# MANUAL DE SERVICIO

# AIR FRYER

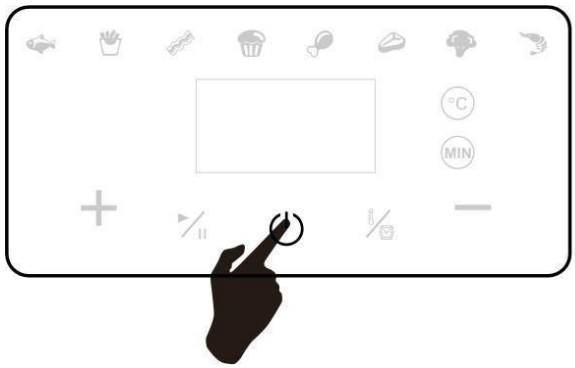
# FAKM-1200 IN

SERVICIO

## ESPECIFICACIONES ELECTRICAS

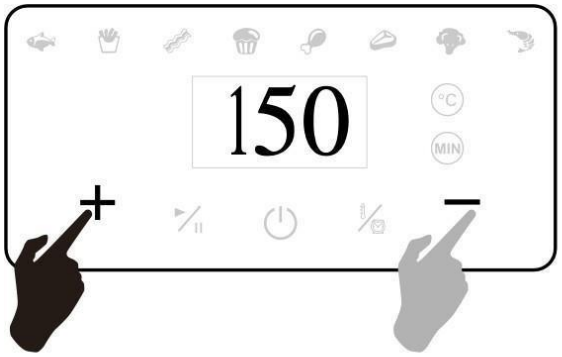
| TENSION | FRECUENCIA | POTENCIA |
|---|---|---|
| 120 V~ | 60 Hz | 1,200 WATTS |

## INDICACIONES DE USO



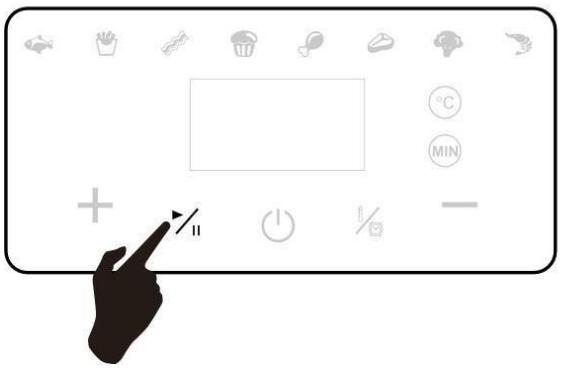
1. La freidora de aire emitirá un pitido después de cada toque.

2. El **botón de encendido** se encenderá emitirá una luz de color rojo cuando se enchufe, presione una vez hasta escuchar un pitido y la freidora de aire encenderá, el botón de encendido se volverá blanco y los botones de receta se iluminarán.

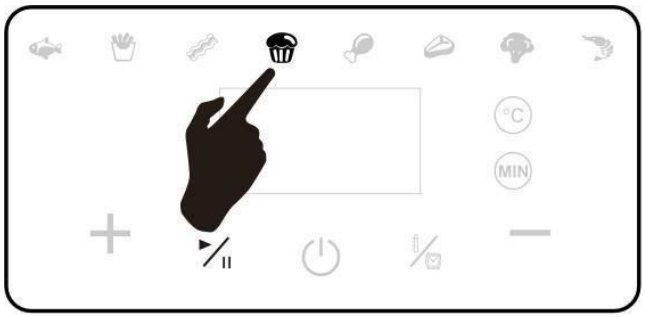



3. Presione el **botón de temperatura** para el ajuste de tiempo o temperatura. Una vez presionado el botón la pantalla brillará 5 veces y la freidora de aire empezará a trabajar, presione + o – para cambiar el tiempo o la temperatura en múltiplos de 5°C. Una vez ajustado el tiempo y temperatura la pantalla brillará 5 veces y automáticamente comenzará a trabajar.

