

# MAURER®

**Friggitrice ad aria**  
*Freidora de aire*

cod. 84350



**Manuale istruzioni**  
**Manual de instrucciones**

**ITALIANO (originale)**  
**ESPAÑOL**

Distribuzione  **FERRITALIA**  **PADOVA-ITALY**

**ITALIANO**

**Importante!** Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservarle per riferimento futuro.

**ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA**

Leggere e seguire le istruzioni di sicurezza prima di ogni utilizzo.

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

I bambini a partire da 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con deficit cognitivi possono usare questo apparecchio solo se supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso i pericoli connessi.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

I bambini con età inferiore agli 8 anni non devono effettuare la pulizia o la manutenzione dell'elettrodomestico.

Questo apparecchio non è un giocattolo.

Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Se il cavo di alimentazione, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio non funziona bene o se è caduto o è stato danneggiato, solo un elettricista qualificato deve effettuarne la riparazione. Riparazioni improprie possono mettere in pericolo l'utente.

Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi taglienti che potrebbero causare danni.

Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che possa diventare calda durante l'uso.

Tenere l'apparecchio lontano da fonti di calore o altri apparecchi che emettono calore.

Non immergere l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido.

Non azionare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato alla rete elettrica.

Non staccare l'apparecchio dalla rete elettrica tirando il cavo; spegnerlo e togliere la spina a mano.

Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto. Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti.

Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di elevata umidità.

Non spostare l'apparecchio mentre è in uso.

Non toccare le parti dell'apparecchio che possono diventare calde o i componenti di riscaldamento dell'apparecchio, poiché ciò potrebbe causare lesioni.

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; utilizzare solo stoviglie di plastica o legno resistenti al calore per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.

Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso e prima di qualsiasi pulizia o manutenzione da parte dell'utente.

Assicurarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente dopo l'uso prima di effettuare qualsiasi pulizia o manutenzione o prima di riporlo. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, ad un'altezza comoda per l'utente.

Si sconsiglia l'uso di una prolunga con l'apparecchio. Questo apparecchio non deve essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato, diverso da quello fornito con questo apparecchio.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere usato per scopi commerciali.

La superficie esterna dell'apparecchio può riscaldarsi durante il funzionamento.



**Attenzione:** Superficie calda - non toccare la sezione calda o i componenti di riscaldamento dell'apparecchio.

Fare attenzione a non versare acqua sull'elemento riscaldante.

Attenzione: Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

### **Spegnimento automatico**

La friggitrice è dotata di timer e spegnimento automatico.

Questo può attivarsi se:

1, Il tempo di cottura impostato è trascorso. Il timer suona e lo spegnimento automatico si attiva, spegnendo la friggitrice ad aria calda.

2, Lo scomparto di cottura viene estratto dalla friggitrice ad aria calda durante la cottura. Il timer continua il conto alla rovescia fino al termine del tempo di cottura.

Nota: se la friggitrice ad aria calda deve essere spenta prima che sia trascorso il tempo di cottura impostato, spegnerla e staccare la spina dalla rete elettrica.

### **AVVERTENZE**

Controllare che il cestello di cottura con rivestimento antiaderente sia ben montato prima dell'uso. In caso contrario, la friggitrice ad aria calda non può funzionare.

Tenere lo scomparto di cottura solo per l'apposito manico del cestello di cottura.

Fare attenzione quando si rimuove il cestello di cottura con rivestimento antiaderente, perché può fuoriuscire del vapore.

NON capovolgere il cestello di cottura antiaderente con lo scomparto di cottura ancora attaccato, perché l'olio in eccesso potrebbe accumularsi sul fondo dello scomparto di cottura.

NON Coprire la friggitrice ad aria calda o le sue prese d'aria, perché questo disturba il flusso d'aria e può compromettere i risultati della frittura.

NON Riempire lo scomparto di cottura con olio o altro liquido.

NON Premere il pulsante di rilascio del cestello di cottura con rivestimento antiaderente mentre si versano gli ingredienti.

NON Toccare il vano cottura durante o subito dopo l'uso, perché diventa molto caldo; tenere il vano cottura solo per il manico.

### **CURA E MANUTENZIONE**

Prima di tentare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere e scollegare la friggitrice ad aria calda dalla rete elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

FASE 1: Pulire l'unità principale esterna della friggitrice ad aria calda con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente.

FASE 2: Pulire il cestello di cottura antiaderente con acqua calda e detersivo liquido, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.

Non immergere l'unità principale della friggitrice ad aria calda in acqua o in qualsiasi altro liquido.

