

MANUAL DE
USUARIO

AIR FRYER + GRILL MULTIFUNCION 11,7 L



MANCHESTER
ELECTRICS

MODELO MQH11700

ÍNDICE

AIR FRYER + GRILL MULTIFUNCION 11,7 L

Medidas de Seguridad	pag. 3
Conozca su Air Fryer	pag. 5
Panel de Control	pag. 6
Usando su Air Fryer	pag. 9
Limpieza y Almacenamiento	pag. 10
Fallos, Causas y Soluciones	pag. 11

MEDIDAS DE SEGURIDAD

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO.

1. Desconectar el aparato y desenchufarlo de la red eléctrica cuando no esté en uso, antes de intentar moverlo, antes de limpiarlo o guardarlo.
2. No sumergir el aparato, el cable de alimentación, y/o enchufe en agua o cualquier otro líquido, ni enjuagarlos bajo el grifo.
3. Para evitar descargas eléctricas y cortocircuitos, se recomienda no dejar que ningún líquido penetre en el aparato.
4. Si el cable de alimentación o cualquier pieza resulta dañada, deben ser sustituidas por un electricista especializado para evitar riesgos. De lo contrario, el producto debe desecharse.
5. Dejar enfriar el aparato antes de poner o quitar piezas.
6. No dejar el aparato sin vigilancia cuando esté en uso. Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con el aparato.
7. Es posible que las superficies se calienten durante el uso. Es totalmente normal.
8. No permitir que el cable toque superficies calientes, se anude o cuelgue del borde de las superficies de apoyo.
9. No colocar el aparato cerca de una cocina ya sea a gas o eléctrica o de un horno caliente.
10. Mantener el aparato alejado de paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor (dejar una distancia mínima de 20 cm en cada dirección). No colocar el aparato debajo de estanterías o materiales inflamables cuando se encuentre en uso.
11. No desplazar el aparato durante su utilización, sino hasta que se enfríe completamente.
12. No cubrir la entrada o salida de aire durante su funcionamiento.
13. No tocar el interior del aparato durante su funcionamiento.
14. No colocar ningún objeto encima del aparato mientras esté en uso o guardado.
15. Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, verificar que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de la vivienda. Caso contrario, NO utilizar el aparato.
16. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones graves o daños al aparato.
17. Este producto es sólo para uso doméstico. No utilizar este aparato para otros fines que no sean los previstos. No utilizar en un vehículo o barco en movimiento ni al aire libre.
18. Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por la salida de aire. Mantener una distancia prudencial de la salida de vapor y aire. Asimismo, tener especial precaución con el vapor y el aire caliente durante el funcionamiento.
19. Por favor, en caso de algún defecto, interrumpir el circuito inmediatamente y enviar la unidad a nuestro servicio de atención al cliente.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN

¡Superficies calientes! El aparato y los accesorios alcanzan temperaturas extremadamente altas durante la cocción. No tocar los accesorios durante e inmediatamente después de la cocción. Sujetar el aparato sólo por el asa y tener cuidado al retirar los accesorios y los alimentos. Utilizar siempre un guante para horno o una herramienta para manipular accesorios y alimentos potencialmente calientes. Antes de limpiar el aparato, esperar a que se enfríe completamente.

IMPORTANTE

- Utilizar el aparato únicamente sobre una superficie seca, plana, estable y resistente al calor, y alejada de los bordes.
- No utilizar el aparato debajo de armarios o prensas colgantes. El vapor puede dañar dichos armarios o prensas.
- No colocar el aparato cerca de materiales inflamables, calefacciones o cuartos húmedos.
- Este aparato debe ser conectado a tierra.
- Dejar que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No sustituir por otras piezas que no hayan sido diseñadas específicamente para este aparato.
- No colocar otras ollas en el aparato.
- En caso de observar la salida de humo por la entrada de aire durante el funcionamiento, desenchufar el aparato inmediatamente y contactar al servicio de asistencia técnica.
- No desmantelar el aparato ni sustituir ninguna pieza.
- No utilizar el aparato si el cable de alimentación está dañado.
- Mantener la unidad fuera del alcance de los niños cuando esté en uso o almacenada.
- Mantenerse alejado de la salida de aire o

de lugares donde se desprenda calor o vapor.

