

GRÖNER

Tu hogar, nuestro propósito

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MULTIFUNCIONAL AIR FRYER

OKXW150180AB | OKXW150180A



**NO UTILICE ESTE PRODUCTO HASTA QUE HAYA LEÍDO
ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES**

ÍNDICE

Bienvenida y garantía	3	
	4	Instrucciones de seguridad y advertencias
Conoce tu horno multifuncional	6	
	8	Instrucciones de uso
Limpieza y mantenimiento	13	
	14	Solución de problemas
Tener en cuenta	16	
	17	Servicio técnico y contacto Gröner



BIENVENIDA Y GARANTÍA

BIENVENIDA

Estimado cliente:

Gracias por comprar nuestro Horno Multifuncional Air Fryer, que está diseñado para ser usado fácilmente y acompañarle por largo tiempo en sus preparaciones culinarias. Antes de usar su nuevo producto, por favor lea rigurosamente este manual de instrucciones y guárdelo para futuras referencias.

GARANTÍA

Su producto viene con una póliza de garantía de nuestro Servicio Técnico Oficial. Por favor lea las condiciones que se detallan en aquella póliza y conserve su boleta como comprobante de compra para asegurarse de no perder su garantía.

Su producto cuenta con un año de garantía desde la fecha de compra. Mantenga el recibo, ya que puede ser requerido por nuestro Servicio Técnico al momento de hacer valer su garantía. Los daños y perjuicios a personas, animales, y/o propiedad como resultado de una instalación defectuosa, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

Ante cualquier duda con respecto a la vigencia de su garantía o necesidad de atención, contáctese con nosotros, al **(+56) 2 22180010** o al correo: **contacto@groner.cl**.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

01. Lea atentamente todas las instrucciones antes de operar el aparato.

02. El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para uso doméstico. Este aparato no es apto para uso comercial y la garantía no se aplicará para: áreas de cocina con personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo, granjas, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo hospedería. Por tanto, no está hecho para usos comerciales y/o profesionales que conlleven una sobrecarga continua de trabajo y pueden causar daños y lesiones personales.

03. Este artefacto no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.

04. Si el cable de poder está dañado, este debe ser reemplazado por el original del fabricante, y el cambio debe ser realizado por el Servicio Técnico Autorizado.

05. El aparato no está destinado para ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se encuentren reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento sobre el aparato. Salvo que posean supervisión o sean instruidos previamente sobre el uso del aparato a través de una persona responsable de su seguridad. El aparato tampoco está diseñado para ser utilizado por niños menores de 8 años.

06. Los niños deben ser supervisados para asegurar de que no jueguen con el aparato.

PRECAUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento.

07. PRECAUCIÓN: las partes accesibles pueden calentarse cuando se utilizan con apa-

ratos de cocina. Puede causar quemaduras, nunca toque las superficies calientes del aparato y tenga cuidado, dejar enfriar antes de guardar.

08. El aparato requiere 30 minutos aproximadamente para enfriarse antes de que sea seguro manipularlo o limpiarlo.

09. Cuando el producto esté encendido o se esté enfriando, mantenga el producto y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

10. No permita que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes.

11. Limpie las partes desmontables con una esponja no abrasiva y líquido de lavavajillas.

12. Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedo. Consulte la sección "Limpieza" de las instrucciones de uso.

13. No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.

14. Nunca sumerja la carcasa en agua ni la enjuague debajo del grifo, ya que la carcasa tiene componentes electrónicos y elementos calefactores.

15. Coloque siempre los ingredientes para freír en la canasta de manera que no entren en contacto con los elementos calefactores.

16. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.

17. Siempre desenchufe su aparato: después de usarlo, para moverlo o para limpiarlo.

18. No utilice el aparato al aire libre. Manténgalo alejado de fuentes de calor o super-

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

ficies calientes, luz solar directa, humedad y bordes afilados.

19. Verifique que el voltaje de su red de corriente corresponde al voltaje indicado en la placa de características que está en el aparato.

20. No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, en el cable de alimentación u otra pieza. Si esto ocurre, se debe enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado.

21. No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o una cortina.

22. No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 15 cm de espacio libre en la espalda y en los laterales y 15 cm de espacio libre por encima del aparato.

23. No coloque nada encima del aparato.

24. Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, lisa y estable.