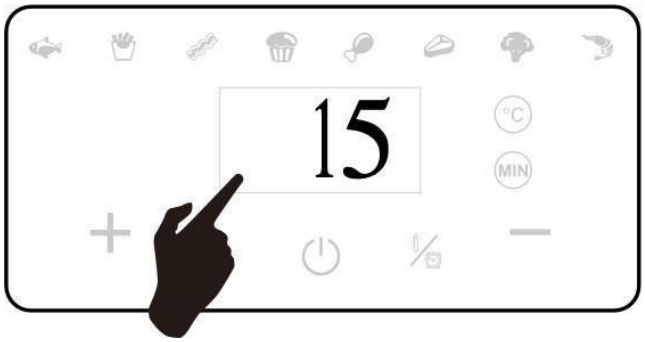
4. Mantenga presionado el botón + o – para ajuste rápido (sin pitido). La temperatura máxima es de 200°C con tiempo máximo de 60 minutos; la temperatura mínima es de 80°C por mínimo 1 minuto.



5. Botón de inicio y pausa estará encendido durante la operación.



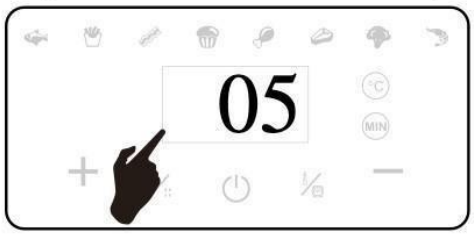
6. Presione cualquier botón de receta predeterminada y la máquina funcionará automáticamente después de presionar el botón de inicio. Puede volver a presionar el mismo botón mientras parpadea para cancelar la selección.



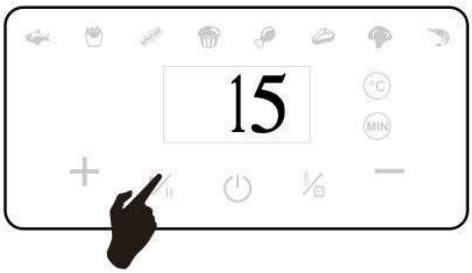

7. **El tiempo de cocción y la temperatura** se mostrarán alternadamente por 5 y 5 segundos respectivamente durante todo el ciclo.

## PRECALENTADO

1. Conecte el enchufe en una toma de corriente de 120 V~.
2. Ajuste la freidora de aire a la temperatura de cocción deseada con los botones + o –




3. Ajuste el tiempo de cocción a 5 minutos. En la pantalla se mostrará 05 MIN.




4. Presione el botón de inicio para comenzar el proceso de precalentado de la freidora de aire.

5. El tiempo de cocción y la temperatura se mostrarán alternadamente por 5 y 5 segundos respectivamente durante el ciclo de precalentamiento.

6. Cuando el temporizador llegue a cero la freidora de aire emitirá 5 veces un pitido y se apagará automáticamente.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Deje enfriar aprox. 30 minutos antes de colocar o remover las piezas.**

**Siempre limpie el aparato después de cada uso.**
**Retire el cajón para que el aparato se enfríe más rápido.**

### CAJÓN Y REJILLA FREIDORA

1. Cuando el dispositivo esté lo suficientemente frío como para tocarlo con seguridad, agarre el mango del cajón en la parte delantera de la freidora de aire y sáquelo del cuerpo.
2. Retire la rejilla freidora del cajón.
3. Deseche las migajas y limpie tanto el cajón como la rejilla freidora con un paño húmedo antes de lavarlos a mano con agua tibia o caliente con jabón.
Si algún alimento está atascado en la rejilla freidora, sumérjala en agua jabonosa tibia o caliente durante 1 hora antes de limpiar. Use una esponja o cepillo suave para eliminar las manchas. Enjuague y seque bien.
4. Secar bien antes de volver a colocarlos en el cuerpo de la freidora de aire.