- Asegurarse de que el aparato esté siempre limpio antes de cocinar.
- La presencia de humo en el aparato es normal al calentarlo por primera vez.

ADVERTENCIA

Esta freidora no contiene aceite y funciona con aire caliente. No llenar con aceite, grasa de freír ni ningún otro líquido, ¡podría provocar un incendio o lesiones físicas!

Nota: Al utilizar el aparato por primera vez, retire con cuidado todo el embalaje interno y externo, la película protectora y los accesorios.

Importante: Asegurarse de que el aparato tenga los componentes correctos. Revisar todo cuidadosamente antes de utilizar el aparato. Si falta alguna pieza o está dañada, no utilizar este producto. Contactar inmediatamente al servicio de atención al cliente que figura en la última página de este manual.

ANTES DEL PRIMER USO

Nota: Cuando utilice el aparato por primera vez, retire con cuidado todo el embalaje interno y externo, la película protectora y los accesorios.

- Limpiar la unidad principal con un paño húmedo o una esponja. Secar con un paño suave y seco.

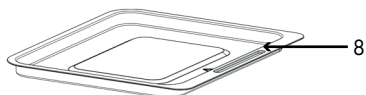
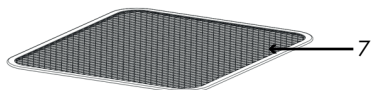
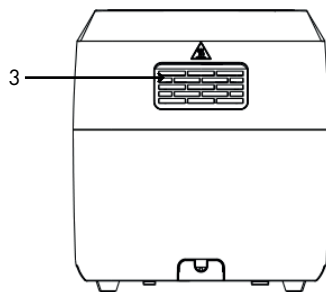
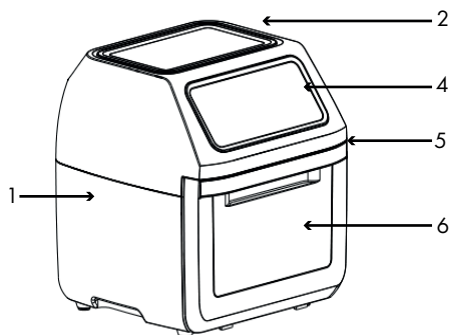
PRECAUCIÓN

No sumergir la unidad principal en agua u otros líquidos para su limpieza.

- Lavar los accesorios con agua y jabón. Secar bien todos los componentes antes de utilizarlos.

CONOZCA SU AIR FRYER

MANTENGA ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMESTICO UNICAMENTE



1. Unidad principal
2. Ingreso del aire
3. Salida de aire caliente
4. Panel de control
5. Manija
6. Puerta
7. Bandeja enrejada
8. Bandeja antiadherente
9. Utensilio para spiedo giratorio

PANEL DE CONTROL

CÓMO UTILIZAR EL PANEL DE CONTROL

1. Botón de Encendido

- Una vez conectado el aparato, el botón de encendido se ilumina y el aparato queda en modo de espera.
- Al presionar el botón de encendido se encenderá el panel de control. Seleccionar el ajuste adecuado o configurar el aparato manualmente, luego tocar el botón de encendido para iniciar el proceso de cocción.
- Al tocar el botón de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción, el panel de control se atenuará inmediatamente y el aparato se apagará al mismo tiempo, pero el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos.

2. Luz Interior

- Puede comprobar el progreso de la cocción con la ayuda de la luz en su interior.
- Al presionar el botón de la luz interior, el icono empezará a parpadear y la luz interior se encenderá. La luz permanecerá encendida durante 30 segundos durante el proceso de cocción.
- La luz interior se enciende y permanece encendida 3 minutos cuando se abre la puerta en modo de espera. Se apaga automáticamente cuando se cierra la puerta.