25. No haga funcionar el aparato sin supervisión. Si sale de la habitación siempre debe apagar el aparato. Retire el enchufe de la corriente.

26. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.

27. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.

28. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cesta o bandeja del aparato.

29. Cualquier superficie accesible puede calentarse durante su uso.

30. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro de este. Espere que cese la emisión de humo antes de retirar la cesta del aparato.

31. Debido al aumento de calor y vapores, no coloque el aparato debajo de armarios.

32. En caso de incendio, desenchufe el aparato y apague las llamas con un paño de cocina húmedo.

33. No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

34. No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.

35. El artefacto solo se puede enviar al Servicio Técnico Autorizado por la marca para su revisión. No repare el artefacto usted mismo, de lo contrario la garantía del producto quedará anulada.

36. Nunca vierta aceite en la bandeja de vapor ya que esto puede causar riesgo de incendio.

37. Asegúrese de que los ingredientes cocinados en el artefacto estén dorados y no negros o marrones. Las partes quemadas deben desecharse. No fríe papas frescas a temperaturas superiores a 180°C (360°F).

38. Mantenga los materiales de empaque (bolsa plástica, espuma, clavos, etc...) alejado de los niños. Por favor deseche los materiales de empaque de una manera responsable con el medioambiente.

CONOCE TU HORNO MULTIFUNCIONAL AIR FRY

El Horno Multifuncional Air Fry utiliza el principio de aire caliente combinado con circulación de aire de alta velocidad (intercambio rápido de aire), lo cual es conveniente para cocinar varias delicias de una manera saludable, rápida y fácil.

Proporciona calor completo y uniforme a sus ingredientes, por lo que para la mayoría de los ingredientes no será necesario cocinar con aceite.

