

1. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (INSTRUCCIONES ORIGINALES)

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS ANTES DE UTILIZAR EL APARATO Y GUÁRDELAS EN UN LUGAR SEGURO PARA FUTURAS CONSULTAS.



- **ATENCIÓN:** superficies muy calientes.
- **NO TOQUE** las superficies calientes, ya que podría lesionarse. Use siempre el asa.
- **ESTE APARATO DEBE UTILIZARSE SIEMPRE DE FORMA SUPERVISADA.** No lo deje sin supervisión y desenchúfelo cuando termine de usarlo. Cuando el aparato esté encendido o enchufado nunca lo deje desatendido.
- Los muebles adyacentes deben poder soportar un aumento de temperatura mínimo de 85°C, por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentre el aparato durante su uso. Este aparato requiere un espacio libre de 100 mm alrededor de la parte delantera, trasera y lateral del aparato.
- Algunos tipos de muebles de cocina de vinilo o laminados podrían sufrir daños por calor o decolorarse a temperaturas incluso inferiores a las indicadas más arriba. Cualquier daño causado por un aparato instalado sin tener en cuenta las instrucciones anteriores será responsabilidad de su propietario. No debe utilizar este aparato para guardar objetos o como superficie de trabajo.
- No use este aparato cerca o debajo de materiales combustibles, como cortinas o muebles.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, a no ser que cuenten con supervisión o con instrucciones previas relativas al uso seguro del mismo de una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños para tener la seguridad que no juegan con este aparato.
- Para evitar quemaduras, extreme las precauciones al retirar los accesorios de la Freidora de Aire Minihorno, o al eliminar la grasa caliente.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico y no está previsto su uso en zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros centros de trabajo, casas rurales, habitaciones de hoteles o moteles y otros establecimientos de tipo turístico.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. En ese caso, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Devuelva el aparato al Centro de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional»). El consumidor no debe intentar ninguna reparación.
- No enrolle el cable alrededor del cuerpo del aparato durante o después de su uso.
- No deje el cable de alimentación colgando del borde de la mesa o de la encimera.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en la Freidora de Aire Minihorno: papel, cartón, plástico y productos similares.
- Las superficies exteriores pueden calentarse cuando el aparato está en uso; por lo tanto no permita que entren en contacto con superficies sensibles al calor.
- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Utilice los ajustes de temperatura recomendados para todas las cocciones, horneados, asados y frituras al aire.
- No apoye utensilios de cocina o fuentes de horno en la puerta de cristal.
- Compruebe sistemáticamente que la bandeja está también colocada, cuando cocine con la rejilla para proteger los elementos calentadores de la condensación, la grasa y las migas.

ATENCIÓN: Colocar la rejilla del horno en la posición 1 o 2 con la rejilla hacia arriba, mientras está usando el tostador puede provocar un incendio.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- Compruebe sistemáticamente que el voltaje que vaya a utilizar se corresponde con el voltaje del aparato, que está indicado en la parte inferior de la carcasa.
- Este aparato no puede usarse con un temporizador externo o un sistema de control independiente.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica cuando lo deje sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No saque el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- Compruebe que tiene las manos secas antes de tocar el cable de alimentación o de retirar el enchufe de la toma de corriente.

SEGURIDAD GENERAL

- Retire todos los materiales de embalaje y cualquier etiqueta o pegatina promocional del aparato antes de usarlo.
- Inspeccione siempre el aparato antes de utilizarlo en busca de daños aparentes. No utilice el aparato si está dañado o ha recibido un golpe. En caso de avería o de daños en el aparato, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Cuisinart (consulte el apartado «Garantía internacional»).
- Antes de encender el aparato, compruebe que las placas seleccionadas están correctamente colocadas y bloqueadas en su posición.
- No utilice el aparato para otros usos diferentes de los previstos.
- No toque las superficies calientes; use el asa con el aparato encendido y mientras se enfría.
- Coloque la Freidora de Aire Minihorno sobre una superficie estable, resistente al calor y nivelada, cerca de una toma de corriente.
- No coloque nada encima del aparato mientras está en funcionamiento o caliente.
- No envuelva los alimentos en plástico de cocina, bolsas de polietileno o papel de aluminio durante la cocción. Podría causar daños en las placas de cocción y crear peligro de incendio.
- Utilice este aparato exclusivamente con los accesorios recomendados por Cuisinart.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un hornillo eléctrico o de gas o dentro de un horno caliente.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando está enchufado.
- Revise periódicamente todas las piezas antes de usarlo. NO LO UTILICE si observa que alguna pieza presenta daños.
- Para evitar lesiones o un posible incendio, no cubra el aparato cuando lo esté usando.
- Para evitar quemaduras, electrocución u otro tipo de lesiones, no sumerja el cable, el enchufe o la base del aparato en agua o en cualquier otro líquido y no lo ponga en el lavavajillas.
- Para desconectar el aparato, gire el mando hasta la posición OFF y desenchúfelo.
- Apague y desenchufe el aparato después de su uso.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo vaya a utilizar y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, siempre que cuenten con supervisión adecuada o con instrucciones previas relativas a la utilización del mismo con total seguridad y siempre que sean capaces de comprender los

