

MANUAL DE
USUARIO

AIR FRYER 4,5 L



MANCHESTER
ELECTRICS

MODELO MQF4500

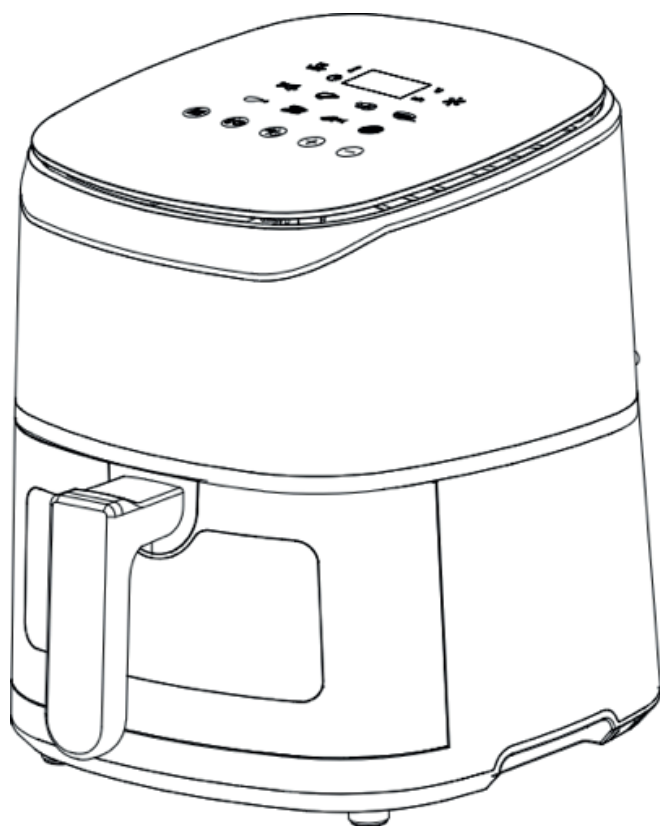
ÍNDICE

AIR FRYER 4,5 L

Conozca su Air Fryer	pag. 3
Perfil de Producto	pag. 5
Usando su Air Fryer	pag. 6
Limpieza y Mantenimiento	pag. 8
Fallos, Causas y Soluciones	pag. 8
Servicio de Garantía	pag. 9

CONOZCO SU AIR FRYER

La interpretación final de este manual
corresponde a MANCHESTER ELECTRICS



CONOZCO SU AIR FRYER

DIAGRAMA DE LA ESTRUCTURA DEL PRODUCTO

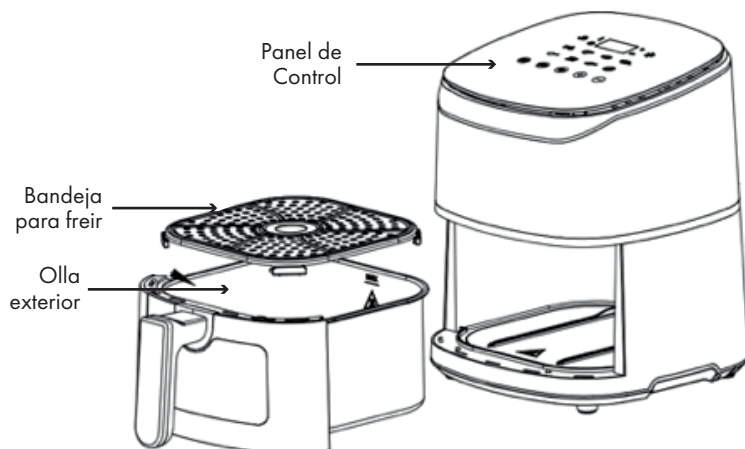
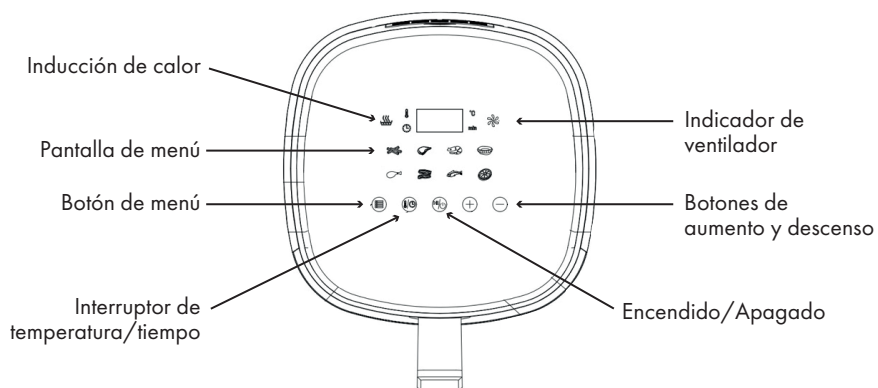
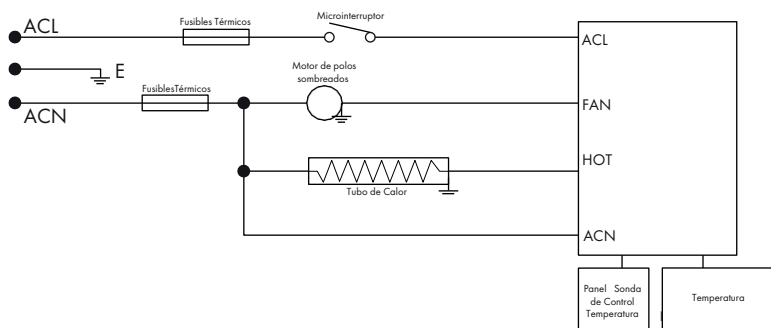