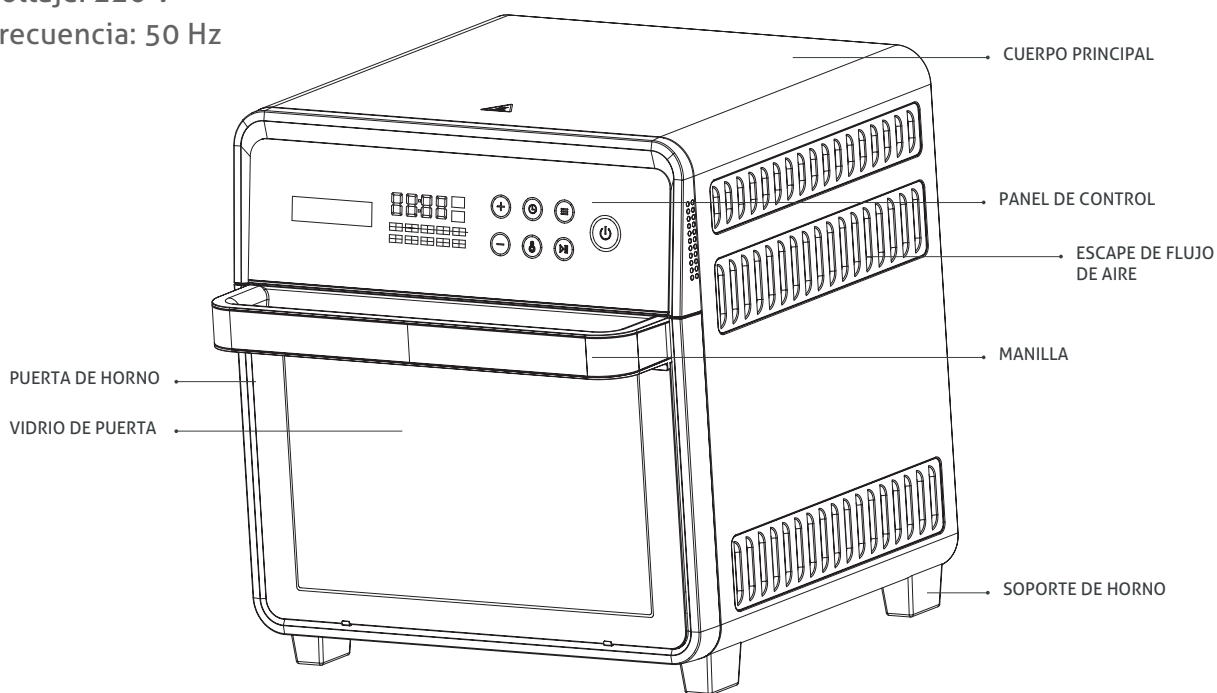
Datos técnicos

Capacidad: 16L

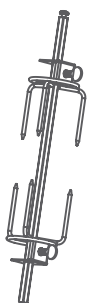
Potencia: 1800 W

Voltaje: 220 V

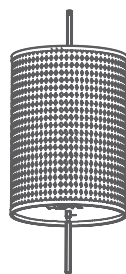
Frecuencia: 50 Hz



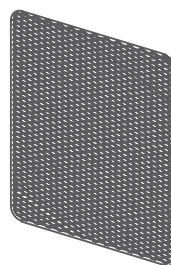
Bandeja recolectora de residuos



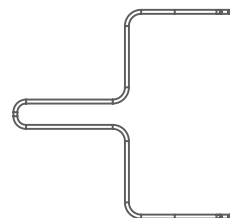
Brocheta de asador



Canasto

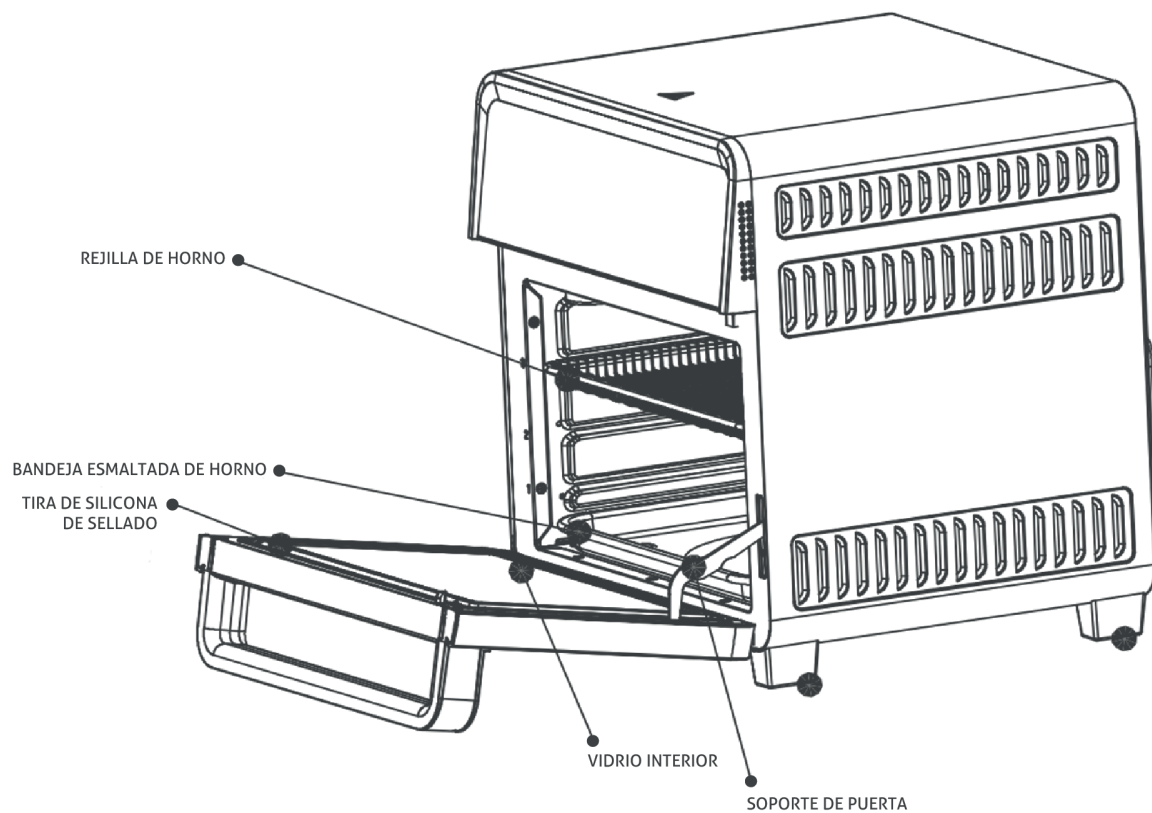


Bandeja de Malla

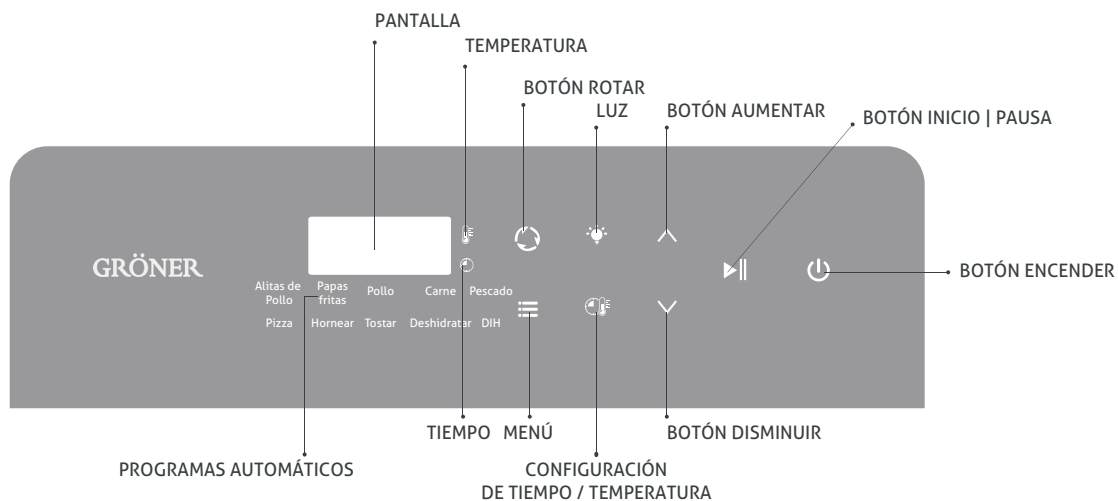


Herramienta de recuperación

CONOCE TU HORNO MULTIFUNCIONAL AIR FRY









PANEL DE CONTROL



INSTRUCCIONES DE USO

Antes del primer uso

- 01.** Retire todos los materiales de embalaje. en el lavavajillas.
- 02.** Retire las pegatinas o etiquetas del producto.
- 03.** Limpie a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- 04.** Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y suave.
- ADVERTENCIA:** Nuestro Horno Multifuncional Air Fryer utiliza aire caliente para calentar. No vierta aceite ni grasa en la freidora.
- NOTA:** Estas piezas también se pueden lavar

ÍCONO	DESCRIPCIÓN FUNCIONAL O DE LA PANTALLA
	Botón Encender: Presione este botón para encender el artefacto e ingresar al modo de espera y vuelva a presionarlo para salir del modo de espera.
	Botón Menú: Pulse este botón para seleccionar el menú deseado. Por ejemplo, cuando selecciona "Alitas de pollo", presione nuevamente el botón de menú para volver al modo de autoselección y así seleccionar el tiempo y la temperatura.