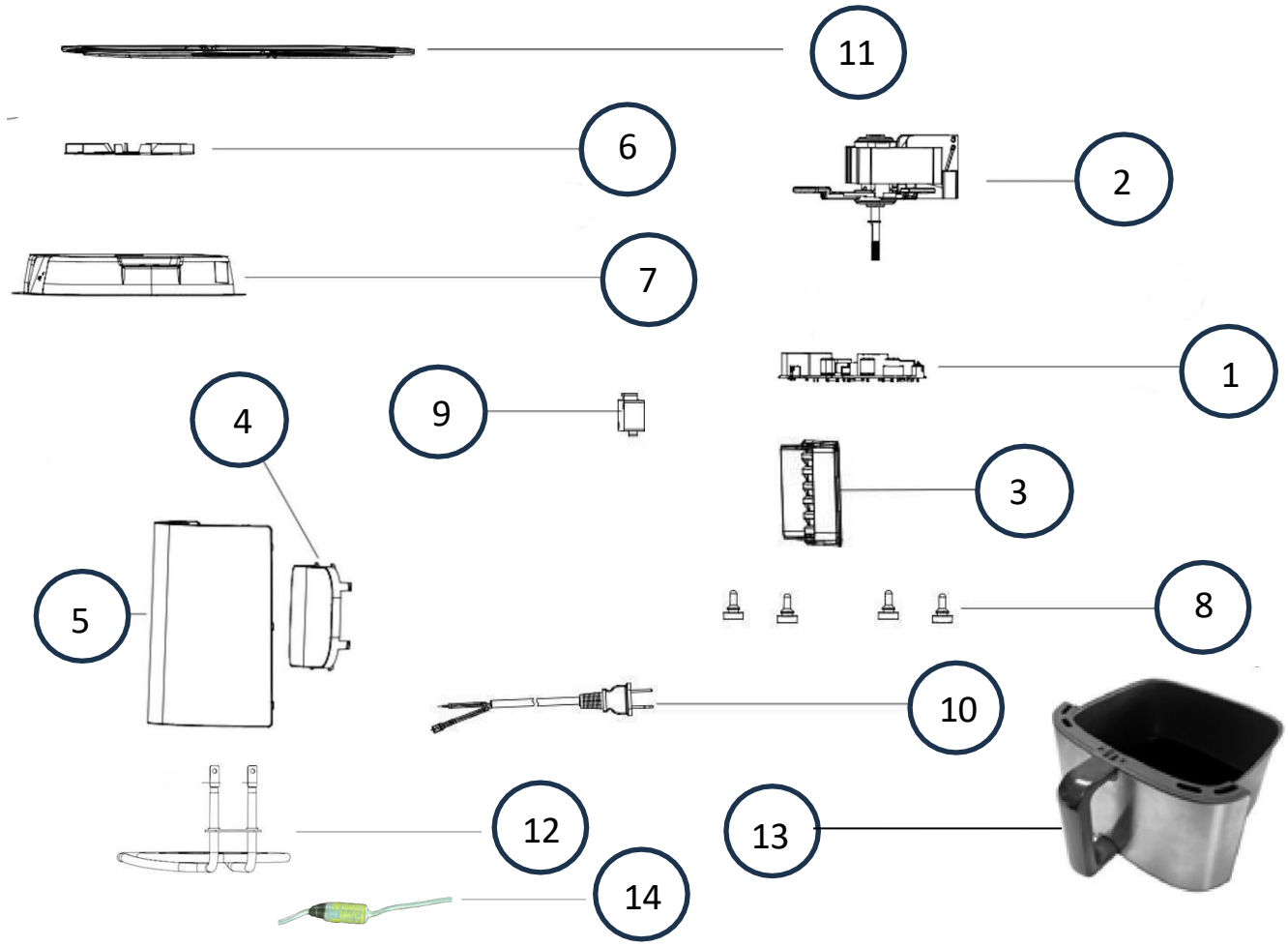
**La rejilla freidora y el cajón son aptos para lavavajillas.**

**IMPORTANTE:**
- No utilice ningún material abrasivo ni utensilios afilados para limpiar la freidora de aire o cualquiera de sus partes.
- Deje que todas las piezas y superficies se sequen completamente antes de volver a utilizar el aparato.