ILUSTRACIÓN DE MANEJO



ESQUEMA ELÉCTRICO

PANEL DE ELECTRICIDAD



PERFIL DEL PRODUCTO

¡La freidora de aire de Manchester Electrics con tecnología de circulación de aire de alta velocidad puede oficiar de freidora tradicional logrando una reducción de grasa de hasta el 90% en las deliciosas papas fritas!

La combinación única de aire caliente de circulación rápida con los elementos del horno permite freír una variedad de deliciosos bocadillos de comida, mariscos y muchos otros en una forma rápida y conveniente. Debido a la tecnología de fritura por aire, produce menos olor y vapor que la fritura tradicional, y es fácil de limpiar para su uso diario, ¡seguro y económico!

ANTES DEL PRIMER USO

- Retirar todos los materiales de embalaje, quitar los adhesivos o etiquetas del producto
- Por favor, leer atentamente estas instrucciones.
- Lavar bien la bandeja exterior con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Por favor, limpiar la cesta de la máquina antes de usarla.
- Este producto es una freidora sin aceite sin grasa, por favor no verter aceite ni otros líquidos en el interior del producto.

ADVERTENCIA

- La carcasa de la máquina tiene un dispositivo electrónico original y de calefacción, NO exponer al agua ni lavar bajo el agua.
- Para evitar descargas eléctricas, no introducir agua ni otros líquidos en el producto.
- No tocar el interior del producto cuando se encuentre en funcionamiento.
- El aparato debe colocarse lejos de fuentes de calor como estufas y evitar el contacto directo con la luz solar.
- Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser sustituido por un profesional idóneo recomendado por el fabricante, departamento de mantenimiento o similar.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- El aparato no puede operarse con un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
- No acercar el producto a materiales inflamables como manteles o cortinas.
- El uso de la freidora de aire en ambientes inflamables y explosivos se encuentra estrictamente prohibido. Para evitar daños o accidentes, se recomienda no utilizar en lugares húmedos, al aire libre, inestables, o en mesas resistentes al calor.
- La freidora debe estar separada por un espacio suficiente, superior a 10 cm de cada pared, y el cuerpo principal no debe cubrir ningún objeto.
- Algunos elementos pueden alcanzar temperaturas muy altas durante el funcionamiento.
- No desenchufar el cable de alimentación con las manos mojadas.
- Durante el periodo de funcionamiento del aparato, el vapor de alta temperatura saldrá por la salida de aire, por lo que se debe prestar atención a la temperatura cuando se abra la tapa.
- No desmontar, reparar ni sustituir las piezas.
- Desenchufar el cable de alimentación cuando la máquina no esté en uso.