riesgos potenciales que supone. Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento no debe dejarse en manos de niños a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión adecuada.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Recomendamos lavar cuidadosamente los accesorios a mano, ya que no son aptos para el lavavajillas.

NOTA: Es posible que se forme algo de condensación en el exterior del horno, lo que puede provocar gotas de agua en la encimera.



ADVERTENCIA: Las bolsas de polietileno sobre el producto o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar peligro de asfixia, debe mantenerlas alejadas de los niños. Estas bolsas no son juguetes.

Este producto cumple plenamente toda la legislación pertinente de la UE y del Reino Unido, así como las normas relativas a este tipo y clase de aparatos. Somos una empresa certificada ISO9001:2015 y evaluamos de forma constante el desempeño de nuestro Sistema de Gestión de Calidad. Si tiene alguna pregunta sobre la seguridad y la conformidad de los productos, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional»).



Eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe ser desechado junto con la basura doméstica. Debe entregarlo en el punto de recogida encargado del reciclar equipos eléctricos y electrónicos. Al deshacerse correctamente de este producto ayuda a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podría causar una eliminación inadecuada del producto. Para más detalles sobre el reciclado de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el centro de tratamiento de residuos más cercano.

2. INTRODUCCIÓN

Felicidades, acaba de adquirir una Freidora de Aire Minihorno de Cuisinart.

Desde hace más de 30 años el objetivo de Cuisinart ha sido producir los mejores equipos de cocina del mundo.

Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga y una gran facilidad de uso así como para obtener un excelente rendimiento día tras día.

Puede encontrar más información sobre nuestros productos, así como ideas de recetas, en nuestro sitio web www.cuisinart.eu

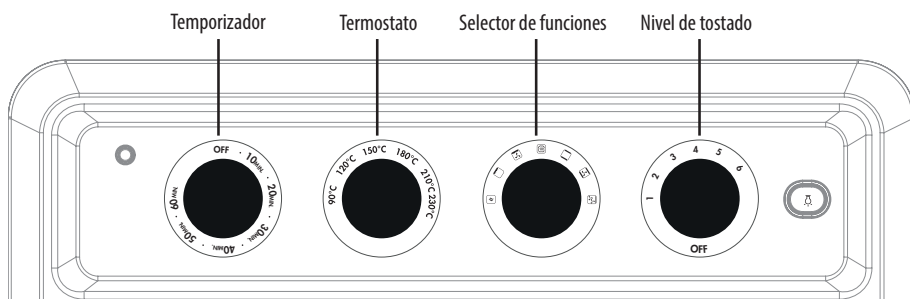
3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO (consulte la portada para referencia)

1. **Piloto de funcionamiento**
2. **Encendido / Temporizador**
3. **Termostato**
4. **Selector de funciones**
5. **On / Selector de tostado**
6. **Botón de la luz interior del horno**
7. **Bandeja recogemigas extraíble**
8. **Cesta para fritura con aire**
9. **Rejilla de hornear**
10. **Bandeja de hornear**
11. **Interruptor de seguridad de puerta de apagado automático (no aparece en la ilustración)**
12. **Almacenamiento del cable (no aparece en la ilustración)**

4. MODO DE EMPLEO

Antes de utilizar la Freidora de Aire Minihorno por primera vez, compruebe que ha retirado completamente el embalaje y colóquelo sobre una superficie plana. Todos los accesorios deben limpiarse a fondo (consulte la sección Limpieza y Mantenimiento).

Controles del Airfryer Minihorno



Funciones

Freidora de aire (AirFry)

Esta función se utiliza para freír con aire los alimentos, como alternativa saludable a la fritura en aceite. La función AirFry utiliza una combinación de aire caliente, alta velocidad de circulación del aire y 2 elementos calefactores superiores para preparar diferentes comidas deliciosas y más saludables que la fritura tradicional.

Para la función AirFry, coloque la cesta de fritura sobre la bandeja de hornear. Utilice la posición 2 (consulte la tabla de posiciones de la rejilla).

