

PowerXLTM *products that excel*

GRILL AIR FRYER COMBO



Manual del usuario

Guarde estas instrucciones - Sólo para uso doméstico

MODELO: MFC-AF-6 **CAPACIDAD:** 6 Qts. **POTENCIA:** 1550W, 120V

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad. No utilice la **PowerXL Grill Air Fryer Combo** hasta que no haya leído detenidamente este manual.

Tabla de contenidos

<i>MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES</i>	4
<i>Piezas y accesorios</i>	8
<i>Uso del panel de control</i>	10
<i>Explicación de los modos de cocción predefinidos</i>	11
<i>Instrucciones de uso</i>	12
<i>Pautas y consejos de cocción</i>	14
<i>Resolución de problemas</i>	20
<i>Preguntas frecuentes</i>	21
<i>Limpieza y almacenamiento</i>	22

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir en todo momento las medidas básicas de seguridad.

1. Lee atentamente estas instrucciones para prevenir posibles lesiones.
2. El uso de este aparato no es apto para niños menores de ocho años. El uso de este aparato es apto para niños a partir de ocho años bajo supervisión continua. El uso de este aparato es apto para personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se les supervise o se les haya dado instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de ocho años. Su limpieza y mantenimiento no pueden ser realizados por niños.
3. **COLOCA SIEMPRE LA UNIDAD SOBRE UNA SUPERFICIE PLANA Y RESISTENTE AL CALOR.** Diseñado para uso exclusivo sobre encimera. **NO** lo utilices en superficies inestables.
4. Debes colocar los aparatos de cocina en un lugar estable, con las asas (si las hubiera) situadas de forma que se evite el derrame de líquidos calientes.
5. **NO** coloques la base del aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente ni en un horno caliente. **NO** utilices el aparato en un espacio cerrado ni debajo de armarios bajos. Para evitar daños materiales provocados por el vapor que se libera durante su uso, se necesita un espacio y una ventilación adecuados. **NUNCA** utilices el aparato cerca de materiales inflamables, como paños de cocina, toallas de papel, cortinas o platos de papel. **NO** dejes el cable colgando del borde de la mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
6. **TEN CUIDADO** al desplazar la olla interior durante o después de un ciclo de cocción.
7. Manipula siempre la olla interior caliente con manoplas mientras cocinas. Coloca la olla caliente sobre superficies resistentes al calor cuando no esté instalada en la base del aparato.
8. **CUIDADO CON LAS SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor y vapor durante su uso. Para prevenir lesiones, no toques las superficies calientes durante su uso. Se deben tomar las debidas precauciones para evitar el riesgo de lesiones personales, incendios y daños materiales.
9. **NO** utilices este aparato para otros fines que no sean los previstos.
10. **NUNCA LLENES LA OLLA INTERIOR** a más de dos tercios de su capacidad. Muchos alimentos aumentan de volumen o burbujan intensamente mientras se cocinan, pudiéndose producir un desbordamiento por ebullición. Cocina con la tapa para evitar salpicaduras y posibles lesiones si las burbujas estallan y entran en contacto con piel expuesta.
11. El uso de accesorios no recomendados por Tristar podría ocasionar lesiones.
12. Se suministra un cable de alimentación corto para evitar posibles enredos o tropiezos con un cable más largo.
13. **NUNCA** lo enchufes en una toma situada debajo de la encimera. El cable colgante es peligroso.
14. No tapes **NUNCA** el orificio de salida de vapor de la tapa ni los orificios de ventilación de la parte trasera de la base del aparato.
15. **NO** utilices este aparato al aire libre.
16. **NO UTILICES EL APARATO** si el cable o el enchufe están dañados. Si el aparato deja de funcionar correctamente durante su uso, desenchúfalo inmediatamente de la corriente.
17. **NO UTILICES NI INTENTES REPARAR UN APARATO QUE PRESENTA FALLOS DE FUNCIONAMIENTO.** Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente para solicitar asistencia (en la parte posterior del manual encontrarás los datos de contacto).
18. **DESENCHUFA EL APARATO** de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja que el aparato se enfríe antes de montar o desmontar piezas.
19. **NUNCA** sumerjas la base del aparato ni la tapa de la freidora en agua. Si el aparato se cae o se sumerge accidentalmente en el agua, desenchúfalo inmediatamente de la toma de corriente. No metas la mano en el líquido si el aparato se encuentra enchufado y sumergido. No enjuagues ni sumerjas los cables o enchufes en agua u otros líquidos.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES - SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

