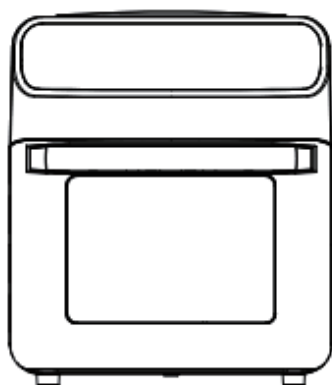




# MANUAL DE USO FREIDORA SIN ACEITE

MF-CY120A2



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	1
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO .....	5
LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO.....	9
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	10

NOTA IMPORTANTE: Por favor, lea atentamente el manual antes de utilizar su producto. Consérvelo para futuras consultas.

Modelo	Voltaje/Frecuencia	Potencia nominal	Capacidad nominal
<b>MF-CY120A2</b>	<b>220-240V~ 50/60HZ</b>	<b>1550-1850W</b>	<b>12.0L</b>


## Lea este manual

En el interior encontrará muchos consejos útiles sobre cómo utilizar y mantener freidora sin aceite correctamente. Un pequeño mantenimiento preventivo puede ahorrarle mucho tiempo y dinero a lo largo de la vida útil de su freidora. Encontrará muchas respuestas a los problemas más comunes en los consejos para la resolución de problemas - debería ser capaz de solucionar la mayoría de ellos rápidamente antes de llamar al servicio técnico. Estas instrucciones pueden no cubrir todas las posibles modalidades de uso, por lo que se requiere sentido común y atención a la seguridad al utilizar y mantener este producto.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Este aparato es para el uso en el hogar solamente. No lo use al aire libre.
2. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre su uso por una persona responsable de su seguridad.
3. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Granjas;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - En alojamientos tipo alojamiento y desayuno;
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar riesgos.
6. Apague y desenchufe el aparato antes de la limpieza, el mantenimiento o la reubicación y siempre que no esté en uso.
7. Las superficies pueden calentarse durante el uso.
8. Después de un uso prolongado, la zona de calentamiento correspondiente de la placa de inducción estará caliente. Nunca toque la superficie de cerámica para evitar quemaduras.
9. No sumerja ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

10. No sumerja nunca la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
11. No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
12. Ponga siempre los ingredientes a freír en la sartén, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
13. No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
14. No llene la sartén con aceite, ya que podría provocar un incendio.
15. Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
16. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
17. Nunca conecte este aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto separado para evitar una situación peligrosa.
18. 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 calientes cuando retire la sartén del aparato.
19. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro salir del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.
20.  Preste atención donde haya un símbolo de alta temperatura para evitar quemaduras.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## Precaución:

1. Coloque el aparato en una superficie horizontal, plana y estable.
2. El uso inadecuado o el uso del producto no indicado en la guía del usuario anulará la garantía y no nos haremos responsables de los daños causados.
3. Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo.
4. Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
5. El aparato puede echar humo la primera vez que se utiliza.  
No es un defecto y el humo se disipará en pocos minutos.

## Protección contra el sobrecalentamiento

El aparato dispone de un sistema de protección contra el sobrecalentamiento. Se apagará automáticamente si el sistema de control de la temperatura interior falla. Desenchufe el cable de alimentación, deje que el aparato se enfríe y envíelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.

## Apagado automático

El aparato viene con un dispositivo de desconexión incorporado que apagará automáticamente la unidad cuando alcance el temporizador establecido. Puede apagar el aparato manualmente en cualquier momento pulsando el botón de cancelar. El ventilador seguirá funcionando durante unos 20 segundos para enfriar el aparato.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## ADVERTENCIA

Para evitar lesiones, lea y comprenda el manual de instrucciones antes de utilizar esta máquina.

## ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Utilice únicamente una toma de corriente con conexión a tierra. NO retire la toma de tierra. NO utilice un adaptador. NO utilice un cable de extensión. No seguir las instrucciones puede causar una descarga eléctrica y/o la muerte.

