materiales de embalaje, etiquetas y adhesivos.
3. Lave todas las piezas y accesorios utilizados en el proceso de cocción con agua tibia y jabón.

Nota: solo los accesorios son aptos para lavavajillas.

4. Limpie el interior y el exterior de la unidad de cocción con un paño limpio y húmedo.

NOTA: Nunca lave ni sumerja la unidad principal en agua.

NOTA: Cuando utilice esta unidad, nunca llene ningún recipiente de cocción con aceite o líquido de ningún tipo. Esta unidad cocina solo con aire caliente.

PREPARACIÓN PARA SU USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.
2. Seleccione el accesorio de cocción para su receta. Un electrodoméstico versátil. El Horno de Convección está diseñado para cocinar una amplia variedad de sus comidas favoritas. Los gráficos y tablas proporcionados en este manual y la Guía de recetas lo ayudarán a obtener excelentes resultados. Consulte esta información para conocer los ajustes adecuados de tiempo / temperatura y las cantidades adecuadas de alimentos.

ADVERTENCIA

- NUNCA coloque nada encima del aparato.
 - NUNCA cubra las rejillas de ventilación en la parte superior y posterior de la unidad de cocción.
 - NUNCA llene ningún recipiente para cocinar con aceite o líquido de ningún tipo. Esta unidad cocina solo con aire caliente.
 - NUNCA use la puerta del horno como lugar para colocar una canasta para freír caliente llena de comida. La canasta para freír caliente podría dañar la puerta del horno o hacer que la unidad se vuelque.
- Podrían producirse lesiones personales.
- SIEMPRE use guantes de cocina cuando retire las rejillas de flujo de aire caliente.

INSTRUCCIONES GENERALES DE FUNCIONAMIENTO COCINAR CON EL HORNO DE CONVECCIÓN

1. Coloque los ingredientes en una rejilla de flujo de aire, en uno de los accesorios del asador o en la canasta de malla giratoria.
 2. Coloque la rejilla de flujo de aire, la canasta de malla giratoria o el asador para rostizar en la unidad y cierre la puerta del horno. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente (la energía adecuada de acuerdo con la potencia nominal del producto).
 3. Cuando la canasta de malla giratoria o el asador y los alimentos estén en su lugar, presione el botón de encendido una vez (página 5, FIG E1)
 4. Seleccione una función preestablecida (página 5, FIG E7-14) o configure manualmente la Temperatura y luego el Tiempo (página 5, FIG. E 4-5). Consulte las instrucciones detalladas del Panel de control en la página 6.
 5. La unidad iniciará automáticamente el ciclo de cocción unos segundos después de que se seleccione una función preestablecida o el tiempo y / o la temperatura se ajusten manualmente. Alternativamente, puede presionar el botón de encendido para comenzar el ciclo de cocción inmediatamente una vez que se hayan seleccionado el tiempo y la temperatura de cocción deseados.
- NOTA: Puede abrir la puerta del horno para ver el asador en cualquier momento durante el proceso para verificar el progreso.
- NOTA: Consulte las tablas de este manual o los libros de recetas para determinar los ajustes correctos.

CONSEJOS

- Los alimentos que son más pequeños por lo general requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los más grandes.
- Grandes cantidades de alimentos sólo requieren un tiempo de cocción ligeramente más largo que las cantidades más pequeñas.
- Mover o remover los alimentos de menor tamaño en la mitad del proceso de cocción asegura que todas las piezas se cocinen uniformemente.
- Se sugiere rociar un poco de aceite vegetal en papas frescas para obtener un resultado más crujiente. Al agregar un poco de aceite, hágalo justo antes de cocinar.
- Los bocadillos que normalmente se cocinan en un horno también se pueden cocinar en el horno de convección.
- Use masa pre cocida para preparar bocadillos rápida y fácilmente. La masa pre cocida también requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.

- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en el Horno de Convección cuando hornee una torta o tarta.
- Puede usar Horno de Convección para recalentar alimentos. Simplemente ajuste la temperatura a 300 ° F (150 ° C) por hasta 10 minutos.

FIG.F



IMPORTANTE

Retirar alimentos cocidos o calientes
 Cuando retire alimentos cocidos o calientes, use la herramienta para retirar asador (FIG. F) o guantes de cocina. La herramienta para retirar también se puede utilizar para el asador.

ADVERTENCIA

- Durante el proceso de cocción, la canasta de malla giratoria y otros accesorios se calentarán mucho. Cuando lo retire para verificar el proceso de cocción, asegúrese de tener una superficie resistente al calor cercana para colocarlo. NUNCA coloque la canasta giratoria de malla directamente sobre una mesada o mesa.
- Los accesorios para cocinar se calentarán durante el proceso de fritura al aire. Use guantes de cocina y manéjese con cuidado para EVITAR LESIONES.