20. Para prevenir posibles lesiones, sustituye las piezas únicamente por las autorizadas y recomendadas por Tristar.
21. **NUNCA** dejes la batería de cocina o la olla interna vacías sobre un quemador caliente. Se podría deteriorar la olla interna.
22. **NUNCA** metas la batería de cocina en el microondas o en el horno tostador. Puede provocar chispas eléctricas o un incendio, y dañar los aparatos y la batería de cocina.
23. **NUNCA** dejes la batería de cocina desatendida. Así evitarás posibles lesiones a los niños o un incendio.
24. Supervisa **SIEMPRE** a los niños que se encuentren cerca de la batería de cocina cuando esté en uso, para evitar posibles lesiones.
25. **NO** manipules utensilios de cocina calientes sin protección en las manos. Cuando cocines, toma precauciones y utiliza manoplas ya que la olla interior, sus asas y el aparato se calentarán.
26. Toma precauciones al manipular la tapa de cristal. Como ocurre con cualquier utensilio de vidrio que se utiliza para cocinar, la tapa se puede romper por cambios bruscos de temperatura o por un impacto si se cae o impacta contra un objeto duro.
27. Si la tapa de cristal se agrieta, astilla o daña, **DETÉN SU USO** inmediatamente.
28. **NO** trates de reparar la olla si está dañada.
29. Este producto es sólo apto para uso doméstico. **NO ES APTO** para uso comercial o de acampada.
30. **NO** utilices aerosoles para cocinar. Estos aerosoles se acumulan en los utensilios de cocina y son difíciles de eliminar, además de reducir el rendimiento del revestimiento antiadherente.
31. Este aparato no está diseñado para freír alimentos. Extrema las precauciones al desplazar el aparato cuando contenga líquidos o aceite calientes.
32. Para evitar deterioros en el aparato, usa sólo el recipiente suministrado y piezas homologadas.
33. No introduzcas alimentos ni líquidos en la base del aparato.
34. No coloques ningún objeto metálico dentro (o encima) de la base del aparato. El metal activará las almohadillas de inducción. No coloques las manos sobre la resistencia de inducción en caliente. Retiene el calor y te podrías quemar.
35. No toques superficies calientes. Utiliza asas o los pomos.
36. Riesgo de descarga eléctrica. Cocina únicamente en un recipiente extraíble. Usa únicamente la base con la olla interior.
37. Antes de instalar un nuevo aparato en una encimera, consulta con el fabricante o instalador de la encimera las recomendaciones sobre el uso de aparatos en su superficie. Algunos fabricantes e instaladores recomiendan proteger la superficie colocando una almohadilla caliente o un salvamanteles debajo del aparato para protegerla del calor. Es posible que el fabricante o instalador recomiende no colocar sartenes, ollas o electrodomésticos calientes directamente sobre la encimera. En caso de duda, coloca un salvamanteles o una almohadilla caliente debajo del aparato antes de su uso.
38. Para desconectarlo, gira cualquier control a "off" (pulsas el botón de cancelación) y luego desenchúfalo de la toma de corriente.
39. No introduzcas en el aparato alimentos de gran tamaño ni utensilios o recipientes metálicos, ya que existe riesgo de incendio o de descarga eléctrica.
40. Se puede producir un incendio si se cubre el aparato o entra en contacto con materiales inflamables, como cortinas, cortinajes, paredes y similares, cuando está en uso. No coloques ningún objeto encima del aparato cuando esté en uso.
41. No limpies con estropajos metálicos. Se podrían desprender trozos del estropajo y entrar en contacto con piezas eléctricas, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES - SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

42. Extrema las precauciones cuando emplees recipientes fabricados con materiales distintos del metal o el vidrio.
43. No introduces en el aparato ninguno de los siguientes materiales: papel, cartón, plástico o similares.
44. No deposites en el aparato ningún material que no sean accesorios incluidos con el mismo, cuando no esté en uso.
45. Pulsa el botón "Cancel" para apagar el aparato.
46. Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
47. No sumerjas el aparato.

ADVERTENCIA: Evita derrames sobre el conector.

ADVERTENCIA: La superficie calefactora se mantiene caliente tras su uso.

ADVERTENCIA: Los alimentos derramados podrían ocasionar quemaduras graves.

ADVERTENCIA: Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

ADVERTENCIA: Nunca dejes el cable colgando del borde de una encimera.

ADVERTENCIA: No uses nunca una toma de corriente bajo la encimera.

ADVERTENCIA: No uses nunca un alargador.

Recuerda que los cambios o modificaciones de este producto que no hayan sido expresamente validados por la autoridad competente podrían invalidar la autorización del usuario para operar con el producto.

FCC: Este equipo se ha sometido a pruebas y se ha determinado que cumple los límites establecidos para dispositivos digitales de Clase B, de conformidad con el Apartado 15 de las Normas de la FCC. Dichos límites están concebidos para ofrecer una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría ocasionar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. No obstante, no hay garantía de que no se produzcan interferencias con una instalación determinada.

Si el presente equipo provoca interferencias perjudiciales en la señal de recepción radiofónica o televisiva, lo cual se puede comprobar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir dichas interferencias mediante una o varias de las siguientes medidas:

- Reorienta o cambia de lugar la antena receptora.
- Aumenta la distancia de separación entre el equipo y el receptor.
- Conecta el equipo a una toma de corriente de un circuito distinto al que está conectado el receptor.
- Solicita asistencia al distribuidor o a un técnico experto en radio/TV.

Este aparato es conforme al Apartado 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos siguientes condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que pudieran afectar a su funcionamiento.

Tristar Products, Inc,
490 Route 46 East, Fairfield, NJ 07004
973-287-5177



ADVERTENCIA: Para residentes en California

Este producto te puede exponer al bisfenol A, sustancia que el Estado de California declara como causante de malformaciones congénitas u otros problemas reproductivos. Para más información, visita www.P65Warnings.ca.gov.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES - SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA

- Utiliza siempre el aparato sobre una superficie horizontal nivelada, estable y no inflamable.
- Este aparato se ha diseñado exclusivamente para un uso doméstico normal. No es apto para su uso en ámbitos comerciales o minoristas.
- Si se hace un uso inadecuado del aparato, con fines profesionales o semiprofesionales, o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía quedará invalidada y el fabricante no se hará responsable de los daños.
- Desenchufa siempre el aparato tras su uso.
- Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, la cocción se detendrá y el ventilador seguirá funcionando durante 10 segundos para enfriar el aparato.
- Deja que el aparato se enfríe durante unos 30 min. antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo.

Protección contra sobrecalentamiento

Si falla el sistema de control de la temperatura interior, se activará el sistema de protección contra sobrecalentamiento y el aparato dejará de funcionar. En tal caso, desenchufa el aparato. Deja que el aparato se enfríe completamente antes de volver a encenderlo o guardarlo.