Hornear

La función «hornear» es adecuada para preparar todo tipo de alimentos que normalmente se preparan en el horno. Para los productos horneados que requieren un método de cocción más suave, como tartas, magdalenas y repostería, obtendrá los mejores resultados con la función de horneado. Utilice la bandeja de hornear para estas preparaciones. Utilice la posición 1 para alimentos frescos y la posición 2 para alimentos congelados (consulte la tabla de posiciones). La posición 1 de la rejilla también puede utilizarse para artículos más grandes, como el pollo.

Asados y pizzas

La función «asados y pizzas» utiliza un ventilador para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos, de modo que se cocinen más rápido, y se utiliza para las carnes asadas, como pollo, cerdo y ternera. También puede utilizarse para pizzas, verduras y productos de panadería como bollos y pan. Utilice siempre la bandeja de hornear con esta función. Utilice la posición 1 para alimentos frescos y la posición 2 para alimentos congelados (consulte la tabla de posiciones).

Grill

La función de grill se puede utilizar para asar piezas de carne, como ternera, pollo, chuletas de cerdo, salchichas o hamburguesas. También puede utilizarse para cocinar pescado. Utilice la posición 2 para esta función (consulte la tabla de posiciones)



Bocadillos y Sándwiches

La función «bocadillos y sándwiches» se puede utilizar para hacer bocadillos, sándwiches y para dorar guisos y gratinados. Utilice siempre la posición 2 con esta función (consulte la tabla de posiciones).

Tostar


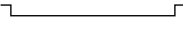


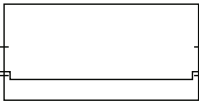
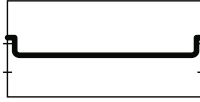
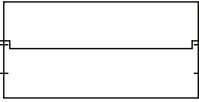
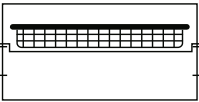
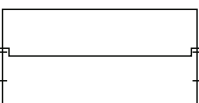
Utilice siempre la rejilla en la posición 2 (consulte la tabla de posiciones de las bandejas) para un tostado uniforme. Coloque siempre los alimentos que desee tostar en el centro de la rejilla.

	Mantener el calor	Utilice esta función para mantener la comida caliente. Puede utilizarla para alimentos cocinados con otros aparatos, como tortitas o gofres.
	Bocadillos y Sándwiches	La función «bocadillos y sándwiches» puede utilizarse para dorar y para asar alimentos planos. Utilícela para gratinados, queso rallado, sándwiches tostados y bacon. El ventilador funciona lentamente para esta función.
	Grill	La función de grill se puede utilizar para asar piezas de carne, como ternera, cerdo, chuletas de cordero, salchichas o hamburguesas. También es útil para pescado y kebabs.
	Tostar	Esta función puede utilizarse para tostar alimentos. Es válida para pan, bollos y rosquillas. El ventilador funciona lentamente para esta función.
	Hornear	La función de horneado tiene los mismos usos que un horno tradicional. Puede usarse para tartas (dulces y saladas), quiches (incluyendo la preparación de la masa), bizcochos, magdalenas, pasteles, suflés, merengues y frutas al horno. También puede utilizarse con alimentos congelados. El ventilador funciona lentamente para esta función.

	Asados y pizzas	La función «Asados y Pizzas» se puede utilizar para hornear. Utilícelo para pizzas, verduras asadas, bollos, pan y galletas. También puede usarlo para carnes asadas como pollo, ternera, cordero y cerdo.
	Freidora de aire (AirFry)	La función AirFry se puede utilizar para freír alimentos con poco o nada de aceite, para cocinar de forma más saludable. Por ejemplo, alitas de pollo, calamares, palitos de pescado, patatas fritas, chips de verdura.

Diagramas de posición de la rejilla y la bandeja

Consulte los diagramas siguientes para conocer la posición de los distintos accesorios.
Consulte los diagramas siguientes para conocer la posición de los distintos accesorios.

ACCESORIOS		 Cesta para fritura con aire	 Rejilla	 Bandeja para hornear y recoger la grasa
POSICIÓN 1 PARA HORNEAR Apta para alimentos frescos y artículos más grandes.				
POSICIÓN 2 PARA HORNEAR NOTA: Apta para alimentos congelados.				
POSICIÓN 2 PARA GRATINAR O FREIR				
POSICIÓN 2 PARA TOSTAR				

ATENCIÓN: Colocar la rejilla en la posición 1 o 2 con la rejilla hacia arriba, mientras está usando el tostador puede provocar un incendio.

NOTA:

La rejilla del horno se puede utilizar boca abajo.