TABLA DE COCCIÓN.

Tipo de Alimento	Minimo/Maximo	Tiempo	Temperatura	Comentarios
Papas fritas congeladas finas	1 1/4 -3 tazas	15-16 min	400°F(200°C)	
Papas fritas congeladas gruesas	1 1/4 -3 tazas	15 - 20 min	400°F(200°C)	
Papas fritas caseras	1 1/4 - 3 1/4 tazas	10 - 16 min	400°F(200°C)	Agregar una cucharada de aceite
Papas caseras pequeñas cortadas en cuartos	1 1/4 - 3 1/4 tazas	18 - 22 min	360°F(182°C)	Agregar una cucharada de aceite
Papas caseras cortadas en cubos	1 1/4 -3 tazas	12 - 18 min	360°F(182°C)	Agregar una cucharada de aceite
Papas rosti	1 taza	15 - 18 min	360°F(182°C)	
Papas gratinadas	2 tazas	15 - 18 min	400°F(200°C)	
Carne	500 gr	8 -12 min	360°F(182°C)	
Costillas de cerdo	500gr	10-14 min	360°F(182°C)	
Hamburguesas	500gr	7-14 min	360°F(182°C)	
salchichas	500gr	13-15 min	400°F(200°C)	
Muslos de Pollo	500gr	18-22 min	360°F(182°C)	
Pechuga de Pollo	500gr	10-15 min	360°F(182°C)	
Arrolladitos primavera	350 gr	15-20 min	400°F(200°C)	Precalentar el horno
Nuggets De Pollo Congelados	500gr	10-15 min	400°F(200°C)	Precalentar el horno
Bastoncitos de pescado congelados	500gr	6-10 min	400°F(200°C)	Precalentar el horno
Bastoncitos de Mozzarella de	500gr	8-10 min	360°F(182°C)	Precalentar el horno
Verduras Rellenas	500gr	10 min	320°F(160°C)	
Torta	1 1/4 taza	20-25 min	320°F(160°C)	Utilice un molde para hornear
Tarta	1 1/2 taza	20-22 min	360°F(182°C)	Utilice un molde para hornear
Muffins	1 1/4 taza	15-18 min	400°F(200°C)	Utilice un molde para hornear
Bocadillos dulces	1 1/2 taza	20 min	320°F(160°C)	Utilice un molde para hornear
Aros de cebolla congelados	450 gr	15 min	400°F(200°C)	

Tabla de Cocción.

La tabla de la página 9-10 le ayudará a seleccionar la temperatura y el tiempo correctos para obtener los mejores resultados. A medida que se familiarice con el proceso de cocción del horno de convección, puede ajustar estas configuraciones para satisfacer sus propios gustos personales.

NOTA: Tenga en cuenta que estos ajustes son de referencia. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes

Consejos

- Configure el temporizador para detener el tiempo exacto para la receta y el timbre del temporizador le avisará cuando sea el momento de retirar la comida. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación predeterminado ha transcurrido.
- Agregue 3 minutos. al tiempo de cocción al comenzar con el horno en frío.

Limpieza y almacenamiento

Limpie el horno de aire después de cada uso.

La canasta de malla giratoria y otros accesorios están hechos de acero inoxidable duradero y se pueden lavar en el lavavajillas. Nunca use materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies. Los alimentos adheridos deben remojar para quitarlos fácilmente en agua tibia y jabón.

Quite el cable de alimentación del enchufe de pared y asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.

1. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y tibio y un detergente suave.
2. Para limpiar la puerta del horno, retírela levantándola en un ángulo de 80 ° mientras tira suavemente hacia arriba. Limpie ambos lados con agua tibia y jabón en un paño húmedo. No sumerja la puerta en agua ni lave en el lavavajillas.

3. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva.
4. Si es necesario, elimine los residuos de comida de la rejilla superior con un cepillo de limpieza.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.

Preguntas frecuentes

1. ¿Puedo preparar alimentos que no sean platos fritos con mi Horno de convección?
Puede preparar una variedad de platos, que incluyen filetes, bifés, hamburguesas y productos horneados. Consulte la Guía de recetas del Horno de convección.
2. ¿El horno de convección es bueno para preparar o recalentar sopas y salsas? Nunca cocine ni recaliente líquidos en el horno de convección.
3. ¿Qué hago si la unidad se apaga mientras cocina?
Como medida de seguridad, el horno de convección tiene un dispositivo de apagado automático que evita daños por sobrecalentamiento. Desenchufe y deje que la unidad se enfríe. Vuelva a conectar y reinicie con el botón de encendido.
4. ¿La unidad necesita tiempo para calentarse?
Es necesario precalentar. Cuando cocine desde un comienzo en frío, agregue 3 minutos. al tiempo de cocción para compensar.
5. ¿Es posible apagar la unidad en cualquier momento? Presione el botón de encendido una vez o abra la puerta.
6. ¿Puedo controlar la comida durante el proceso de cocción?
Puede quitar la canasta de malla giratoria en cualquier momento mientras se cocina. Durante este tiempo, puede voltear el contenido de las rejillas de flujo de aire si es necesario para garantizar una cocción uniforme. El tiempo y la temperatura se reanudarán donde lo dejó.
7. ¿Es el horno de convección apto para lavavajillas? Solo los accesorios son aptos para lavavajillas. La unidad en sí que contiene la bobina de calentamiento y los componentes electrónicos nunca debe sumergirse en líquido de cualquier tipo o limpiar con algo más que un paño húmedo caliente o una esponja no abrasiva con una pequeña cantidad de detergente suave.