Potencia eléctrica

Conviene conectar el aparato a una toma de corriente exclusiva. Si hay otros aparatos utilizando la misma toma de corriente, es posible que no funcione correctamente.

Campos electromagnéticos

Este aparato cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos. Si se utiliza correctamente y se siguen las instrucciones de este manual del usuario, su uso es seguro en base a las pruebas científicas existentes en la actualidad.

PRECAUCIÓN: uso del cable de alimentación

- Enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente de 120 V con toma de tierra, sin otros aparatos en la misma toma. Si conectas otros aparatos a la misma toma, el circuito se podría sobrecargar.
- Nunca tires con fuerza del enchufe para sacarlo de la toma de corriente.
- **NO USES NUNCA UN ALARGADOR.** Se suministra un cable de alimentación corto (o desmontable) para minimizar el riesgo de enredos o tropiezos con un cable más largo.
- **NO USES CON NINGÚN OTRO TOMACORRIENTE ELÉCTRICO** ni modifiques el enchufe.
- Se suministra un cable de alimentación corto para minimizar el riesgo de enredos o tropiezos.
- Este aparato está diseñado para su uso exclusivo con una toma de corriente de 3 clavijas y 120 V. Conecta siempre el cable eléctrico al aparato antes de enchufarlo a una toma de corriente.
- Enchúfalo a una toma de pared de 3 clavijas sin otros aparatos en la misma toma. Si conectas otros aparatos a la toma, se podría sobrecargar el circuito.

Piezas y accesorios

NOTA: Extrae todo el contenido del embalaje. El contenido varía según el modelo. Revisa bien todo el material del embalaje para localizar las piezas. Retira cualquier película protectora transparente o azul de los componentes.



9



10



11



12



Piezas y accesorios

1. **UNIDAD PRINCIPAL:** Presenta una robusta estructura de acero inoxidable. Se limpia fácilmente con una esponja o paño húmedo y un detergente suave. No utilices limpiadores abrasivos. **NUNCA** sumerjas este aparato en agua ni en ningún tipo de líquido.
2. **TAPA PARA FREÍR AL AIRE:** Coloca la tapa cuando utilices el modo de cocción de fritura de aire (consulta la sección "Colocación de la tapa para freír al aire").
3. **VÁLVULA DE ENTRADA DE AIRE**
4. **ASA DE LA TAPA:** Utiliza siempre el asa y evita tocar la tapa. La tapa se calienta mucho durante la cocción y podría causar lesiones.
5. **PANEL DE CONTROL:** Utiliza el panel de control para activar los preajustes de cocción y ajustar el tiempo y la temperatura de cocción (consulta la sección "Uso del panel de control digital").
6. **PERILLA DE CONTROL**
7. **CABLE DE ALIMENTACIÓN**
8. **VÁLVULA DE SALIDA DE AIRE**
9. **OLLA INTERIOR:** Se debe utilizar en todo momento.
10. **TAPA DE CRISTAL**
11. **PARILLA DE ASAR:** Se debe colocar dentro de la olla interior. Precalienta la parrilla para asar carne y verduras. Úsala para freír al aire y hacer circular el aire por debajo de los alimentos. Úsala para cocinar al vapor y elevar los alimentos por encima del líquido.
12. **CUCHARÓN**

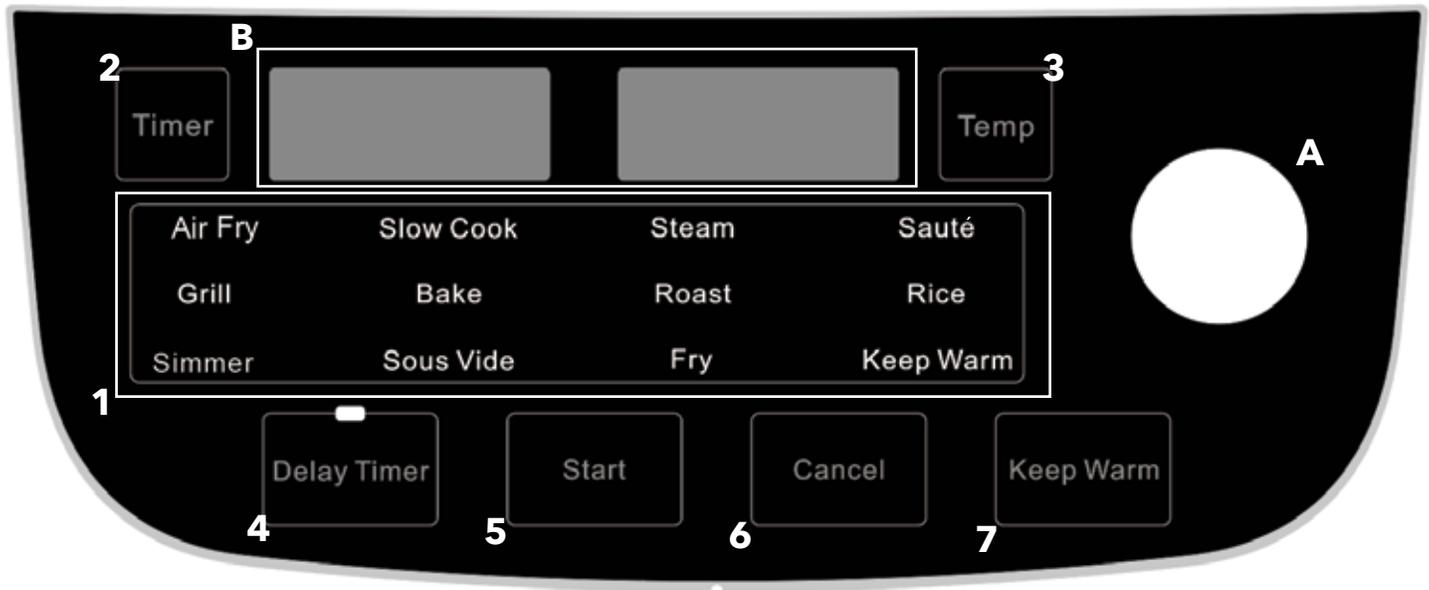


Con la tapa para freír al aire



Con la tapa de cristal

Uso del panel de control



PARA INICIAR: Enchufa el cable de alimentación a la toma de corriente. La pantalla LED digital se iluminará y se mostrarán una serie de guiones.