3. Botón de Giro

- Tocar el botón de giro cuando utilice la cesta del tenedor para cocinar algo. Esta función puede realizarse con cualquier pre-ajuste. El icono parpadeará mientras la función esté en uso. Puede detener esta función tocando el icono parpadeante en cualquier momento.

4. Botones de Control del Tiempo

- Los botones de control de tiempo permiten seleccionar el tiempo exacto de cocción por hora o minuto. Para la función de secado, se puede aumentar o disminuir el tiempo en 30 minutos, de 2 horas a 24 horas. Y para el resto de las funciones, puede aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto, de 1 minuto a 60 minutos.

5. Botones de Control de Temperatura

- Los botones de control de temperatura le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción en 5°C de 65°C a 200°C.

6. Funciones Preestablecidas

- Las funciones preestablecidas permiten iniciar la cocción de forma eficiente.
- Al seleccionar cualquiera de los iconos, el tiempo y la temperatura se ajustarán a un valor preestablecido para ese alimento en particular. Estos ajustes se pueden anular con los botones de tiempo y temperatura. Los iconos seguirán parpadeando y atenuándose hasta que finalice el proceso de cocción.
- Los ajustes disponibles se indican a continuación:

PANEL DE CONTROL

Iconos	Ajustes	Temporizador	Temperatura
	Papas	15 minutos	200°C
	Costillas	10 minutos	160°C
	Mariscos	12 minutos	160°C
	Pasteles/Tortas	30 minutos	160°C
	Alitas de Pollo	20 minutos	180°C
	Filetes	12 minutos	200°C
	Pescado	13 minutos	200°C
	Pollo	40 minutos	190°C
	Secador	4 horas	70°C
	Descongelar	12 minutos	70°C

PANEL DE CONTROL

7. Pantalla digital

- La pantalla digital indica la hora, la temperatura, el estado de funcionamiento del ventilador y del calentador.

PREPARACIÓN DEL HORNO - FREIDORA DE AIRE PARA SU USO

- Colocar el aparato sobre una superficie estable, plana, horizontal y resistente al calor.

¡IMPORTANTE! No apoyar el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor. No utilizar el aparato sobre una superficie laminada/de vinilo. Recomendamos colocar la freidora de aire sobre una almohadilla térmica aislante.

ADVERTENCIA:

- NO abrir la puerta hasta que el aparato se encuentre sobre una superficie plana, sólida y resistente al calor.
- NO colocar nada encima del aparato.
- NO cubrir los orificios de ventilación de la parte superior y posterior de la unidad de cocción.
- NO llenar ningún recipiente de cocción con aceite o líquido de ningún tipo. Esta unidad cocina sólo con aire caliente.
- NO utilizar la puerta del horno para apoyar una cesta caliente llena de comida. La cesta caliente podría dañar la puerta del horno o causar el vuelco de la unidad. Esto podría causar lesiones físicas.

USANDO SU AIR FRYER

COCINAR CON LA FREIDORA DE AIRE

- Seleccionar el accesorio de cocción adecuado (rejilla de flujo de aire, cesta giratoria o juego de tenedores) para sus alimentos.
- Colocar los alimentos sobre/a través del accesorio de cocción, poner el accesorio con los alimentos en la freidora de aire en la posición correcta. Cerrar la puerta en la posición correcta.
- Conectar el enchufe del aparato a una toma de corriente conectada a tierra. El botón de encendido se ilumina.
- Presionar el botón de encendido para iluminar el panel de control.
- Seleccionar una función preestablecida o ajustar la hora y la temperatura manualmente y, a continuación, el botón de encendido para empezar a cocinar. Presionar el botón de giro cuando se cocina algo utilizando la cesta del juego de tenedores. Tocar el icono luminoso para controlar el proceso de cocción, si es necesario.

NOTA: Se puede abrir la puerta para comprobar en cualquier momento durante el proceso de cocción, el aparato hará una pausa cuando se abra la puerta o se apague. El aparato continuará cocinando si la puerta se cierra o se vuelve a encender antes de 2 horas. Si la puerta se abre o se apaga durante más de 2 horas durante el proceso de cocción, el aparato permanecerá automáticamente en modo de espera.