La bandeja y la rejilla tienen que colocarse ligeramente inclinadas, para no dañar el gancho.

Uso de las diferentes funciones.

NOTA: Compruebe que la bandeja recogemigas está en su sitio y que el horno está vacío antes de encenderlo

Freidora de aire (AirFry)

Coloque la cesta de freír sobre la rejilla en posición 2. Ajuste el selector a la posición AirFry y elija la temperatura deseada en el termostato. Gire el temporizador de encendido hasta el tiempo de cocción deseado para encender el horno y empezar a freír.

Se encenderá el piloto de funcionamiento. El temporizador sonará cuando el ciclo se haya completado y el horno se apagará.

Para apagar la función AirFry coloque el botón temporizador en posición OFF.

Para conocer las pautas de la freidora de aire, consulte la tabla de la página 7.

Hornear o Asados y Pizzas

Coloque la bandeja o la rejilla en cualquiera de las dos posiciones.

Coloque el selector en la posición «horneado» o en la posición «Asados y Pizzas». Ajuste el termostato a la temperatura deseada. A continuación, gire el temporizador de encendido hasta el tiempo de cocción recomendado para encender el horno. Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos antes de hornear alimentos delicados como bizcochos o magdalenas. (Cuenta el tiempo de precalentado como tiempo de horneado).

Se encenderá el piloto de funcionamiento. El temporizador sonará cuando el ciclo se haya completado y el horno se apagará.

Para apagar el horno antes de completar el ciclo, coloque el botón temporizador en posición Off.

Grill o Bocado y Sándwiches

Coloque la cesta de freír sobre la bandeja en posición 2. Coloque el selector en la posición «grill» o en la posición «Bocado y Sándwiches». Ajuste el termostato a la temperatura deseada. A continuación, gire el temporizador de encendido hasta el tiempo de cocción deseado para encender el horno y empezar a asar. Se encenderá el piloto de funcionamiento. El temporizador sonará cuando el ciclo se haya completado y el horno se apagará.

Para apagar la función Grill, coloque el botón temporizador en posición Off.

Mantener el calor

Coloque la bandeja o la rejilla en la posición 2. Ajuste termostato a la temperatura deseada y luego coloque el selector en la posición «Mantener el calor». A continuación, gire el temporizador de encendido hasta el tiempo deseado para encender el horno.

Se encenderá el piloto de funcionamiento. El temporizador sonará cuando el ciclo se haya completado y el horno se apagará. Para apagar la función «Mantener el calor», coloque el botón temporizador en posición Off.

Tostar

Coloque la rejilla en la posición 2. Si va a tostar dos piezas, colóquelas en el centro de la rejilla. Si va a tostar cuatro piezas, debe espaciarlas de forma uniforme: dos en la parte delantera y dos en la trasera. Si va a tostar seis piezas, debe espaciarlas de forma uniforme: tres en la parte delantera y tres en la trasera.

Ajuste el selector a la posición Tostar y elija la temperatura en el termostato. Coloque el selector de tostado en el ajuste deseado, de claro a oscuro, para que el horno se ponga en marcha y empiece a tostar. Se encenderá el piloto de funcionamiento. Cuando el ciclo se haya completado sonará una alarma y el horno se apagará.

Si desea detener la función «Tostar», coloque el temporizador en posición Off.

NOTA: La rejilla debe estar en la posición 2, tal y como se indica en la tabla de posiciones.

5. CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Consejos para freír con aire:

- La fritura con aire es una alternativa saludable a la fritura tradicional. Muchos de los alimentos que se pueden freír se pueden freír con aire, sin necesidad de usar cantidades excesivas de aceite. Los alimentos fritos con aire tienen un sabor más ligero y menos graso que los fritos tradicionales.
- La mayoría de los aceites pueden utilizarse para freír con aire. No obstante, el aceite de oliva es preferible por ser más sabroso. Se recomienda utilizar aceites vegetales, de canola o de semillas de uva, si desea un sabor más suave.
- Distribuya el aceite de manera uniforme por los alimentos para conseguir resultados más crujientes y dorados. Puede usar un pulverizador o un pincel para aceitar los alimentos que vaya a freír con aire. Como alternativa, puede usar aceite de oliva y un pulverizador antiadherente para cocinar.
- Puede utilizar gran variedad de rebozados para freír con aire. Algunos ejemplos son: pan rallado, pan rallado condimentado, pankó, quinoa o diversas harinas.
- Muchos alimentos no necesitan que les dé la vuelta durante la cocción, pero las piezas más grandes, como filetes de pollo, deben voltearse a mitad de la cocción para obtener una fritura y un dorado rápidos y uniformes.
- Cuando fría con aire grandes cantidades de alimentos y la bandeja esté llena, remueva a mitad de la cocción para obtener una fritura y un dorado rápidos y uniformes.
- Use temperaturas más altas para los alimentos que se cocinan rápidamente, como bacon y patatas fritas y temperaturas más bajas para los alimentos que tardan más en cocinarse, como los filetes empanados.
- La cocción será más uniforme si todas las piezas tienen el mismo tamaño.
- Forre la bandeja con papel de horno para facilitar su limpieza.
- Tenga en cuenta que la mayoría de los alimentos liberan agua con la cocción. Cuando cocina grandes cantidades durante un largo periodo de tiempo, la condensación se puede acumular, lo que puede humedecer su encimera.