- 1. Selección de modo de cocción predefinido:** Hay 12 modos de cocción predefinidos disponibles: Air Fry (freír al aire), Slow Cook (cocción lenta), Steam (cocción al vapor), Sauté (saltear), Grill (parrilla), Bake (hornear), Roast (asar), Rice (arroz), Simmer (hervir a fuego lento), Sous Vide (al vacío), Fry (freír) y Keep Warm (mantener caliente). **Para seleccionar un modo de cocción**, gira la perilla de control (A) hacia la derecha o la izquierda y se iluminarán los preajustes en la pantalla LED digital (B). Cuando se ilumine un preajuste, pulsa el botón de Inicio para activarlo y comenzar el proceso de calentamiento. Se mostrarán el tiempo y la temperatura preestablecidos.
- 2. Temporizador:** Para ajustar el tiempo de cocción, pulsa una vez el temporizador y gira la perilla de control hasta el tiempo deseado. Se puede cambiar en cualquier momento del proceso de cocción.
- 3. Botón de Temperatura:** Pulsa el botón de temperatura y gira la perilla de control hasta la temperatura deseada. Se puede cambiar en cualquier momento del proceso de cocción.
- 4. Temporizador diferido:** Los siguientes preajustes permiten el uso del temporizador diferido: slow cook (cocción lenta), steam (cocción al vapor), bake (hornear), roast (asar), rice (arroz) y simmer (cocción a fuego lento).
- 5. Botón para Iniciar:** Pulsa este botón para elegir un programa e iniciar el proceso de cocción. También puedes pulsar el botón de inicio una vez elegidos el tiempo y la temperatura.
- 6. Botón para cancelar:** Detendrá inmediatamente el proceso de cocción.
- 7. Función Keep Warm (Mantener caliente):** La mayoría de los preajustes mantienen la comida caliente hasta que esté lista para servirla. Para ajustar el tiempo de mantenimiento del calor, selecciona el botón Keep Warm (Mantener caliente) y gira la perilla de control para fijar el tiempo deseado.

Explicación de los modos de cocción predefinidos

Modo de cocción predefinido	Tapa	Función
Air Fry	Tapa para freír al aire	Fríe al aire tus alimentos favoritos sin usar una gran cantidad de aceite. Funciona con alimentos como el pollo, las patatas fritas, los palitos de mozzarella y mucho más. Para utilizar la función de deshidratación con el preajuste Air Fry, configura la temperatura de cocción entre 100° F/38° C y 210° F/99° C. A continuación, establece un tiempo de de cocción entre 1 y 10 horas.
Slow Cook	Tapa de cristal	Cocina los alimentos a baja temperatura durante mucho tiempo.
Steam	Tapa de cristal	Cuece alimentos al vapor. Una pequeña cantidad de agua hierve para generar vapor. Se recomienda su uso con una rejilla y la tapa de cristal.
Sauté	Tapa de cristal	Calienta el recipiente para usarlo como sartén. 375° F/191° C máx.
Grill	Tapa para freír al aire	Sirve para asar alimentos. Calienta la parrilla a la máxima temperatura (500° F/260° C).
Bake	Tapa para freír al aire	Sirve para hornear.
Roast	Tapa para freír al aire	Se utiliza para cocinar piezas enteras de carne, pescado o verduras, haciendo circular aire caliente para cubrir el alimento y cocinándolo uniformemente por todos los lados.
Rice	Tapa de cristal	Cuando se selecciona el modo Arroz, se muestra un símbolo giratorio en la pantalla. Al utilizar el modo Arroz, no se iniciará la cuenta atrás del temporizador, porque el tiempo de cocción variará en función de la cantidad de arroz que se cocine. El aparato pasará al modo Keep Warm al finalizar el ciclo de cocción.
Simmer	Tapa de cristal	Cocina los alimentos suavemente a baja temperatura, por debajo del punto de ebullición.
Sous Vide	Tapa de cristal	Cocción en agua a temperatura controlada.
Fry	Tapa de cristal	Fríe alimentos con aceite, pero no es apto para una fritura profunda. Nunca llenes el recipiente con más de 2,5 cm (1 pulgada) de aceite. Configura el temporizador para el punto de cocción deseado. Nunca utilices la tapa para freír al aire con este modo.
Keep Warm	Tapa de cristal	Cocina los alimentos a baja temperatura durante mucho tiempo. Se usa para salsas de cocción líquida lenta.

NOTA: Para más información, consulta la sección "Pautas y consejos de cocción".

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

1. Lee todo el material, las pegatinas y etiquetas de advertencia.
2. Retira todo el material de embalaje, las etiquetas, los adhesivos y la película protectora transparente o azul.
3. Lava el recipiente interior y la tapa de cristal con agua tibia y jabón. **NOTA:** Sólo el recipiente interior y la tapa son aptos para el lavavajillas. Nunca laves ni sumerjas la base del aparato en agua ni en el lavavajillas.
4. Limpia el interior y el exterior de la base del aparato con un paño limpio y húmedo.
5. Antes de cocinar alimentos, precalienta unos minutos para que se quemé la capa protectora de aceite del fabricante. Tras el ciclo de quemado, limpia con agua tibia jabonosa usando un paño de cocina.