8. ¿Qué sucede si la unidad aún no funciona después de haber probado todas las sugerencias de solución de problemas?

Nunca intente una reparación en el hogar. Comuníquese con el fabricante y siga los procedimientos establecidos por la garantía. El no hacerlo podría anular la garantía.

9. ¿Se puede desprender la puerta?

Si puede. Abra la puerta ligeramente (aproximadamente 1 pulgada / 2,5 cm desde la posición cerrada) y levante suavemente la bisagra de la puerta. Las articulaciones se deslizarán hacia afuera. Puede limpiar la unidad y las ventanas más fácilmente. Para volver a colocar la puerta, déjela ligeramente abierta como antes, luego alinee la bisagra, de modo que las juntas entren en las ranuras. Luego, cierra la puerta.

Solución de problemas

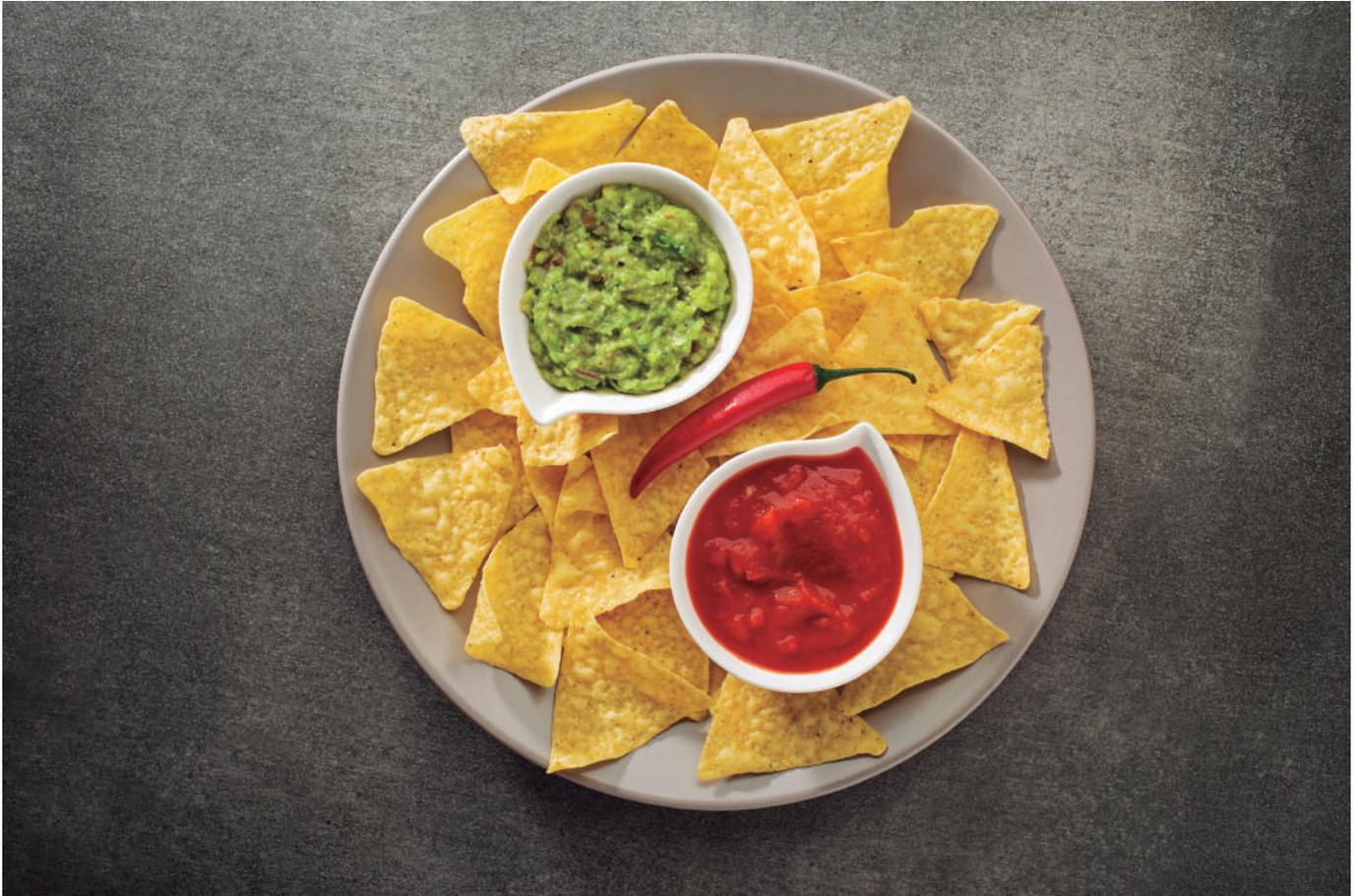
PROBLEMA	CAUSA	POSIBLE SOLUCION
La unidad no arranca	1. El aparato no está enchufado. 2. No ha encendido el botón de inicio al configurar el tiempo de preparación y temperatura.	1). Enchufe el cable de alimentación en el toma de pared. 2. Con la canasta en su lugar, establezca la temperatura y la hora. Compruebe que la puerta este cerrada.
Alimentos no cocidos	1. La canasta de malla giratoria está sobrecargada. 2. La temperatura está configurada demasiado baja	.1. Use cantidades más pequeños para freír de manera más uniforme. 2. Suba la temperatura y continúe Cocinando.
Los alimentos no se fríen uniformemente	Algunos alimentos deben darse vuelta durante el proceso de cocción	Consulte Operaciones generales en este manual en la página 8.
Sale humo blanco de la Unidad	1. Se está usando aceite. 2. Los accesorios tienen exceso de residuos de grasa de cocciones anteriores.	1. Limpie la unidad para eliminar el exceso de aceite. 2. Limpie la canasta de malla giratoria después de cada uso.
Las papas fritas no se fríen uniformemente	1. Se está utilizando un tipo incorrecto de papa. 2. Las papas no se enjuagaron correctamente durante la preparación	1. Utilice papas frescas y firmes. 2. Use papas en bastón y seque para quitar el exceso de almidón.
Las papas fritas no son crujientes	Las papas fritas crudas tienen demasiada agua.	Seque los bastones de papa correctamente antes de rociarlos Corte los bastones más pequeños y agregue un poquito de aceite
La puerta se desprendió	La puerta se desprendió de la bisagra.	Alinee la bisagra de modo que las juntas coincidan con las ranuras. Luego, cierra la puerta.