	Botón Inicio / Pausa 1. Presione este botón en modo de espera para comenzar a trabajar. 2. Después de seleccionar el menú o seleccionar el tiempo y la temperatura, presione este botón para comenzar a cocinar.
	Botón de Configuración de Tiempo / Temperatura: 1. Presione este botón para mostrar el formato de hora: en este momento, cada vez que presione "∨" o "∧", aumentará o disminuirá en 1 minuto, y emitirá un sonido una vez. Mantenga presionado los botones de más o menos para cambiar rápidamente y el timbre no sonará. El tiempo de trabajo se puede ajustar de 50 a 170 °C y se puede seleccionar de 1 minuto a 240 minutos (1 minuto-4 horas). El tiempo de trabajo se puede ajustar de 175 a 230 °C y se puede seleccionar de 1 minuto a 60 minutos (1 minuto-1 hora). 2. Presione nuevamente este botón para visualizar el modo de temperatura. En este momento, cada vez que presione "∧" o "∨", aumentará o disminuirá en 1 ° F y emitirá un sonido. Mantenga presionado los botones de más o menos para cambiar rápidamente y el timbre no sonará.
	Botón Rotar: La función de horneado predeterminada se desactiva cuando se enciende. Si elige la opción de asar para hornear alimentos, presione el botón "Rotar". Para pausar el horneado de rotación, presione nuevamente el botón "Rotar".
	Botón de encendido/apagado de la luz del horno multifuncional.