Preparación para el uso

1. Coloca el aparato sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.
2. Selecciona o ajusta el modo de cocción para tu receta.

Un aparato versátil

La **PowerXL Grill Air Fryer Combo** está diseñada para cocinar una gran variedad de tus platos favoritos. Los gráficos y tablas de este manual y la Guía de Recetas te ayudarán a lograr los mejores resultados.

Consulta este manual para conocer los ajustes correctos de tiempo/temperatura y las cantidades adecuadas de alimentos.

Recomendaciones y consejos

Utensilios de cocina adecuados: Para evitar que se raye el revestimiento, te recomendamos que uses utensilios no metálicos con tu batería de cocina. No cortes los alimentos en la batería de cocina con utensilios afilados, como tenedores, cuchillos, machacadores o batidoras, ya que pueden rayar la superficie de cocción.

Instrucciones de uso

Primeros pasos

NOTA: La olla interior se debe introducir en la base del aparato para iniciar un ciclo de cocción.

1. Selecciona y prepara la receta para cocinar.
2. Coloca la olla interior en la base como se muestra (ver Fig. i).

3. Coloca todos los ingredientes en la Olla Interior.
4. Si fuera necesario, añade la tapa.

NOTA: La tapa para freír al aire sólo se debe utilizar para las funciones Air Fry, Grill, Bake y Roast. Mantén la tapa en posición ascendente o quítala y pon la tapa de cristal cuando utilices otras funciones de cocción. La tapa para freír al aire no se puede cerrar cuando se empleen programas de cocción que no sean para freír al aire.



FIG. i

Colocación de la tapa para freír al aire

Coloca la tapa de la freidora de aire sobre la base, alineando las seis patillas del arnés de cables de la tapa con los seis orificios de la base. El preajuste de Air Fry no funcionará a menos que los arneses de cables estén bien alineados. No gires la tapa para cerrarla.

La tapa no se bloquea.

NOTA: No inclines ni angules la tapa al colocarla o retirarla. Levanta o baja la tapa directamente para asegurarte de que los arneses de cables de la tapa y de la base estén bien conectados.

No intentes nunca coger el aparato con la tapa o el asa de la tapa.

Paso a paso

1. Una vez enchufado, el aparato emitirá un pitido y se encenderá la pantalla.
Gira la perilla de control hacia la izquierda o hacia la derecha y selecciona el preajuste deseado. Se mostrarán la hora y la temperatura preestablecidas. Pulsa una vez el botón de Inicio para seleccionar el modo e iniciar el proceso de cocción.
3. Dependiendo del modo de cocción, no se iniciará la cuenta atrás hasta que se alcance la temperatura de cocción predefinida.
4. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el aparato cambiará a la función Keep Warm (Mantener caliente) en la mayoría de los modos de cocción.

Personalización del proceso de cocción

A medida que te familiarices con el aparato, podrás modificar los ajustes para adaptarlos a tus preferencias. Con la **PowerXL Grill Air Fryer Combo**, se puede ajustar el tiempo, la temperatura, el tiempo de cocción diferido y los preajustes manuales. Consulta la sección «Pautas y consejos de cocción».

Pautas y consejos de cocción

Tabla de modos predefinidos

En esta tabla, se indican el tiempo y la temperatura de los ajustes básicos predeterminados del aparato. A medida que te vayas familiarizando con la **PowerXL Grill Air Fryer Combo**, serás capaz de hacer pequeños ajustes para adaptarlos a tu gusto.

NOTA: Los preajustes de Slow Cook (cocción lenta), Simmer (cocción a fuego lento) y Sous Vide (al vacío) requieren normalmente ajustes manuales de tiempo y temperatura.

Preajuste	Temperatura por defecto	Tiempo por defecto	Intervalo de temperaturas	Intervalo de tiempo
Air Fry Deshidratación	375° F (190° C)	18 mins.	215° F/102° C-500° F/260° C (100° F/38° C-214° F/100° C)	1-59 mins. (1 min.-10 hrs.)
Slow Cook	195° F (90° C)	4 hrs.	190 F/88° C-210° F/99° C	1-12 hrs.
Steam	212° F (100° C)	30 mins.	-	10-59 mins.
Sauté	350° F (177° C)	35 mins.	250° F/121° C-375° F/190° C	10 mins.-2 hrs.
Grill	375° F (190° C)	30 mins.	250° F/121° C-500° F/260° C	1-59 mins.
Bake	325° F (163° C)	35 mins.	250° F/121° C-500° F/260° C	1-59 mins.
Roast	350° F (177° C)	45 mins.	250° F/121° C-500° F/260° C	1-59 mins.
Rice	-	45 mins.	-	-
Simmer	205° F (96° C)	30 mins.	190° F/88° C-212° F/100° C	1 min.-2 hrs.
Sous Vide	140° F (60° C)	4 hrs.	110° F/43° C-195° F/90° C	10 mins.-12 hrs.
Fry	375° F (190° C)	45 mins.	250° F/121° C-375° F/190° C	10 mins.-2 hrs.
Keep Warm	160° F (71° C)	2 hrs.	-	1-8 hrs.

Tabla de temperaturas internas para la carne

Sigue esta tabla y usa un termómetro de cocina para asegurarte de que la carne, las aves, el marisco y demás alimentos cocinados alcanzan la temperatura interna mínima de seguridad.