Non utilizzare mai detersivi o spugne dure o abrasive per pulire la friggitrice ad aria calda o i suoi accessori, perché potrebbero causare danni.

**Nota:** la friggitrice ad aria calda deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

### NELLA CONFEZIONE

Unità principale della friggitrice ad aria calda da 6 litri

Scomparto di cottura

Cestello di cottura rimovibile con rivestimento antiaderente

Manuale d'istruzioni

Rimuovere l'apparecchio dalla scatola.

Rimuovere tutti gli imballaggi dall'apparecchio.

Riporre l'imballaggio nella scatola e conservarlo o smaltirlo in modo sicuro.

### CARATTERISTICHE

220-240V~50Hz,

1400 W di potenza

Capacità di 6 litri

Cestello di cottura rimovibile con rivestimento antiaderente

Impostazione della temperatura 80-200°C

60 minuti di cottura con timer

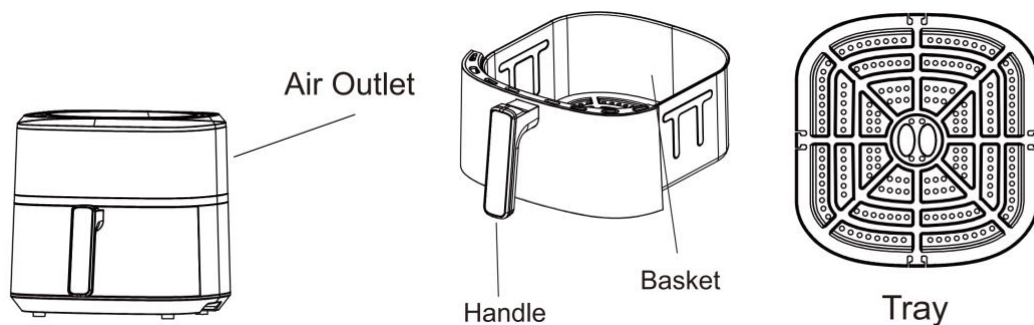
### DESCRIZIONE COMPONENTI

Air outlet = presa d'aria

Handle = Maniglia

Basket = Cesto

Tray = Vassoio



## ISTRUZIONI PER L'USO

### Introduzione

Un modo più sano di friggere senza perdere alcun sapore, la friggitrice ad aria calda è estremamente versatile ed è perfetta per cucinare con pochi grassi. Utilizzando l'aria calda, cuoce cibi deliziosi usando poco o nessun olio, il che significa che le prelibatezze possono ancora essere godute, anche mantenendo uno stile di vita più sano.

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

FASE 1: Controllare che la friggitrice ad aria calda sia spenta e scollegata dalla rete elettrica.

FASE 2: Pulire l'unità principale della friggitrice ad aria calda con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente.

FASE 3: Pulire il cestello di cottura con rivestimento antiaderente in acqua calda e sapone, poi risciacquare e asciugare accuratamente.

Non immergere l'unità principale della friggitrice ad aria calda in acqua o in qualsiasi altro liquido.

Non usare mai detergenti o spugne dure o abrasive per pulire la friggitrice ad aria calda o i suoi accessori, perché potrebbero causare danni.

FASE 4: Posizionare l'unità principale della friggitrice ad aria calda su una superficie stabile e resistente al calore, ad un'altezza comoda per l'utente.


Nota: Quando si utilizza la friggitrice ad aria calda per la prima volta, potrebbe fuoriuscire un leggero fumo o odore. Questo è normale e si attenuerà presto. Durante l'uso, lasciare una ventilazione sufficiente intorno alla friggitrice ad aria calda. Si consiglia di far funzionare la friggitrice ad aria calda senza cibo per circa 10 minuti prima del primo utilizzo; in questo modo si evita che il fumo o l'odore iniziale influisca sul sapore del cibo.

### Montaggio della friggitrice ad aria calda



Rimuovere il vano di cottura estraendolo dalla friggitrice ad aria calda utilizzando la maniglia. Posizionare il vano di cottura su una superficie piana, stabile e resistente al calore.

Disporre gli ingredienti nel cestello di cottura con rivestimento antiaderente, quindi far scorrere nuovamente il vano di cottura nel corpo principale della friggitrice ad aria calda per chiuderlo.



Collegare l'alimentazione, la macchina emetterà un segnale acustico e tutte le spie

lampeggeranno per un secondo. Il display mostra una linea e la luce  on/off si accende.



### Accendere:

Premere il pulsante  il prodotto resterà in standby. Tutte le spie si accenderanno. Lo schermo cambierà il timer e la temperatura ogni 5 secondi. La temperatura preimpostata è 200 °C e il timer è di 15 minuti. Il pulsante  continua a lampeggiare.