INSTRUCCIONES DE USO

Tips Groner

01. El tiempo de cocción de los ingredientes más pequeños será un poco más corto que el de los ingredientes más grandes.
02. Cuando la cantidad de ingredientes es grande, el tiempo de cocción debe aumentarse ligeramente, y cuando la cantidad de ingredientes es pequeña, el tiempo de cocción debe acortarse ligeramente.
03. Durante el proceso de cocción, voltear los ingredientes más pequeños a la mitad puede mejorar el resultado de cocción final y ayudar a que los ingredientes se fríen uniformemente.
04. Agregue un poco de aceite a las papas frescas para que los ingredientes queden más crujientes. Después de agregar el aceite, deje reposar los ingredientes durante unos minutos antes de freír en el aparato.
05. No cocine ingredientes con alto contenido de aceite, como embutidos o salchichas en el aparato.
06. Los bocadillos que se pueden cocinar en el horno también se pueden cocinar en la freidora.
07. Para cocinar papas fritas crujientes, la cantidad óptima de ingredientes es de 500 gramos.
08. Use masa prehecha para cocinar sándwiches de forma rápida y sencilla. La masa prehecha requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.
09. Puede usar el Horno Multifuncional Air Fry para recalentar los ingredientes. Para recalentar, presione cualquier menú y ajuste la temperatura a 150°C y caliente durante 4 minutos.

INSTRUCCIONES DE USO

Configuración

Las siguientes tablas le ayudarán a elegir la configuración básica de los ingredientes que desea cocinar.

La temperatura y tiempo predeterminado para cada programa automático se presentan en la siguiente tabla. Recuerde que son tiempos y temperaturas referenciales.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS	TEMPERATURA PREDETERMINADA	TIEMPO PREDETERMINADO
Alitas de pollo	180°C	18 minutos
Papas fritas	180°C	20 minutos
Pollo	200°C	40 minutos
Carne de Res	230°C	18 minutos
Pescado	180°C	15 minutos
Pizza	160°C	15 minutos
Hornear	150°C	40 minutos
Tostar	180°C	5 minutos
Deshidratar	180°C	120 minutos

NOTA:

Tenga en cuenta que estos ajustes son referenciales. Debido a que los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

NOTA:

Sacar rápidamente la sartén del producto cuando se fríe con aire caliente tiene poco o ningún impacto en el proceso de cocción, ya que la tecnología "Rapid Air" recalienta instantáneamente el aire dentro del producto.

INSTRUCCIONES DE USO

Menú de Referencia

Patatas y patatas fritas

	CANTIDAD MÍNIMA Y MÁXIMA DE INGREDIENTES (GRAMOS)	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA (°C)	VOLTEAR	OTROS
Papas fritas finas congeladas	300-700	12-16	200	Voltear	
Papas fritas gruesas congeladas	300-700	12-20	200	Voltear	
Papas fritas (8x8mm)	300-800	18-30	180	Voltear	Agrega 1/2 cucharada de aceite
Papas fritas	300-800	18-22	180	Voltear	Agrega 1/2 cucharada de aceite
Cubos de patata	300-750	12-18	180	Voltear	Agrega 1/2 cucharada de aceite
Panqueques de papa	250	15-18	180		
Papas cremosas al horno	500	18-22	180		

Carnes, aves y mariscos

	CANTIDAD MÍNIMA Y MÁXIMA DE INGREDIENTES (GRAMOS)	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA (°C)	VOLTEAR	OTROS
Filete de ternera	100-500	8-12	180		
Chuleta	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	160		
Rollos de salchicha	100-500	13-15	160		
Pollo	100-500	18-22	180		
Pescado	100-500	8-12	180		
Camarón	100-500	5-10	180		
Cangrejo	100-500	8-12	180		

INSTRUCCIONES DE USO

Snacks y Vegetales

	CANTIDAD MÍNIMA Y MÁXIMA DE INGREDIENTES (GRAMOS)	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA (°C)	VOLTEAR	OTROS
Pastel	100-400	15-30	160		
Nuggets de pollo frito	100-500	6-10	200	Voltear	
Palitos de pescado frito	100-400	6-10	200		
Verduras a la plancha	100-400	10	160		
Brochetas a la parrilla	100-400	8-12	200		

NOTA:

Si el Horno Multifuncional Air Fry se enciende en frío, el tiempo de cocción debe aumentarse en 3 minutos.