*Para garantizar la máxima seguridad alimentaria, el Departamento de Agricultura de EE.UU. recomienda 74° C para aves de corral; 71° C para carne picada de vacuno, cordero y cerdo; y 63° C, con un periodo de reposo de 3 minutos, para el resto de carnes de vacuno, cordero y cerdo. No dejes de consultar las Normas de Seguridad Alimentaria del USDA.

Alimento	Tipo	Temperatura interna*
Vacuno	Picada	140° F (60° C)
	Filetes, asados: a punto	145° F (63° C)
	Filetes, asados: poco hecho	125° F (52° C)
Pollo y pavo	Pechuga	165° F (74° C)
	Molido, con relleno	165° F (74° C)
	Ave entera, patas, muslos, alas	165° F (74° C)
Pescado y marisco	Cualquier tipo	145° F (63° C)
	Picada	160° F (71° C)
Cordero	Filetes, asados: a punto	140° F (60° C)
	Filetes, asados: poco hecho	130° F (54° C)
Cerdo	Chuletas, picada, costillas, asados	160° F (71° C)
	Jamón cocido	140° F (60° C)

Pautas y consejos de cocción

Pautas para freír al aire

NOTA: Recuerda que estos ajustes son orientativos. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no garantizamos que sean los mejores ajustes para la cocción de tus ingredientes.

ALIMENTO	CANTIDAD	SACUDIR	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
				Intervalos ajustables (incrementos)	
Patatas fritas finas congeladas	1¼ tazas	SÍ	400° F (204° C)	15-16 mins. (1 min.)	-
Patatas fritas gruesas congeladas	1¼ tazas	SÍ	400° F (204° C)	15-20 mins. (1 min.)	-
Patatas fritas caseras	1¼ tazas	SÍ	400° F (204° C)	10-16 mins. (1 min.)	Añade ½ cucharada de aceite
Cuñas de patata caseras	1¼ tazas	SÍ	360° F (182° C)	18-22 mins. (1 min.)	Añade ½ cucharada de aceite
Hash Browns	1 taza	SÍ	360° F (182° C)	15-18 mins. (1 min.)	-
Filete	115-455g		360° F (182° C)	8-12 mins. (1 min.)	-
Chuletas de cerdo	115-455g		360° F (182° C)	10-14 mins. (1 min.)	-
Hamburguesa	115-455g		360° F (182° C)	7-14 mins. (1 min.)	-
Rollitos de salchicha	115-455g		400° F (204° C)	13-15 mins. (1 min.)	-
Muslo de pollo	115-455g		360° F (182° C)	18-22 mins. (1 min.)	-
Pechuga de pollo	115-455g		360° F (182° C)	10-15 mins. (1 min.)	-
Rollitos de primavera	115-340g	SÍ	400° F (204° C)	15-20 mins. (1 min.)	Usa productos listos para cocinar
Nuggets de pollo congelados	115-455g	SÍ	400° F (204° C)	10-15 mins. (1 min.)	Usa productos listos para cocinar
Palitos de pescado congelados	115-455g		400° F (204° C)	6-10 mins. (1 min.)	Usa productos listos para cocinar
Palitos de mozzarella	115-455g		360° F (182° C)	8-10 mins. (1 min.)	Usa productos listos para cocinar
Pastel	1 ¼ tazas		320° F (160° C)	20-25 mins. (1 min.)	Usa un molde
Quiche	1 ½ tazas		360° F (182° C)	20-22 mins. (1 min.)	Usa un molde/fuente
Muffins	1 ¼ tazas		400° F (204° C)	15-18 mins. (1 min.)	Usa un molde
Snacks dulces	1 ½ tazas		320° F (160° C)	20 mins. (1 min.)	Usa un molde/fuente

Pautas y consejos de cocción

Sous Vide (al vacío)

¿Qué es Sous Vide?

En la técnica de cocción Sous Vide (al vacío), los alimentos se sellan dentro de una bolsa de plástico sumergida en agua y se cocinan a baja temperatura. Este método ofrece un mayor control y una cocción uniforme. El método Sous Vide mantiene los alimentos en el punto perfecto de cocción durante mucho más tiempo del que permiten los métodos de cocción convencionales.

Ciclo de cocción Sous Vide (al vacío)

1. Llena de agua la olla interna con el aparato. Gira la perilla de control al modo Sous Vide.
2. Ajusta el tiempo y la temperatura de cocción y pulsa el botón de inicio para confirmar.
3. Cubre con la tapa de cristal.
4. El aparato emitirá un pitido cuando el agua alcance la temperatura deseada. Añade las bolsas selladas al agua. El temporizador se pondrá en marcha cuando el aparato haya alcanzado la temperatura deseada y volverá a sonar cuando se acabe el tiempo.

PRECAUCIÓN: Retira las bolsas de cocción calientes con pinzas de plástico para prevenir pinchazos y quemaduras con el agua caliente. Usa manoplas.

Consejo

Cuando utilices la función Sous Vide, el temporizador no iniciará la cuenta atrás hasta que se alcance la temperatura deseada, lo que puede tardar al menos 30 minutos.

¿Cuáles son los pasos básicos?

- Los alimentos deben estar en una bolsa de plástico sellada o en una bolsa sellada al vacío. Saca todo el aire de las bolsas selladas para que no floten.
- Sumerge las bolsas en el baño maría cuando el líquido haya alcanzado la temperatura deseada.
- Cuece durante al menos el tiempo mínimo indicado en tu receta.
- Saca las bolsas del baño maría con cuidado.

NOTA: La carne, las aves o el pescado se pueden dorar en una sartén caliente para que la superficie quede crujiente poco antes de servir.



