

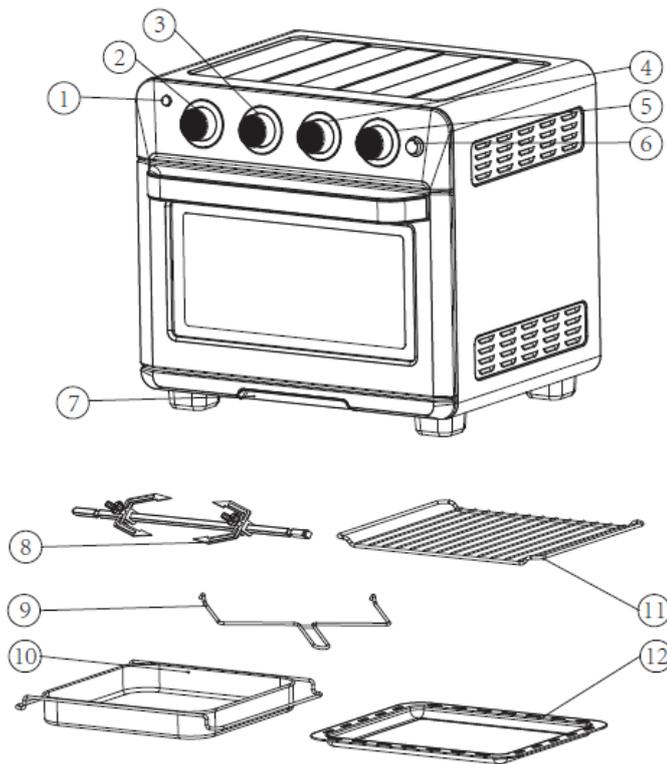
Horno / Air Fryer
MODELO BA-8220



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea el manual de instrucciones antes de utilizar su horno

PARTES & PIEZAS



1. Indicador de encendido	7. Bandeja para migas
2. Temporizador	8. Asador
3. Control de funciones	9. Asa para asador
4. Control de temperatura de la Airfryer	10. Cesta para freír
5. Control de temperatura del horno	11. Parrilla
6. Interruptor de lámpara	12. Bandeja de horno

Datos Técnicos

Modelo: BA-8220
Voltaje: 220V - 50Hz.
Potencia: 1.700 W.



ELECTRON
 www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal
 Servicio Técnico 2-7732651



IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Precauciones Básicas

1. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
2. Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato. El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños.
3. Si el cable de alimentación está dañado o en caso de malfuncionamiento o avería, consulte con el servicio técnico central de Electrón s.a. o un servicio técnico autorizado. Nunca trate de reparar el aparato usted mismo.
4. Después de usar, no tire del cable para detener su funcionamiento. Para desenchufar el aparato, hágalo tirando del enchufe y no del cordón.
5. Tampoco manipule el enchufe o artefacto con manos húmedas.
6. Compruebe el cable de alimentación del aparato con regularidad para asegurarse de que no esté dañado. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado.
7. Ciertas partes del aparato pueden calentarse. No toque estas partes.
8. El aparato necesita espacio para permitir que el calor se disipe, evitando así el riesgo de incendio. Asegúrese de que el aparato dispone de espacio suficiente a su alrededor, y no entre en contacto con material inflamable.
9. No utilice este Horno Air Fryer eléctrico a la intemperie.
10. Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como: la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares. En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial; en los cuartos de huéspedes o similares.
11. **Atención:** el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado. **Cuando opere el horno, mantenga al menos diez centímetros de espacio en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.**
12. Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.

Este producto es sólo para Uso Doméstico.



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Este horno Electron trae una **freidora de aire incorporada**, es un 2 en 1; para que puedas preparar alimentos saludables, crujientes -con todas sus propiedades nutritivas- como también al que podrás usar para hornear, rostizar, tostar y asar.

- 1.- Limpie la carcasa del aparato con un paño suave húmedo y seque bien
- 2.- Durante su primer uso puede sentir un olor anormal, es sólo la resina protectora de fabricación la que se quema, no es nocivo para la salud. Al poco tiempo de uso, el olor desaparecerá.
- 3.- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca.
- 4.- Enchufe el cable en una toma de corriente adecuada
- 5.- Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- 6.- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite o alimentos calientes.