Consejos para hornear:

- Use la función Hornear para los manjares más deliciosos, como natillas, bizcochos y huevos.
- Para la mayoría de los productos horneados, así como las piezas más grandes, como pollos enteros, se utiliza la posición 1.
- Coloque la bandeja en la posición 1 para pizza fresca. En cambio, para pizza congelada, use la posición 2.

Consejos para asados y pizzas:

- Seleccione la función «asados y pizzas» para productos que requieran un dorado uniforme, como bollos o panes, así como para asados de carne roja o aves de corral. La función «asados y pizzas» también es perfecta para pizzas caseras, pues obtendrá un dorado uniforme y crujiente.
- Muchas recetas recomiendan reducir la temperatura en 3 - 4°C cuando utilice un horno por convección.
- Compruebe siempre si los alimentos están bien cocinados al menos 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción sugerido.

Consejos para la función «Grill»

- Para obtener mejores resultados, utilice la cesta incluida, colocada dentro de la bandeja de hornear.
- No utilice recipientes de cristal para con esta función.
- No deje los alimentos sin vigilancia, pues es fácil que se quemen.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de usarlo por primera vez y después de cada uso, limpie minuciosamente todas las piezas.
- Deje que el horno se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Desenchufe siempre el horno de la corriente eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos, objetos duros o estropajos, pues podría dañar el acabado del horno. Use simplemente un trapo húmedo y luego seque completamente. Aplique la solución limpiadora en el paño antes de usarlo, no directamente en el horno.
- Para limpiar el interior, utilice un paño húmedo y una solución jabonosa suave o un pulverizador y una esponja. No utilice en ningún caso productos abrasivos o corrosivos. Podrían dañar la superficie del horno. No utilice estropajos metálicos en el interior del horno.
- La rejilla, la bandeja de hornear, la cesta y la bandeja para las migas deben lavarse a mano con agua caliente y detergente. NO son aptas para el lavavajillas.
- Después de cocinar alimentos grasos, una vez que se haya enfriado, no olvide limpiar la parte superior del interior del horno. Si lo hace regularmente, su horno siempre funcionará como si fuera nuevo. La eliminación de la grasa ayudará a mantener un sabor consistente uso tras uso.
- Para eliminar las migas, deslice la bandeja recogemigas y vacíela. Límpiela y colóquela de nuevo. Para eliminar los restos de grasa, sumerja la bandeja en agua caliente jabonosa. No utilice nunca el horno sin la bandeja recogemigas.
- Nunca enrosque el cable alrededor del horno. Utilice el recogecables que encontrará en la parte trasera.

NOTA: No use limpiadores abrasivos, objetos duros o estropajos, pues podría dañar la capa antiadherente.

7. GUÍA PARA FREÍR POR AIRE

La siguiente tabla muestra los tiempos de cocción y las porciones recomendadas para los distintos tipos de alimentos que se pueden freír en la AirFryer Minihorno. Si el tamaño de las porciones excede las recomendaciones, puede removerlas de vez en cuando mientras se cocinan para obtener unos resultados más crujientes y uniformes. Las cantidades más pequeñas de alimentos pueden requerir menos tiempo. Para obtener los mejores resultados, encienda la luz interior para comprobar regularmente los alimentos.

Bacon	200°C	6 – 8 min
Alitas de pollo	200°C	20 – 25 min
Salchichas	200°C	12 min
Anillas de calamar	200°C	9 min
Cigalas frescas	200°C	10 min
Aperitivos congelados (palitos de mozzarella...)	200°C	5 – 7 min
Nuggets de pollo congelados	200°C	10 min
Patatas fritas en palitos	200°C	10 – 20 min
Patatas chips	200°C	10 – 20 min
Chips de verduras (batata, remolacha, chirivía...)	200°C	10 – 15 min
Patatas fritas congeladas	230°C	15 – 25 min
Patatas chips congeladas	230°C	10 – 15 min