Usa la tapa de cristal
cuando utilices el modo Sous Vide

Pautas y consejos de cocción

Pautas para la cocción al vacío (Sous Vide)

Alimento	Temperatura	Tiempo	Consejo de cocción
Vacuno			
Muy poco hecha	125°F/52°C	1 hr. 15 mins.	Sofríe con mantequilla en una sartén caliente
Poco hecha	135°F/57°C	1 hr. 15 mins.	Sofríe con mantequilla en una sartén caliente
Al punto	140°F/60°C	1 hr. 15 mins.	Sofríe con mantequilla en una sartén caliente
Ligeramente pasada	150°F/65°C	1 hr. 15 mins.	Sofríe con mantequilla en una sartén caliente
Bien hecha	160°F/71°C	1 hr. 15 mins.	Sofríe con mantequilla en una sartén caliente
Costilla asada (al punto)	140°F/60°C	6-14 hrs.	Dora por todos lados, corta en rodajas finas
Cerdo			
Asado	155°F/68°C	3 hrs.	Sofríe en una sartén con mantequilla y hierbas
Chuletas (al punto)	145°F/63°C	1 hr.	Sofríe en una sartén con mantequilla y hierbas
Chuletas (bien hechas)	160°F/71°C	1 hr.	Sofríe en una sartén con mantequilla y hierbas
Aves de corral			
Pechuga de pollo	150°F/65°C	1 hr.	Sofríe en una sartén con mantequilla y hierbas
Carne oscura	165°F/74°C	1 hr.	Sofríe en una sartén con mantequilla y hierbas
Pescado			
Filete o chuletón	125°F/52°C	45 mins.	Sofríe en una sartén con mantequilla y hierbas
Huevos			
Escalfados	150°F/65°C	1 hr.	Sirve en tostadas o muffins
Verduras			
De hoja	180°F/82°C	5-20 mins.	Mezcla con aceite de oliva, sal y nueces
De raíz	180°F/82°C	1.5-3 hrs.	Corta en rodajas o mezcla con mantequilla y hierbas

Pautas y consejos de cocción

Rice (arroz)

1. Coloca la olla interior en el aparato.
2. Añade el agua, el arroz, la sal y el aceite.
3. Gira la perilla de control a Rice (arroz).
4. Pulsa el botón de inicio para confirmar. Cubre con la tapa de cristal.
5. La pantalla indicará "Rice" y el círculo rotativo girará durante el ciclo de cocción.

Proporción de arroz blanco de grano largo

Combina 1 ½ tazas de líquido con 1 taza de arroz, lo que da unas 2 tazas de arroz o la cantidad suficiente para 4 raciones (½ taza).

Proporción para el arroz integral

Combina 2 tazas de líquido con 1 taza de arroz integral, lo que da unas 2 tazas de arroz o la cantidad suficiente para 4 raciones (½ taza).

Consejos

- Los alimentos de menor tamaño normalmente requieren un tiempo de cocción ligeramente inferior al de los de mayor tamaño.
- Las grandes cantidades de alimentos requieren un tiempo de cocción más largo que las cantidades más reducidas.
- Agita bien los alimentos de menor tamaño a mitad del proceso de cocción para que todos los trozos se frían uniformemente.
- Es aconsejable agregar un poco de aceite vegetal a las patatas frescas para conseguir un resultado más crujiente. Cuando añadas aceite, hazlo justo antes de cocinar y echa sólo una pequeña cantidad sobre la patata.
- Los snacks que normalmente se cocinan en el horno también se pueden preparar con el aparato.
- Utiliza masa precocinada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. Además, la masa precocinada requiere menos tiempo de cocción que la casera.
- Puedes utilizar el aparato para recalentar alimentos. Sólo tienes que ajustar la temperatura y el tiempo que desees.

Pautas y consejos de cocción

Sacudir/voltear (para freír al aire)

Para garantizar una cocción uniforme, es necesario sacudir/voltear algunos alimentos durante el proceso de cocción. Con cuidado, sacude/voltea el contenido según sea necesario y vuelve a colocarlo en el aparato para continuar la cocción.

PRECAUCIÓN: El aparato y la olla interior estarán calientes. Usa manoplas de cocina durante este proceso:

1. Abre la tapa.
2. Da la vuelta al contenido de la olla interior.
3. Cierra la tapa y sigue cocinando.

Consejo de cocción lenta

Durante la cocción lenta, el temporizador no iniciará la cuenta atrás hasta que se alcance la temperatura deseada, lo que puede tardar al menos 30 minutos.

Resolución de problemas

Ocurrencia	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	No se ha enchufado el aparato.	Enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente.
	No se enciende el aparato ajustando el tiempo y la temperatura de cocción.	Gira la perilla de control para elegir un preajuste y luego pulsa el botón de inicio para comenzar el proceso de cocción.
	Se ha enchufado el aparato a una toma compartida.	El aparato debe ser el único dispositivo enchufado a la toma de corriente.
Los alimentos no se cocinan	La olla interior está sobrecargada.	Para una cocción más uniforme, añade pequeñas cantidades.
	Se ha programado una temperatura demasiado baja.	Aumenta la temperatura y continua con la cocción.
Los alimentos no se fríen uniformemente	Se deben sacudir ciertos alimentos durante el proceso de cocción.	Consulta la sección "Sacudir/voltar (para freír al aire)".
Sale humo blanco del aparato	Se está utilizando demasiado aceite.	Limpia para eliminar el exceso de aceite.
Las patatas fritas no se fríen uniformemente	Las patatas no están debidamente preparadas.	Consulta la receta para saber el tipo de patata y su preparación.
	Las patatas fritas no se cortan uniformemente.	Corta las patatas fritas en tiras más finas o dales otra forma.
	Las patatas fritas están muy pegadas.	Separa las patatas fritas o cocina una tanda más pequeña.
	Las patatas no se enjuagan correctamente durante su preparación.	Seca a golpecitos para eliminar el exceso de almidón.
Las patatas fritas no quedan crujientes		Seca bien los palitos de patata antes de rociarlos con aceite.
	Las patatas crudas tienen demasiada agua.	Corta los palitos en trozos más pequeños.
		Añade un poco más de aceite.
Error	E1 - Circuito abierto del sensor de temperatura inferior. E2 - Cortocircuito del sensor de temperatura inferior. E3 - Cocción en seco por olla vacía. LID - Tapa incorrecta POT - Sin olla interior, se debe insertar olla interior E7 - Circuito abierto del sensor de temperatura superior. E5 - Cortocircuito del sensor de temperatura superior. E6 - Sobrecalentamiento.	Contacta con el servicio de atención al cliente