Spegnere:

Premere a lungo il pulsante  per alcuni secondi, la macchina emetterà un segnale acustico e manterrà una linea sullo schermo. Il pulsante  si accende e le altre luci si spengono. La macchina resterà spenta e tutte le funzioni verranno disattivate.

La macchina entrerà in modalità di sospensione se la si accende ma senza alcuna operazione entro 60 secondi.

Premere il pulsante menu  per scegliere un menu diverso. La macchina dispone di 8 menu preimpostati. Premere il pulsante  dopo aver deciso il menu, il prodotto inizierà a funzionare. La luce del menu prescelto si accenderà e le altre luci si spegneranno. Lo schermo mostrerà la temperatura e il timer.

Premere il pulsante + e - per regolare il timer o la temperatura. La temperatura cambierà di 5 °C a ogni pressione e il timer cambierà di 1 minuto a ogni pressione.

Premere il pulsante  dopo aver regolato il timer e la temperatura, la macchina inizierà a regolare la temperatura e il timer.

Dopo aver utilizzato il timer impostato, il prodotto si spegnerà ma la ventola continuerà a funzionare per altri 15 secondi per ridurre la temperatura del prodotto. E la macchina emetterà un segnale acustico per 5 volte.

8 8 8 8



**Uso della friggitrice ad aria calda**

FASE 1: Collegare e accendere la friggitrice ad aria calda alla rete elettrica.

FASE 2: Preriscalda la friggitrice ad aria calda per circa 5 minuti toccando il pulsante di accensione. La spia verde del calore si accende, segnalando che la friggitrice ad aria calda si sta riscaldando. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia di calore verde si spegne automaticamente.

FASE 3: Rimuovere lo scomparto di cottura estraendolo dalla friggitrice ad aria calda con la maniglia. Posizionare lo scomparto di cottura su una superficie piana, stabile e resistente al calore.

FASE 4: Mettere gli ingredienti nel cestello di cottura con rivestimento antiaderente e poi far scorrere nuovamente lo scomparto di cottura nel corpo principale della friggitrice ad aria calda per chiuderlo.

FASE 5: Impostare la temperatura di cottura desiderata per gli ingredienti, aggiungere o diminuire la temperatura di cottura di 5°C alla volta. Tenendo premuto il pulsante, la temperatura cambia rapidamente. Regolazione della temperatura: 80°C - 200°C.

FASE 6: Impostare il tempo di cottura richiesto per gli ingredienti, aggiungere o diminuire il tempo di cottura, un minuto alla volta. Tenendo premuto il pulsante, il tempo cambierà rapidamente.

FASE 7: Alcuni ingredienti possono richiedere di essere smossi o agitati a metà del tempo di cottura. Per farlo, rimuovere lo scomparto di cottura tirando il manico del cestello di cottura fuori dalla friggitrice ad aria calda. Fare attenzione a non sganciare il cestello di cottura caldo dal vano di cottura. Scuotere delicatamente lo scomparto di cottura e poi farlo scorrere di nuovo nell'unità principale della friggitrice ad aria calda per chiuderlo e continuare la cottura.

FASE 8: Una volta completata la cottura e trascorso il tempo prestabilito, controllare se gli ingredienti sono pronti aprendo con cautela il vano cottura. Se gli ingredienti non sono cotti, chiudere il vano cottura e usare la manopola di controllo del timer per regolare un nuovo tempo di cottura. Se il cibo è cotto, togliete il cestello di cottura con rivestimento antiaderente dal vano cottura e svuotate il contenuto in una ciotola o in un piatto. Usare un paio di pinze resistenti al calore (non incluse) se il cibo è grande o fragile.

Nota: preriscaldare sempre la friggitrice ad aria calda prima di iniziare la cottura o in alternativa aggiungere circa 3-5 minuti al tempo di cottura. Se il tempo di cottura o l'impostazione della temperatura devono essere modificati durante l'uso, è sufficiente utilizzare il pannello di controllo per impostarli come richiesto e la friggitrice ad aria calda regolerà automaticamente le impostazioni. Durante l'uso, la spia verde del calore si accende e si spegne ciclicamente per segnalare che sta mantenendo la temperatura selezionata.

**Attenzione:** Non rovesciare il cibo direttamente in una ciotola o su un piatto, poiché l'olio in eccesso potrebbe raccogliersi sul fondo del vano cottura e colare sugli ingredienti. Rimuovere sempre il cestello di cottura con rivestimento antiaderente dal vano cottura.

