

MANUAL DE
USUARIO

AIR FRYER DÚO
DOBLE CANASTA



MQHL18000


MANCHESTER
ELECTRICS





ÍNDICE

AIR FRYER DÚO - DOBLE CANASTA

Medidas de seguridad	pag. 3
Introducción al producto	pag. 5
Especificaciones	pag. 5
Introducción al uso	pag. 7
Cómo operar	pag. 8
Ajustes	pag. 10
Consejos	pag. 10
Limpieza	pag. 11
Almacenamiento	pag. 11
Medio ambiente	pag. 11
Garantía	pag. 11
Solución de problemas	pag. 12



Este aparato está diseñado para ser utilizado en lugares domésticos y de uso personal.

No en lugares como: zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas rurales; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; ambientes tipo alojamiento.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones
 2. No tocar superficies calientes.
 3. No sumergir ni poner en contacto enchufe ni cable en agua ni en ningún otro líquido.
 4. ADVERTENCIA: Este equipo contiene funciones de calentamiento. Las superficies, también diferentes a las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las diferentes personas perciben las temperaturas de manera diferente, este equipo debe usarse con PRECAUCIÓN. El equipo se tocará únicamente en los mangos y superficies de agarre previstos y se debe utilizar protección térmica como guantes o similar. Las superficies que no sean superficies de agarre previstas deberán tener tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarlas.
 5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas.
 6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
 7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
 8. No lo use en exteriores.
 9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
 10. No lo coloque sobre o cerca de hornillo de gas o eléctrica si está caliente. Tampoco cerca de un horno caliente.
 11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
 12. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y luego enchufe el cable al tomacorriente de pared. Para desconectar, apague cualquier control y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
 13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
 14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 12 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprender los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 12 años y estén bajo supervisión.
 15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
 16. Los aparatos no están destinados a funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 12 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entender los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 12 años y estén bajo supervisión.



MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 12 años.
 - Nunca sumerja la carcasa que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua ni la enjuague bajo el grifo.
 - No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
 - Pon siempre los ingredientes a freír en la olla, para evitar que entren en contacto con las resistencias.
 - No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
 - No llene la olla con aceite ya que esto puede causar riesgo de incendio.
 - Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato se ajusta a la tensión de la red local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre encima del aparato al menos 10 cm. No coloque nada encima del aparato
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que el descrito en este manual.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la olla del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.

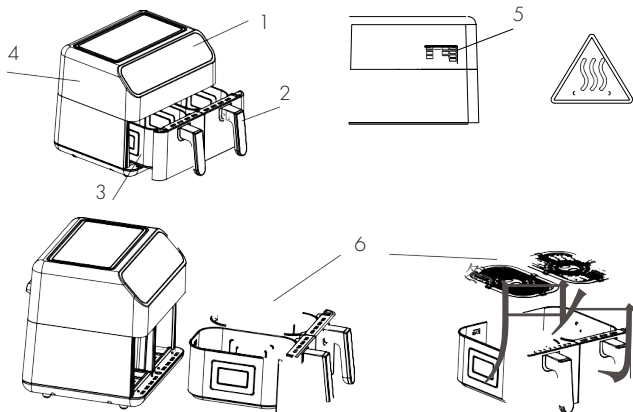
Precaución

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, plana y estable.
 - Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.
- Puede que no sea adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas de personal, familias, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está diseñado para que lo utilicen clientes en hoteles, moteles, "bed and breakfast" y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o con fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza según las instrucciones del manual de usuario, la garantía pierde su validez y podremos declinar cualquier responsabilidad por los daños causados.
 - Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
 - El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para poder manipularlo o limpiarlo de forma segura.

INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Manija
3. Canasta
4. Cuerpo principal
5. Salida de aire
6. Bandeja



ESPECIFICACIONES

Modelo del Producto: MQHL18000	Rango de T° ajustable: 80°C - 200 °C
Potencia: 1800 W	Tamaño del producto :
Voltaje: 220-240V/50-60Hz	Largo 35 cm
Temporizador (1-60min)	Ancho 31.5 cm
Capacidad de cesta: 4L+4 L	Alto 25 cm
	Peso del producto: 7Kg.



INTRODUCCIÓN AL USO

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
 2. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.
 3. Limpiar a fondo el plato frito y la olla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
 4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite ni grasa para freír directamente.