Papas fritas caseras

Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar patatas fritas precocidas (por ejemplo, patatas fritas congeladas).

Para freír papas fritas, siga los siguientes pasos:

- 01.** Pelar las patatas y cortarlas en tiras pequeñas.
- 02.** Remojar las tiras de patata en un bol durante al menos 30 minutos, luego retirarlas y escurrir sobre papel de cocina.
- 03.** Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bol, agregue las tiras de papa y revuelva bien hasta que todos los palitos de papa estén uniformemente cubiertos de aceite.
- 04.** Retirar las tiras de patata del bol con las manos o utensilios de cocina, dejando el exceso de aceite en el bol. Luego vuelva a colocar las tiras de papa en la canasta para freír.

NOTA: No vierta todas las tiras de papa del bol en la canasta a la vez, esto evitará que el exceso de aceite termine en el fondo de la canasta.

- 05.** Freír las tiras de patata de acuerdo con las instrucciones de este manual.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de comenzar a limpiar su Horno Multifuncional Air Fry, este debe estar apagado.
- No limpie el aparato hasta que se haya enfriado completamente. Asegúrese de que el aparato se encuentre apagado y desconectado de la toma de corriente.
- Limpie el aparato después de cada uso. Al igual como los accesorios usados y séquelos con un paño suave y húmedo.
- Para limpiar el aparato, no utilice productos abrasivos o utensilios metálicos. Siempre utilice jabón neutro, paño suave y húmedo.
- Después del secado, ensamble todas las piezas y colóquelas en un ambiente ventilado, seco y no corrosivo para el próximo uso.

ADVERTENCIA: No sumerja el cable de alimentación, el enchufe y el cuerpo principal del aparato en agua u otros líquidos para limpiarlo, ya que existe riesgo de daños, incendio, descarga eléctrica o lesiones a terceros.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El horno de la freidora no funciona.	El aparato no está conectado.	Conéctelo a una toma de corriente con conexión a tierra.
	Todavía no he pulsado el botón de inicio.	Presione el botón de "Inicio" después de su configuración para permitir que el producto comience a funcionar.
	La puerta del artefacto no está cerrada correctamente.	Cierre la puerta del artefacto correctamente.
Los alimentos no están completamente cocidos.	La cantidad de alimentos es demasiada.	Agregue porciones más pequeñas en la canasta. Las porciones más pequeñas se fríen más uniformes.
	La temperatura configurada es demasiado baja.	Presione el botón de temperatura para ajustar la temperatura de cocción adecuado (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Instrucciones de Uso").
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Presione el botón de tiempo para ajustar el tiempo de cocción adecuado (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Instrucciones de Uso").
Los alimentos no se fríen de manera uniforme.	Algunos alimentos deben voltearse a la mitad del proceso de cocción.	Verifique los alimentos que requieran agitarse a mitad de camino (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Instrucciones de Uso". Alimentos que se superponen como las papas fritas, deberán voltearlos a la mitad del proceso de cocción.
La comida no es crujiente.	Los alimentos fritos deben cocinarse en una freidora convencional.	Seleccione el menú y el modo apropiado para ese alimento, o agregue un poco de aceite sobre el alimento para aumentar su textura crujiente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sale humo blanco del horno.	Se cocinan alimentos con un alto contenido de aceite.	Al cocinar alimentos con alto contenido de aceite o grasosos, una gran cantidad de aceite se filtra a la canasta. El aceite produce humo blanco y la canasta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	Todavía queda aceite en la freidora del último uso.	El humo blanco es causado por la grasa caliente dentro de la canasta. Asegúrese de limpiar adecuadamente la canasta después de cada uso.
Las papas fritas frescas no se fríen de manera uniforme.	No se enjuagaron adecuadamente las papas fritas antes de freírlas.	Remojar las papas fritas en un bol durante al menos 30 minutos, luego retirar y escurrir sobre papel de cocina.
	No se uso el tipo de papa adecuado.	Use papas frescas y asegúrese de que no se deshagan al freír.
Las papas fritas no están crujientes.	Lo crujiente de las papas fritas dependen de la cantidad de aceite y agua que tengan las papas.	Asegúrese de secar adecuadamente las papas antes de agregar el aceite.
		Corte las papas fritas más finas para que queden más crujientes.
		Agregar un poco de aceite también los hará más crujientes.