- 7.- No cubra ninguna parte del horno con metal o tela, puede causar un sobrecalentamiento del horno.
- 8.- Nunca deje el aparato desatendido en funcionamiento.
- 9.- No se pueden introducir alimentos o utensilios de metal de gran tamaño en el aparato, ya que pueden provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
- 10.- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: plástico, papel o algo similar.
- 11.- No utilice ningún accesorio que no sea el recomendado por el fabricante en este horno.
- 12.- Siempre use guantes protectores para horno con aislamiento cuando inserte o retire artículos del horno caliente.
- 13.- La puerta de vidrio es pesada, sostenga la manija hasta que la puerta esté completamente abierta, no deje que la puerta se caiga.
- 14.- La temperatura en la superficie de este aparato es alta, no lo toque.



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651



CONSEJOS PARA COCINAR

1. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del horno 10 cm aprox.).
2. Asegúrese de que el horno esté completamente seco antes de usarlo.
3. NO coloque el horno sobre una superficie de madera sin tratar.
4. En el primer uso del horno, puede que salga algo de humo del horno, esto es normal. Después de 5-15 minutos, el humo desaparecerá.
5. Para obtener un mejor rendimiento de cocción, se recomienda precalentar el horno entre 10 y 15 minutos.
7. Coloque la bandeja de goteo debajo de la rejilla para evitar que el aceite caiga al fondo del horno.
8. Si la comida es aceitosa como el pollo, etc., use dos piezas de papel de aluminio para envolver la comida para evitar que el aceite salpique durante la cocción.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor. Luego conéctelo.
2. Ajuste la temperatura, el tiempo y la etapa de calentamiento, precaliente el horno durante 10-15 minutos. Luego inserte la bandeja para hornear o rejilla con comida.
3. Una bandeja o rejilla asegura que los alimentos se cocinen mejor.
4. Durante la cocción, observe la comida a través de la puerta de vidrio. Para alimentos en trozos, es mejor darle la vuelta una o dos veces. Abra la puerta cuando necesite girar o moverse. Pero la puerta debe cerrarse inmediatamente.
5. Una vez finalizada la cocción, el temporizador se apagará automáticamente y hará un sonido. Si la cocción finaliza antes de la hora programada, vuelva a poner el temporizador en OFF para apagar el horno.
6. Saque la comida con cuidado.



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651



CÓMO USAR LA FUNCIÓN ROTISSERIE

1. Pase una brocheta por el extremo puntiagudo del asador, asegurándose de que las puntas del pincho miren hacia el extremo puntiagudo del asador. Deslice la brocheta hacia el extremo cuadrado del asador.

2. Inserte el espetón directamente por el centro del alimento que desea asar.

3. Pase el otro pincho por el extremo puntiagudo del asador, asegurándose de que las puntas del pincho miren hacia el extremo cuadrado del asador.

4. Coloque las dos brochetas en la comida, luego asegure ambas brochetas con los tornillos de mariposa.

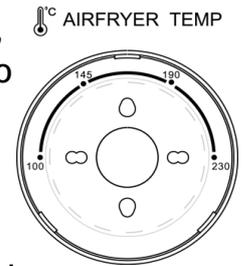
5. Asegúrese de que la comida esté centrada en el asador.

6. Inserte el extremo puntiagudo del asador en el enchufe de la unidad, asegúrese de que el extremo cuadrado del asador descansa sobre el soporte del asador.

7. Enchufe el horno.

8. Ajuste la temperatura de la airfryer al máximo.

9. Gire el temporizador al tiempo que desee, luego comienza la cocción. Normalmente se necesitan 30 minutos para asar un pollo de 2 kg de peso.



10. Coloque el selector de calefacción en  , el Rotisserie del asador comenzará a girar, esto sumado al funcionamiento del ventilador de la airfryer, el resultado final será mejor.

11. Una vez finalizada la cocción, el temporizador se apagará automáticamente con el timbre. Si la cocción finaliza antes de la hora programada, vuelva a poner el temporizador en OFF para apagar el horno.

12. Una vez que el horno se haya enfriado, coloque los ganchos del asa del asador debajo de las ranuras a ambos lados del asador. Primero levante el lado derecho del asador, muévase un poco hacia el lado derecho, de modo que el lado izquierdo del asador salga del enchufe de la unidad. Luego saque con cuidado los alimentos asados del horno.