REQUISITOS DE USO

- Los alimentos que se pueden cocinar en el horno también son aptos para este producto.
- El uso de masa pre-fermentada logra que la preparación de sándwiches sea más fácil y rápida. La masa pre-fermentada requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.
- En caso de hornear pasteles o tartas, o cocinar ingredientes frágiles para bocadillos, se recomienda hacerlo con moldes propios.

Nota: Cuando se utilicen preparaciones batidas, como tartas/cupcakes o magdalenas, no sobrepasar la mitad de la cesta de cocción.

INSTRUCCIONES OPERATIVAS

- Enchufar el cable de alimentación y todas las luces de la pantalla se encenderán, pulse el botón de pausa/inicio, la máquina entrará en modo de espera, y mostrará el programa de funcionamiento por defecto, a continuación, pulse el botón de menú para seleccionar entre los 8 tipos de programa de alimentos (papas fritas, filetes, mariscos, tartas, pollo, pescado, verduras), o de acuerdo a sus preferencias de sabor para aumentar o disminuir el tiempo y la temperatura.
- Luego de la selección del programa, pulse el botón de encendido, el aparato comenzará a funcionar. Una alarma sonará 5 veces, al terminar la cocción.
- Botón de tiempo y temperatura: pulse el botón de tiempo y temperatura - Para regular la temperatura, la pantalla mostrará el indicador "°C", pulsar "+", "-" para aumentar o disminuir la temperatura. En caso de regular el tiempo, la pantalla mostrará el indicador "Min" Pulsar "+", "-" para sumar o restar tiempo.
- Cuando el aparato se calienta, el indicador se ilumina y el ventilador gira.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpiar el producto inmediatamente después de cada uso.
- No utilizar limpiadores metálicos o materiales de limpieza abrasivos para la limpieza, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- Retirar e l enchufe de la toma de corriente una vez finalizada la cocción y deje que la freidora de aire se enfríe.
- Si la suciedad se adhiere a la placa, agregar agua caliente y detergente a la placa durante 10 minutos y limpiar con una esponja no abrasiva.
- La rejilla del colador de aceite se puede limpiar en el lavavajillas.
- No sumergir la freidora en líquido ni agua.

INSPECCIÓN Y ANÁLISIS DE PROBLEMAS PROFUNDOS

Si el producto no funciona correctamente, poner en prácticas las sugerencias de la siguiente lista. Si el posible problema no se encuentra detallado en la lista, el producto puede estar funcionando mal. Recomendamos informarlos detalles del producto al servicio de atención al cliente de MANCHESTER ELECTRICS para obtener una solución a tiempo.

Problemas	Posibles causas	Soluciones
El indicador luminoso no funciona	El enchufe no está conectado	Comprobar que el enchufe se encuentra conectado
	El interruptor de alimentación no enciende o está dañado	Encender o sustituir el interruptor de alimentación
	La placa de alimentación esta quemada	Comprobar el cableado de alimentación
	La cubierta no está sujeta	Sellar la tapa
El aparato no calienta o lo hace de forma anormal	Las conexiones internas están flojas o sueltas	Comprobar si la conexión de la calefacción es anormal, por favor, y volver a encender la máquina
	La salida de la placa de circuito es anormal o está dañada	Utilizar el multímetro para detectar la salida normal de calor.
	Cable del sensor suelto o sensor dañado	Utilizar un multímetro para comprobar si el interruptor correspondiente presenta anomalías.
Visualización anormal, la tecla no funciona	Desconexión de la soldadura de componentes	Re-soldadura de piezas
	Daños en los componentes	Sustituir los componentes electrónicos

SERVICIO DE GARANTÍA

- El período de garantía de nuestros productos es de 6 meses efectivo tras la confirmación de la recepción del producto. En caso de existir algún problema de calidad, contactar al servicio de atención al cliente en línea para obtener la garantía tan pronto como sea posible.
- Para acceder al servicio de garantía detallado, por favor, consultar la tarjeta de garantía del servicio post-venta de MANCHESTER ELECTRICS que se encuentra adjunta al producto.



MANCHESTER

ELECTRICS

www.manchesterelectrics.com.ar