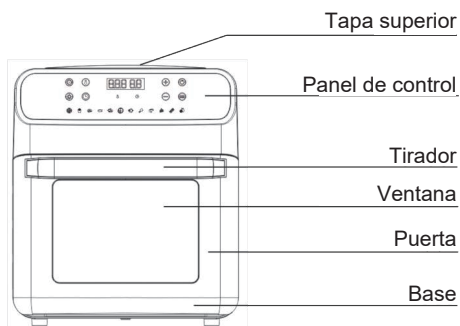
## ADVERTENCIA

EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LOS IMPORTANTES CONSEJOS DE SEGURIDAD Y DE LAS IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE USO ES UN MAL USO DE SU APARATO QUE PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

**GUARDE LAS INSTRUCCIONES**  
**ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO ÚNICAMENTE**  
**PARA USO DOMÉSTICO.**

# CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

## DIAGRAMA DEL PRODUCTO



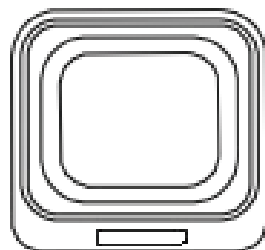
## CONTENIDOS DEL PAQUETE



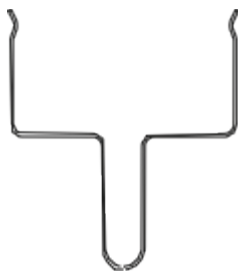
1 x Horno de la freidora



1 x Rejillas



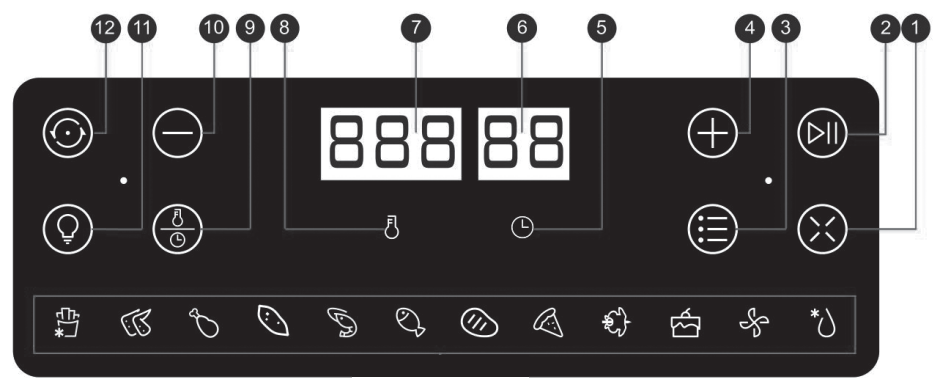
1 x Bandeja de goteo



1 x horquilla

# CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

## PANEL DE CONTROL



1. Botón cancelar	2. Botón de inicio	3. Botón de selección de menú
4 Botón aumentar	5. Indicador de tiempo	6. Visualización de la hora
7. Pantalla de temperatura	8. Indicador de temperatura	9. Botón de ajuste de la hora/ temperatura
10. Botón reducir	11. Luz	12. Botón de rotación

- 1. Botón cancelar: Toque para detener un programa inteligente.
- 2. Botón de inicio: Toque para iniciar un Programa Inteligente.
- 3. Botón de selección de menú: Toque para seleccionar un programa inteligente
- 4. Botón aumentar: toque para aumentar el tiempo o la temperatura
- 5. Indicador de tiempo
- 6/7. Indica el tiempo de cocción, la temperatura de cocción, los recordatorios y los mensajes de error.
- 8. Indicador de temperatura
- 9. Botón de ajuste de tiempo/temperatura: Toque y utilice los botones +/- para ajustar el tiempo de tiempo de cocción y la temperatura.
- 10. Botón reducir: toque para disminuir el tiempo o la temperatura.
- 11. Toque Luz para encender o apagar la luz del horno. La luz del horno se apaga automáticamente automáticamente después de 5 minutos.
- 12. Botón de rotación: Una vez iniciada la cocción, toque Girar para activar y desactivar la rotación del asador.



## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el embalaje.
2. Compruebe que el aparato está intacto y que los accesorios están completos.
3. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.
4. Limpie a fondo los accesorios con agua caliente, algún detergente suave y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Nota: Nunca lave o sumerja la unidad principal en agua.

## INSTRUCCIONES DE USO

### Modo de empleo

Conecte el aparato a una fuente de alimentación, entrará en modo de espera con un pitido. Todos los indicadores del panel de control parpadearán.

### Control de la luz

Cuando el aparato está encendido, pulse el botón de luz para encender o apagar la luz.

### Control de la luz

Cuando el aparato está encendido, pulse el botón de luz para encender o apagar la luz.

### Ajuste del tiempo y la temperatura de cocción

Toque el botón de ajuste de tiempo/temperatura y utilice los botones +/- para ajustar el tiempo de cocción.