¡Atención! Durante el proceso de cocción, los accesorios alcanzarán temperaturas muy elevadas. Al retirar para comprobarlos, asegurarse de tener cerca un soporte o una superficie resistente al calor sobre la que colocarlos.

NO colocar los accesorios directamente sobre la mesa.

- Se puede reajustar el tiempo y la temperatura durante el proceso de cocción en función de las condiciones actuales.
- Cuando finalice el proceso de cocción, el aparato dejará de calentar automáticamente y producirá 5 sonidos. El ventilador continuará funcionando durante 20 segundos más.
- Abrir la puerta y retirar los accesorios con los alimentos.
- Recomendaciones:
- Los alimentos pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente inferior al de los alimentos grandes.
- Al rotar los alimentos durante el proceso de cocción se garantiza que todas las piezas se cocinen uniformemente.
- Es aconsejable rociar un poco de aceite vegetal sobre las papas frescas para obtener un resultado más crocante. En caso de agregar un poco de aceite, sólo hacerlo antes de cocinar.
- Los alimentos que normalmente se preparan en el horno también pueden cocinarse en la freidora de aire.
- Al cocinar tartas, quiches, alimentos frágiles o rellenos, coloque una bandeja de horno en la freidora de aire.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar alimentos. Sólo hay que ajustar la temperatura a 150° durante un máximo de 10 minutos.
- Cortar en rodajas finas de unos 5 mm y colocar en el horno de manera uniforme. Es conveniente dejar algo de espacio en el centro para facilitar la circulación del aire caliente.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Limpiar el aparato después de cada uso.
- Desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente y comprobar que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.
- Limpiar la puerta, el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo y caliente o una esponja no abrasiva con un detergente suave.
- En caso de ser necesario, desmontar la puerta para limpiarla. No sumergir la puerta en agua ni lavarla en el lavavajillas.
- Los accesorios son aptos para el lavavajillas. No utilizar materiales abrasivos para la limpieza. Los alimentos adheridos deben remojar en agua tibia y jabón para facilitar su eliminación.
- Asegurarse de que todos los componentes estén limpios y bien secos.
- Colocar el aparato en un lugar limpio y seco.

SOLUCIONES DE PROBLEMAS COMUNES

Problema	Posible Causa	Solución
El horno de la freidora de aire no funciona	La máquina no está conectada.	Enchufar a una toma de corriente con conexión a tierra.
Los alimentos no se encuentran bien cocidos	La cantidad de ingredientes es excesiva.	Colocar pequeñas cantidades de ingredientes en la freidora. Los trozos pequeños se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura programada es insuficiente.	Ajustar una temperatura más alta.
	El tiempo programado es muy breve.	Programar un tiempo más largo.
Los bocadillos fritos no son crocantes	Se ha utilizado un tipo de bocadillo indicado para ser preparado en una freidora convencional.	Para un resultado más crocante, utilizar bocadillos horneados o pincelar ligeramente los bocadillos con aceite.
	La sartén todavía contiene restos de grasa de un uso anterior.	Limpiar bien el aparato y los accesorios después de cada uso.
	No se ha utilizado el tipo de papa adecuado.	Utilizar papas frescas y comprobar que se mantengan firmes durante la fritura.
	No se han enjuagado bien las patatas fritas antes de freírlas.	Enjuagar bien los bastones de papa para eliminar el almidón de la superficie.
Las papas fritas se fríen de forma irregular.	La textura crocante de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Secar bien los bastones de papa antes de incorporar el aceite.
	Se está utilizando aceite. Los accesorios tienen exceso de residuos de grasa de cocciones anteriores.	Cortar los bastones de papa más pequeños para obtener un resultado más crocante.
	Es necesario girar algunos alimentos durante la cocción.	Secar para eliminar el exceso de aceite.



MANCHESTER

ELECTRICS

www.manchesterelectrics.com.ar