13. Retire la comida del asador.

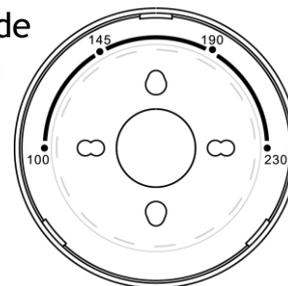
CÓMO USAR la freidora de aire



°C AIRFRYER TEMP

En primer lugar, gire el interruptor de función a freidora de aire,  en segundo lugar ajuste la perilla de temperatura de la freidora de aire; en tercer lugar, ajuste la perilla del temporizador para elegir el tiempo.

Entonces se pondrá en marcha la freidora.



Usos y Preparaciones de la Función “Air Fry”



Comida	Peso	Función	Temperatura	Tiempo	Aceite
Papas Fritas congeladas	700 grs.		200 °C	20 min.	si
Papas cortadas al natural	450 grs.		230 °C	20 min.	si
Nuggets congelados de pollo	450 grs.		200 °C	10-15 min.	no
Aros de cebolla congelados	250 grs		200 °C	10 min	no
Pechugas de pollo	700 grs.		175 °C	10-15 min.	no
Pollo "entero"	2000 grs		230 °C	30 min	no
Pescado	450 grs.		180 °C	15 min.	no
Carne filete	225 grs.		230 °C	5-8 min	no
Alitas de Pollo	800 grs.		200 °C	20 min.	no
Chuletas de Cerdo	225 grs.		200 °C	20 min.	no
Hamburguesa	125 grs.		200 °C	10-15 min.	no
Mix de Vegetales	700 grs.		200 °C	20 min.	si
Tocino	225 grs.		200 °C	8-10 min.	no
Congelados, (camarones , palitos mozzarella, gambas, etc)	600 grs.		200 °C	5-7 min.	no
Palitos pescado congelados	350 grs.		200 °C	8-10 min.	no
Camarones Grandes	450 grs.		185 °C	8-10 min.	no
Deshidratar	750 grs.		70 °C	480 min.	no

* Las preparaciones dependen en el tipo de comida o el "punto" deseado por el usuario.

**Para el modo de horno Air fry, éste no necesita ser precalentado.

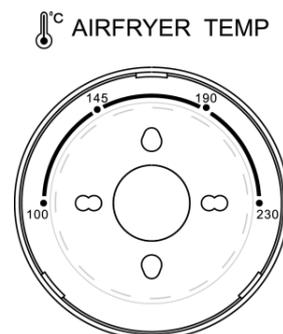
CÓMO USAR el deshidratador

Símbolo	Función
	Freidora
	Deshidratador
	Asar con convección
	Asar
	Tostar con convección
	Hornear con convección
	Hornear

Gire el interruptor de función a deshidratador , luego ajuste la perilla del temporizador para elegir el tiempo, el deshidratador comenzará. Tenga en cuenta que no es necesario ajustar la temperatura cuando use el deshidratador, ya que hay un termostato fijo para controlar la temperatura del deshidratador especialmente.

CÓMO USAR el horno

En primer lugar, gire el interruptor de función a cualquier función siguiente, en segundo lugar, ajuste la perilla de temperatura del horno; en tercer lugar, ajuste la perilla del temporizador para elegir el tiempo.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
2. No sumerja el aparato en agua. Todas las superficies se pueden limpiar con un paño húmedo limpio.
3. Si aún aparecen manchas, se recomienda usar jabón.
4. No utilice limpiadores abrasivos ni utensilios afilados para limpiar el aparato.
5. Limpiar la cámara interior con un paño húmedo limpio.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
2. Nunca sumerja el aparato en agua.
3. Nunca ponga el aparato en el lavavajillas.
4. Asegúrese de que las conexiones eléctricas no se humedezcan.
5. Retire la tapa de límpiela con un paño húmedo.
6. Límpiela con una esponja suave.

ATENCIÓN

Nunca utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos u objetos puntiagudos (como cuchillos o cepillos duros) para limpiar el aparato. Antes de la limpieza, asegúrese de que el aparato no está conectado a la fuente de alimentación y que se haya enfriado.



Elimine el aparato de acuerdo a las regulaciones locales de basura. Nunca tirarlo a la basura, así estará ayudando a la mejora del medio ambiente



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651