## Elija el modo de cocción

1. Cuando la unidad esté encendida, toque el botón de selección de menú para elegir el modo de cocción deseado. El indicador de modo correspondiente se encenderá. El tubo digital mostrará la temperatura y el tiempo de cocción.
2. Una vez seleccionado el modo, toque el botón Start (Iniciar) para iniciar un programa inteligente.  
El indicador de la función de menú seleccionada se encenderá y el LED realizará una cuenta atrás en minutos.
3. Abra la ventana durante un proceso de cocción, el horno hará una pausa en su funcionamiento.  
Ciérrela de nuevo, el aparato reanudará su funcionamiento con el tiempo y la temperatura de escaldado anteriores.  
Nota: Toque el botón de rotación para empezar a girar si se utiliza el eje del asador o la cesta para obtener un resultado más uniforme.

## Tiempo y temperatura de cocción

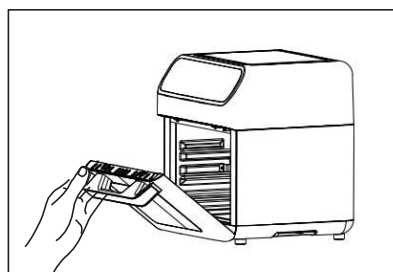
FUNCIONES	TIEMPO DE COCCIÓN PREDETERMINADO	TEMPERATURA DE COCCIÓN PREDETERMINADA
Papas fritas	15 min	180°C
Alitas de pollo	11 min	180°C
Patatas de pollo	20 min	180°C
Batata	35 min	200°C
Camarones	8 min	180°C
Pescado	10min	180°C
Churrasco	10min	190°C
Pizza	8 min	150°C
Pollo asado	30min	170°C
Pastel	9 min	170°C
Jamón cocido	20 min	130°C
Descongelar	8 min	80°C

Nota: El rango de temperatura de fritura es de 65-200°C, el rango de tiempo de fritura es de 1-60 minutos.

Utilice los accesorios

Por favor, elija los accesorios adecuados según los ingredientes a cocinar.

Abra la ventana e instale los accesorios como se indica a continuación.



Rejillas de malla

Deslice las rejillas de malla en las dos canaletas deslizantes superiores para la deshidratación o para cocinar aperitivos crujientes / recalentar alimentos como la pizza.



## Bandeja de goteo

Deslice la bandeja de goteo en la canaleta deslizante más baja para recoger el aceite que gotea y los residuos para facilitar la limpieza de la freidora.



## ADVERTENCIA

Los pinchos y otros accesorios son relativamente afilados debido a los requisitos funcionales. Por favor, preste especial atención durante su uso, y tome la protección adecuada cuando sea necesario. Cuando se cocina, la temperatura de los accesorios es muy alta. No los toque directamente para evitar quemaduras. Guarde los accesorios adecuadamente para evitar que los niños entren en contacto con ellos.

## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

### Limpieza

Limpie la freidora sin aceite después de cada uso. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que el aparato se ha enfriado completamente antes de limpiarlo.

- Los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, pero no utilice nunca materiales o utensilios de limpieza abrasivos en sus superficies para evitar que se rayen.
- Ponga los restos de comida en remojo en agua tibia y jabón para facilitar su eliminación.
- Limpie el exterior del aparato con un paño caliente humedecido con detergente suave.
- Limpie el interior del aparato con una esponja caliente no abrasiva humedecida con un detergente suave.
- Si es necesario, elimine los residuos de alimentos no deseados del panel de control con un cepillo de limpieza.

### Almacenamiento

Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.

Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.

Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El horno no funciona	El aparato no está enchufado	Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente
	No ha encendido el aparato ajustando la cocción	Ajuste la temperatura y la hora según las instrucciones
	La ventanilla del producto no está bien cerrada	Compruebe que la ventanilla está cerrada
Los ingredientes fritos con el horno de aire no se cocinan	Demasiada cantidad de comida	Reducir la cantidad de alimentos para una sola cocción
	La temperatura ajustada es demasiado baja	Ajustar la temperatura más alta
Los ingredientes se fríen de forma desigual	Cuando la bandeja se utiliza para hornear alimentos, la posición de la bandeja no se ajusta	Durante la cocción, ajuste la posición de la bandeja adecuadamente
Sale humo blanco del aparato	Está preparando ingredientes grasos	Cuando se fríen ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtra en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al dispositivo ni al resultado final.
	La olla todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la olla. Asegúrese de limpiar bien la olla después de cada uso
Las patatas fritas no están crujientes	El grado de crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan	Asegúrese de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite. Corta los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente. Añade un poco más de aceite para un resultado más crujiente.