Preguntas frecuentes

¿Puedo utilizar cualquier tipo de recipiente para cocinar en mi PowerXL Grill Air Fryer Combo?

No, sólo se debe utilizar la olla interna que se suministra con el aparato.

¿Se calienta el aparato?

El aparato se calienta durante su uso y se mantiene caliente cierto tiempo tras su uso. No toques el aparato sin protección en las manos durante o después de su uso. Cuando manipules alimentos o partes del aparato calientes, utiliza manoplas o agarraderas.

Indicador de error en pantalla

NO UTILICES NI TRATES DE REPARAR UNA UNIDAD QUE PRESENTA FALLOS DE FUNCIONAMIENTO. Para más información, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente.

NOTA: El error E6 se puede producir porque hay insuficiente líquido en la olla caliente. El aparato mostrará E6. Desconecta el aparato, vuelve a encenderlo, añade más líquido o reduce el nivel de calor.

Indicador	Causa
E1	Circuito abierto del sensor de temperatura inferior.
E2	Cortocircuito del sensor de temperatura inferior.
E3	Cocción en seco por olla vacía.
LID	Tapa incorrecta.
POT	Sin olla interior, se debe insertar olla interior
E5	Cortocircuito del sensor de temperatura superior.
E6	Sobrecalentamiento. Muy poco líquido.
E7	Circuito abierto del sensor de temperatura superior.

Limpieza y almacenamiento

Mantenimiento sencillo

- Antes de limpiar el aparato, deja que el aparato se enfríe y desenchúfalo de la toma de corriente.
- Cuando limpies la olla interior, deja que se enfríe completamente antes de lavarla. Nunca sumerjas la batería de cocina caliente en agua, ya que se deformaría irreparablemente.
- La limpieza de la olla interna es fácil y rápida. Después de cada uso, lávala en agua caliente con jabón suave o detergente para vajillas. Enjuaga bien y seca inmediatamente con un paño de cocina suave. Si quedan restos de comida, llena la olla con agua caliente y detergente líquido para vajillas, déjala en remojo hasta que se entibie el agua y usa una esponja o un paño suave para eliminar los restos de comida.
- Para mantener limpio el aparato, pasa un paño húmedo por la carcasa y luego sécala con un paño limpio y seco. No sumerjas nunca la estructura principal del aparato en agua para limpiarla.
- Para prevenir una posible descarga eléctrica, **NO** sumerjas las partes principales del aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Asegúrate de que el aparato está bien limpio antes de guardarlo en un lugar seco.

Eliminación de residuos persistentes

Cuando se quema comida en la batería de cocina, se pueden quedar residuos negros persistentes. Si la limpieza habitual no consigue eliminarlos, déjalos en remojo con agua caliente y 1 cucharada de detergente sin limón durante 15 minutos. Deja que el agua se entibie antes de escurrirla y enjuagar. Limpia con una espátula de plástico o una esponja no abrasiva para que se desprendan los residuos. Si fuera necesario, repite la operación.

Apto para el lavavajillas

Sólo la olla interior y la tapa de cristal son aptas para el lavavajillas. Si bien estos componentes son aptos para el lavavajillas, recomendamos su lavado a mano. El lavado a mano preserva la vida útil de la batería de cocina, así como su estética. Si se limpian en el lavavajillas, sigue estas pautas:

- Carga el lavavajillas con cuidado. Otros platos y cubiertos podrían dañar la superficie de la batería de cocina.
- Asegúrate de limpiar la suciedad de otros platos y cubiertos. La suciedad es abrasiva para el revestimiento antiadherente.
- Te recomendamos que utilices un detergente sin limón.
- Su limpieza frecuente en el lavavajillas termina rayando cualquier superficie.
- Para protegerte de una posible descarga eléctrica, **NUNCA** sumerjas el aparato ni el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
- **NO** uses productos derivados del petróleo, ya que dañan la carcasa exterior del aparato y el panel de control.
- **NO** uses ni almacenes materiales o sustancias inflamables, ácidos o alcalinos cerca del aparato, ya que podrían reducir su vida útil y provocar una deflagración (incendio) al encenderlo.
- **NO** apiles objetos pesados encima del aparato. El exceso de peso podría dañar el aparato.

PowerXLTM
products that excel

GRILL AIR FRYER COMBO

PowerXLTM *products that excel*

GRILL AIR FRYER COMBO

Estamos muy orgullosos del diseño y calidad de PowerXL Grill Air Fryer Combo.

Distribuido por:

Ziclotech Innovation and Distribution S.L
Avenida Real de Pinto 91, Planta 1 28021 Madrid - Madrid

Made in China

PXL-GAFC_IB_TP_ENG_V7_21012