## CUADRO DE SOLUCION DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUCIÓN |
|---|---|---|
| **La freidora de aire no funciona** | El aparato no se encuentra enchufado. | Enchufe el aparato al toma corriente. |
| **El temporizador no sonó** | El temporizador no se ingresó de manera correcta. | Presione el botón de + o - para seleccionar el tiempo deseado. |
| **Los ingredientes se frieron de manera dispareja en la freidora de aire** | Algunos alimentos se deben de voltear o mover a la mitad del ciclo de preparación. | Ingredientes que se encuentran encima o a través de otros (ej.: papas fritas) se tienen que mover a la mitad del ciclo. |
| **Mis alimentos no salieron crujientes al salir de la freidora de aire** | No todos los alimentos pueden ser freídos con aire. Algunos deben de ser freídos con aceite para un término crujiente. | Use botanas para hornear o rocié un poco de aceite sobre las botanas para un resultado más crujiente. |
| **No puedo deslizar el cajón fácilmente al cuerpo de la freidora de aire** | El cajón esta muy lleno. | No llene la freidora de aire más arriba del borde superior. |
| | El cajón no está colocado correctamente. | Empuje el cajón hasta escuchar un clic. |
| **Vapor blanco está saliendo de la freidora de aire** | Está preparando alimentos grasosos en la freidora de aire. | Al preparar alimentos grasosos la grasa se escurrirá de la rejilla al fondo del cajón. La grasa produce un vapor blanco y puede calentar el cajón más de lo usual. Esto no afecta el aparato, los alimentos o el resultado final. |
| **Papas frescas se están friendo de manera dispareja** | Las papas no eran frescas. | Use papas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la preparación. |
| **Las papas frescas no están crulientes al salir de la freidora de aire** | Lo crujiente de las papas viene de la cantidad de aceite y agua en las papas. | Asegúrese de secar bien las papas antes de ponerles aceite. |
| | | Corte las papas en pedazos más pequeños para un resultado más crujiente. |
| | | Agregue más aceite para un resultado más crujiente. |

## EXPLOSIVO Y LISTADO DE PARTES




| ITEM | NO. DE PARTE | DESCRIPCION |
|---|---|---|
| 1 | 49-6173-00-6 | PCB FUENTE DE ALIMENTACION |
| 2 | 49-6173-01-4 | MOTOR |
| 3 | 49-6173-02-2 | REJILLA VENTILACION |
| 4 | 49-6173-03-0 | DISPLAY PANEL |
| 5 | 49-6173-04-8 | CUBIERTA FRONTAL |
| 6 | 49-6173-05-5 | VENTILADOR SUPERIOR |
| 7 | 49-6173-06-3 | TAPA METALICA |
| 8 | 49-6173-07-1 | FEET |
| 9 | 49-6173-08-9 | SWITCH |
| 10 | 49-6173-09-7 | CABLE DE ENERGIA |
| 11 | 49-6173-10-5 | REJILLA FREIDORA |
| 12 | 49-6173-11-3 | RESISTENCIA (HEATING) |
| * | 49-6173-12-1 | SENSOR DE TEMPERATURA (TEMPERATURE SENSOR) |
| 13 | 49-6173-14-7 | ENS. CAJÓN FAKM-1200 IN |
| 14 | 49-6173-15-4 | FUSIBLE |

## CUANDO ORDENE, NO OLVIDE ESPECIFICAR:

- **NÚMERO DE PARTE**
- **DESCRIPCIÓN**
- **NÚMERO DE MODELO**

**NOTA:**

**LOS NÚMEROS DE LOS DIBUJOS SON SOLO PARA PROPOSITOS DE IDENTIFICACIÓN.**

# MATRIZ

**CUAUTITLAN IZCALLI**
Av. Ciencia No. 28 Cuautitlán Izcalli
Edo. de México, C.P. 54730
Tel: 55-5864-03-00 Opción 4

**KOBLENZ ELECTRICA S.A. DE C.V.**
**E-mail:** servicio@koblenz.com

SERVICIO