Códigos de error del producto

Si aparecen los siguientes códigos de error en el artefacto, contacte al Servicio Técnico Autorizado de la marca para su revisión y/o reparación.

NOTA:

No repare el artefacto usted mismo, de lo contrario la garantía del producto quedará anulada.

CÓDIGO	E1	E2	E3
ERROR	Circuito abierto del sensor	Cortocircuito del sensor	El aparato está sobrecalentado.

TENER EN CUENTA



Luego de desembalar el artefacto, deseche todos los elementos del embalaje procurando no causar daño al medio ambiente. La mayoría de los materiales usados para embalar el artefacto son respetuosos del medio ambiente; son 100% reciclables y están marcados con los símbolos adecuados.

ADVERTENCIA: Cuando esté desembalando, mantenga alejados de los niños todos los materiales del embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.).

Como desechar el artefacto



Los artefactos antiguos no deberían ser desechados del mismo modo que los otros desechos domésticos normales, sino que deben ser llevados hasta un centro de acopio y reciclaje para electrodomésticos y aparatos electrónicos. La aparición de un símbolo de reciclaje en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje, es señal de que el aparato puede ser reciclado. Los materiales usados en el interior del aparato son reciclables y tienen una etiqueta con dicha información. Al reciclar materiales u otras partes de aparatos usados, usted está haciendo un aporte significativo al medio ambiente.



Su autoridad local le puede entregar información sobre los centros de acopio para aparatos usados.

SERVICIO TÉCNICO Y CONTACTO GRÖNER

Estimado cliente, ¡Felicitaciones por su compra, estamos confiados en que su producto le entregará momentos de gran satisfacción!

Por favor destine algunos minutos a leer detenidamente el Manual de Instrucciones antes de operar su producto. De esta forma, se asegurará de usarlo correctamente y sin riesgo.

Este producto ha sido fabricado bajo estrictas normas de calidad y ha sido sometido a un riguroso control antes de su comercialización, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso.

Si no encuentra solución a su duda o problema, o solicita coordinar la visita de un técnico, puede contactarse con nuestro servicio técnico oficial al **+56 2 22180010** o al correo **contacto@groner.cl**, el cual se encuentra centralizado en la Región Metropolitana. Desde la central se deriva al servicio técnico de cada región.

Le sugerimos revisar la siguiente información:

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

GRÖNER garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en cumplimiento con lo establecido en la ley N° 19.496 se otorga a este producto una garantía por el periodo de 12 meses a contar de la fecha de adquisición, la cual deberá ser acreditada adjuntando su respectiva boleta o factura de compra. El plazo de un año no será renovado o prorrogado debido a reparaciones al producto sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley 19.496.

Esta garantía cubre defectos de funcionamiento de origen técnico de la unidad o de sus componentes, mano de obra y repuestos necesarios para la restitución del producto a su estado original de funcionamiento normal "siempre que este no se hubiere deteriorado por algún hecho imputable al artículo" (Art. 21, Párrafo 1, Ley 19.496).

Por lo tanto, esta póliza no cubrirá daños físicos, roturas o defectos de funcionamiento provocados por mala instalación, omisión de instrucciones precautorias, golpes, suciedad, uso no doméstico familiar, por caso fortuito, fuerza mayor, exposición a las condiciones meteorológicas adversas, daños causados por uso inadecuado de químicos, intervención de personas no autorizadas evidenciada por la violación de sellos en tornillos de cierre o ajustes, conexión a fuentes de energía inadecuadas o en general, cualquier condición de uso que indique riesgo de daño para el artefacto o para el usuario.

Para hacer efectiva esta garantía, contáctese con nuestro servicio técnico oficial, quienes repararán gratuitamente su producto al cumplir con las condiciones y plazos indicados en esta póliza.

Favor presentar al Servicio Técnico Oficial de GRÖNER, la boleta o factura de la compra del producto. En caso de productos suministrados en obras nuevas, se deberá acreditar con el acta de entrega de la propiedad para hacer valer su garantía.

Para cualquier duda, consulta, sugerencia o reclamo en relación a esta garantía contáctese con nosotros vía correo al: **contacto@groner.cl** o vía teléfono al **+56 2 22180010**.

La presente garantía es válida y únicamente en Chile.
www.groner.cl