**Attenzione:** La tensione nominale è ancora presente anche quando il termostato è spento. Per spegnere definitivamente la friggitrice ad aria calda, spegnerla dalla rete elettrica.

**Utilizzo del cestello di cottura con rivestimento antiaderente**

Il cestello di cottura con rivestimento antiaderente è rimovibile per facilitare l'uso.

FASE 1: Per estrarre il cestello di cottura con rivestimento antiaderente dal vano di cottura, spingere in avanti il coperchio di plastica del manico per scoprire il pulsante di rilascio del cestello di cottura.

FASE 2: Tenere premuto il pulsante di rilascio del cestello di cottura e sollevare delicatamente il manico per rilasciare il cestello di cottura con rivestimento antiaderente.

FASE 3: Riposizionare il cestello di cottura con rivestimento antiaderente inserendolo nel vano di cottura fino a quando non è sicuro.

FASE 4: Far scorrere il coperchio di plastica in posizione, in modo che nasconda il pulsante di rilascio del cestello di cottura.

**Attenzione:** Non premere mai il pulsante di rilascio del cestello di cottura se il vano cottura è sollevato, perché potrebbe causare lesioni; premerlo solo dopo aver appoggiato il vano cottura su una superficie piana e stabile.

### Conservazione del prodotto

Controllare che la friggitrice ad aria calda sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Non avvolgere mai il cavo intorno alla friggitrice ad aria calda; avvolgerlo liberamente per evitare di causare danni.

### CONSIGLI PER LA COTTURA E PRESET

Gli ingredienti di dimensioni più piccole di solito richiedono una cottura leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.

- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura solo leggermente più lungo e una quantità inferiore richiede un tempo di cottura solo leggermente più breve.
- Scuotendo gli ingredienti più piccoli a metà cottura si ottimizza il risultato finale e si evita una frittura non omogenea.
- Per ottenere patatine croccanti, aggiungere un po' di olio alle patate fresche e friggerle entro pochi minuti.
- Non cuocere ingredienti estremamente unti, per esempio salsicce.
- La friggitrice si può anche usare per scaldare gli alimenti. Per farlo, impostare una temperatura di 150°C per un massimo di 10 minuti.

### MODALITÀ PRESET

Premere il tasto Mode per scegliere il menu preimpostato:

Preset Menu	Temperatura predefinita	Tempo predefinito
Patatine fritte	200 °C	18 minuti
Costolette di maiale	175 °C	25 minuti
Gamberi	165 °C	8 minuti
Desserts	155 °C	30 minuti
Pollo - Ali di pollo/cosce	180 °C	20 minuti
Bistecche/Braciola	200 °C	12 minuti
Pesce/Frutti di mare	175 °C	10 minuti

La seguente è una linea guida per la cottura di alcuni tipi di alimenti con la friggitrice ad aria calda. Questa è solo una linea guida e la cottura deve essere sempre monitorata.

Servire il cibo sempre caldo.



**Patate e patatine fritte**

<b>Cibo</b>	<b>Quantità</b>	<b>Tempo di cottura stimato</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Note</b>
Patatine sottili congelate	300-700 g	16-18 min	180 °C	In cottura agitare le patatine per ottenere una cottura uniforme seguendo le istruzioni nella sezione "Uso della friggitrice ad aria calda".
Patatine scongelate spesse	300-700 g	18-20 min	200 °C	In cottura agitare le patatine per ottenere una cottura uniforme seguendo le istruzioni nella sezione "Uso della friggitrice ad aria calda".
Patatine fatte in casa Stick (0.8-1cm)	300-800 g	18-25 min	200 °C	Immergere parzialmente gli spicchi di patata in acqua per rimuovere l'amido; aggiungere in una ciotola 1/2 cucchiaino di olio e mescolare finché le patate non saranno ben rivestite di olio. Spostare i bastoncini/slices di patata da cucinare con le mani o con un utensile da cucina affinché l'olio in eccesso non finisca sul fondo dello scomparto di cottura. In cottura agitare le patatine per ottenere una cottura uniforme seguendo le istruzioni nella sezione "Uso della friggitrice ad aria calda".
Patatine fatte in casa a spicchi a cubetti Spessore (>0.8cm)	300-800 g	18-25 min	180 °C	In cottura agitare le patatine per ottenere una cottura uniforme seguendo le istruzioni nella sezione "Uso della friggitrice ad aria calda".