Aviso: Cuando su freidora se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor.

Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

Preparándose para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque el plato frito en la olla
No llene la olla con aceite ni ningún otro líquido.
No coloque nada encima del aparato, ya que se interrumpirá el flujo de aire y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.



Las Air Fryer permiten preparar una amplia gama de ingredientes

1. Conecte el enchufe de red a una toma de pared con conexión a tierra.

2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente

3. Pon los ingredientes en la olla.

4. Deslice la olla nuevamente dentro de la freidora de aire caliente. Observando alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.

Precaución: No toque la olla durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la olla únicamente por la manija.

5. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente

6. Algunos ingredientes requieren revolverse o mezclarse a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuraciones" de este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato tirando de la manija y luego de revolverlos, vuelva a colocar la cesta en el aparato.

7. Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la olla del aparato.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente.

Para hacer esto, establezca el tiempo en 1.

Consejo: Puedes ajustar la temperatura o el tiempo según tu gusto durante el uso.

Tus ajustes se mantendrán durante unos 10 minutos después de sacar el recipiente del cuerpo.

8. Comprueba si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la olla nuevamente dentro del aparato y programe el temporizador para unos minutos más.

9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela sobre una estructura de prueba, levante el plato frito de la sartén. No des la vuelta al plato frito con la olla aún adherida, ya que cualquier exceso de aceite que este acumulado en el fondo de la cesta puede volcarse.

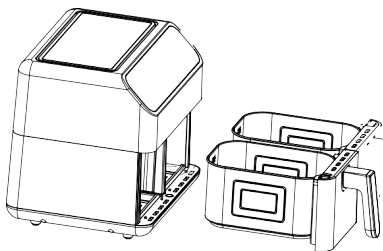
Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, es posible que se escape vapor de la olla.

10. Vacíe la olla en un bol o en un plato.

11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está lista instantáneamente para preparar otro lote.



1. Después de encender la máquina, todos los indicadores digitales estarán encendidos durante un segundo y luego se apagarán. Al mismo tiempo, sonará el timbre y se encenderá la lámpara de encendido.
2. Presione la tecla @ durante 0,5 segundos para iniciar la máquina. Después de encender la máquina, 8 luces en las dos pantallas están apagadas y las otras luces en las dos pantallas están " _".
3. En este punto, los consumidores eligen el bote 1 o el bote 2 según sus necesidades. El que elija va a parpadear. El indicador del menú correspondiente parpadea
4. Seleccione el número del menú, la luz del menú correspondiente parpadea, otras luces del menú permanecen encendidas, la pantalla muestra la temperatura del menú correspondiente, 3 segundos después de no realizar ninguna operación, la temperatura y el tiempo se muestran alternativamente; Para ajustar la temperatura y el tiempo, seleccione la temperatura y el tiempo.
5. Cuando seleccione el cesto 2, repita los pasos 3 y 4.
6. Cuando se selecciona el menú de la olla, no se enciende ningún indicador, elija la olla 2, la luz 0 está abierta, la olla 1 muestra la temperatura y el tiempo del menú alternativamente. Haga lo mismo con el paso 3 y el paso 4 para la olla 2. Presione el botón de inicio y pausa cuando la selección está completa. Con ambas ollas en modo de trabajo, la pantalla muestra alternativamente la temperatura y el tiempo de sus menús; Si elige el 2, y desea ajustar el potenciómetro 1, presione el potenciómetro 1 primero, después del ajuste, presione el botón de inicio, ambos potenciómetros estarán en modo de trabajo al mismo tiempo.





7. Mantenga presionado el botón de encendido mientras la máquina está funcionando durante 2 segundos, la máquina hace un sonido, la olla doble deja de funcionar al mismo tiempo, la pantalla muestra APAGADO, apague @ todas las demás luces. Si desea apagar el potenciómetro 1 o el potenciómetro 2 por separado, seleccione el correspondiente y luego mantenga presionado el botón de encendido. Botón @ 2 segundos, cuando la olla correspondiente deja de funcionar, la pantalla correspondiente muestra APAGADO

8. Estado de funcionamiento de la máquina. Si necesita ajustar la temperatura, selecciónela primero 0 o ® • Luego seleccione las teclas de selección de temperatura y tiempo respectivamente @)

9. Después de seleccionar el pote 1 o el pote 2, mantenga presionado el botón correspondiente para cancelar

10. Función de memoria: esta máquina tiene función de memoria. Por ejemplo, cuando se usa la máquina (2), la temperatura se establece en 200 °C y el tiempo se establece en 20 minutos. Después de usar la máquina, no se corta la energía. La función de memoria desapareció después de 1 hora de corte de energía.