Códigos de error

MENSAJE DE PANTALLA	CAUSA	POSIBLE SOLUCION
E1	Circuito roto del sensor térmico	Llamar al servicio de atención al cliente
E2	Cortocircuito del sensor térmico	Llamar al Servicio de Atención al Cliente

RECETARIO

Doritos



Receta:

1 Taza harina 0000
1/2 Taza polenta instantánea
4 Cucharaditas aceite
1 Cucharada de pimentón
Agua tibia

Procedimiento:

1. Mezclar la harina 0000 con la polenta y la sal a gusto.
2. Colocar las 4 cucharaditas de aceite.
3. Agregar el pimentón.
4. Agregamos el agua tibia hasta que formemos una masa consistente pero que se puede amasar.
5. Amasar y cortarlos en triángulos del tamaño que quieras. El grosor puede variar.
6. Por último freírlos a gusto.

Langostinos



Receta:

9 Langostinos crudos

1 Huevo

Pan rallado

Condimentos: sal, pimienta, pimentón dulce, ajo y perejil.

Procedimiento:

1. Blanquear los langostinos previamente limpios por 2 minutos en agua hirviendo.
2. Sacar del agua y secar con papel absorbente.
3. Batir el huevo y condimentar a gusto.
4. Colocarlos en un palo de brochetas y pincelar con el huevo batido. (Dejar en el huevo hasta empanar).
5. Empanar con pan rallado o panko. Pincelar nuevamente con huevo y otra vez empanar.
6. Colocar en la freidora. Cocinar 5 minutos a 160 grados. Retirar
7. Rociar con fritolin o pincel con aceite. Colocar 5 minutos más en la freidora a 200 grados.

Papas españolas



Receta:

400 g papa

Agua

1 cucharada aceite oliva

Sal

Procedimiento:

1. Pelar y cortar la papa en juliana de aproximadamente 0,5 CM de espesor.
2. Secar cada papa con una servilleta absorbente e ir colocando en otro recipiente seco,
3. Cuando estén todas secas, rociar con aceite o pincelar con aceite de oliva y condimentar con sal y lo que te guste (pimentón dulce, orégano, etc).
4. Configurar la freidora sin aceite a temperatura 160 grados por 17 minutos.
5. Por ultimo, freír a 180 grados otros 10 minutos para dorar.