11. Dos POTS funcionando al mismo tiempo. El indicador clave y el indicador de menú correspondiente de la olla parpadean una vez/6 segundos al mismo tiempo, y el tiempo de apagado es inferior a 0,5 segundos, después de 3® La luz indicadora de la tecla y la luz indicadora del menú correspondiente de la olla @ parpadean una vez/6 segundos al mismo tiempo, el tiempo de apagado < 0,5 segundos, la izquierda y la derecha parpadean alternativamente, el tiempo de intervalo izquierdo y derecho es de 3 segundos.



La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estas configuraciones son referenciales. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Porque la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)
Papas fritas congeladas	100- 400	20	200
Pescado	100- 400	18	200
Langostinos	100- 400	20	180
Filete	100- 400	20	180
Chuleta de cerdo	100- 400	25	180
Pizza	100- 400	20	200
Torta	100- 400	30	160
Pollo	1000- 2000	35	200
Vegetales	100- 400	18	160

Nota: Añade 3 minutos al tiempo de preparación cuando empieces a freír mientras la freidora de aire aun está caliente. Cuando ambas cacerolas funcionen al mismo tiempo, extiende el tiempo de trabajo en 5 minutos.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, un menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se frían de manera desigual
- Añade un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los snacks que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la olla de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puedes utilizar la freidora de aire caliente para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C por hasta 10 minutos.



LIMPIEZA

Limpieza

Limpiar el aparato después de cada uso.

La olla y el plato frito con revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

1 Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

2 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3 Limpia la olla y el plato frito con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar los restos de suciedad.

Nota: Si hay suciedad pegada al plato frito o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente con un poco de detergente. Poner el plato frito en la olla y dejar en remojo la olla y el plato frito durante

10 minutos aproximadamente.

4 Limpiar el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva

5 Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de comida.

ALMACENAMIENTO

1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2 Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

MEDIO AMBIENTE

No deseche el aparato junto con la basura doméstica normal cuando se agote. Entréguelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, ayudas a preservar el medio ambiente.

GARANTÍA

Si necesita servicio o información o si tiene algún problema, comuníquese con su distribuidor autorizado local.

Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros desechos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, reciclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Pueden llevar este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.



Problema	Posible Causa	Solución
	Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros desechos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Pueden llevar este producto para un reciclaje seguro para el medio	
La freidora no funciona	No ha configurado la tecla del encendido en el temporizador de tiempo de preparación requerido	La freidora no funciona
Los productos no estan correctamente cocinados	La cantidad de comida en la cesta es demasiado grande.	Poner menores cantidades de comida en la cesta.
	La temperatura ingresada es muy baja	Configure la Tecla de temperatura en el ajuste de temperatura
	El tiempo de coccion es muy corto	Configure la Tecla de tiempo en el ajuste de tiempo requerido
La comida no esta cocinada de forma pareja.	Ciertas comidas necesitan ser agitados en el medio de la preparación.	Por ejemplo las papas fritas necesitan ser agitadas en el medio de la preparación para que se cocinen de forma pareja.
Los snacks no salen crocantes cuando los termino de cocinar.	Probablemente usaste un tipo de snacks destinados a ser preparados de manera tradicional.	Utilice snacks para hornos o agregue una cucharada de aceite sobre los snacks para un resultado mas crocante.
No puedo introducir correctamente la cesta en el aparato	Hay demasiados ingredientes en la cesta	No llene mas alla de la indicación de Maximo la cesta
Humo blanco sale del aparato	Estas preparando productos grasientos	Cuando utilizas ingredientes grasosos, se puede filtrar una gran cantidad de aceite en la freidora.El mismo produce humo blanco y la cesta puede calentarse mas de lo habitual. Esto no afecta el aparato ni el resultado final.
	La cesta aun contiene residuos grasientos de un uso anterior.	Asegurese de tener bien limpia la cesta antes de cocinar.

MANCHESTER
ELECTRICS

www.manchesterelectrics.com.ar