**Carne e pollame**

<b>Cibo</b>	<b>Quantità</b>	<b>Tempo di cottura stimato</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Note</b>
Bistecche	100-500 g	Ben cotta: 10 min Medium: 8 min Al sangue: 6 min	180 °C	Girare a metà cottura.
Hamburger	100-500 g	18-20 min	180 °C	Girare a metà cottura.
Costolette di maiale	100-500 g	18-20 min	180 °C	Girare a metà cottura.
Petto di pollo	100-500 g	15-22 min	200 °C	Controllare sempre che il pollo sia cotto bene.
Cosce di pollo	100-500 g	15-22 min	180 °C	Controllare sempre che il pollo sia cotto bene.

**Spuntini e contorni**

<b>Cibo</b>	<b>Quantità</b>	<b>Tempo di cottura stimato</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Note</b>
Crocchette di pollo congelate	100-500 g	10-15 min	200 °C	
Involtoni primavera	100-400 g	6-10 min	200 °C	
Verdure ripiene	100-400 g	10-15 min	160 °C	

**Torte e dolci**

<b>Cibo</b>	<b>Quantità</b>	<b>Tempo di cottura stimato</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Note</b>
Quiche	400 g	8-15 mins	160 °C	
Muffins	300 g	10-15 mins	200 °C	

**Guida alla risoluzione dei problemi**

<b>Problema</b>	<b>Possibile Causa</b>	<b>Soluzione</b>
La friggitrice ad aria non funziona.	La spina non è collegata alla presa di corrente. Non è stato acceso il dispositivo oppure non sono state impostate ora e/o temperatura.	Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra. Premere l'interruttore On. Selezionare le impostazioni predefinite o selezionare il tempo e la temperatura desiderate.  Premere nuovamente il pulsante di accensione e la cottura verrà avviata.
Gli ingredienti fritti nella friggitrice ad aria non sono cotti	Nel cestello è presente una quantità eccessiva di ingredienti.	Friggere una quantità inferiore di ingredienti alla volta. In questo modo la frittura sarà più omogenea.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Alzare la temperatura. Vedi "CONSIGLI PER LA COTTURA E PRESET"
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare il timer con il tempo di cottura richiesto. Vedi "CONSIGLI PER LA COTTURA E PRESET"
Gli ingredienti vengono fritti in modo non omogeneo.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere scossi a metà cottura.	Gli ingredienti che stanno in alto o si sovrappongono tra loro (es. patatine) devono essere scossi a metà cottura. Vedi le istruzioni nella sezione "Uso della friggitrice ad aria calda".
A fine cottura, i salatini fritti non sono croccanti.	A fine cottura, i salatini fritti non sono croccanti.	Scegliere salatini adatti alla cottura in forno oppure spennellarli leggermente con dell'olio perché diventino più croccanti.
Non si riesce a inserire correttamente il contenitore nella friggitrice	Il cestello è troppo pieno. Il cestello non è inserito correttamente nel contenitore.	Non riempire il cestello oltre il segno MAX. Spingere il cestello verso il basso fino a sentire un clic.
Dalla friggitrice esce del fumo bianco.	È stato utilizzato troppo olio. Nel contenitore sono ancora presenti residui di unto dagli utilizzi precedenti.	Quando si friggono ingredienti unti, nel contenitore fuoriesce molto olio, che produce fumo bianco. Il contenitore può inoltre scaldarsi più del solito. Non ci sono effetti sulla friggitrice né sul risultato finale. Il fumo bianco è

		causato dall'unto che si scalda nel contenitore. Assicurarsi di pulirlo bene dopo ogni utilizzo.
Le patatine fatte in casa risultano fritte in modo non omogeneo.	Non sono state lasciate a mollo correttamente prima della frittura. Non si è usato il giusto tipo di patata.	Immergere i bastoncini di patata in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti, quindi toglierli e asciugarli con della carta da cucina. Usare patate fresche e assicurarsi che in cottura rimangano sode.
Le patatine fatte in casa non risultano croccanti	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua che contengono.	Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patata prima di aggiungere l'olio. Tagliare bastoncini più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un filo d'olio in più per un risultato più croccante.

**GARANZIA**

Questo apparecchio è garantito per un periodo di 24 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione. La garanzia copre il normale funzionamento del prodotto e non include difetti causati da usura, impropria manutenzione, manomissioni dell'utensile da parte di persone non specializzate, uso improprio, uso di accessori non idonei, sovraccarico della macchina, ecc. La garanzia sarà effettiva se la data di acquisto verrà comprovata da fattura, bolla di consegna o scontrino fiscale come pezza giustificativa.

**Informazione sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche obsolete.**

Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici. Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento errato. Per ulteriori dettagli contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta più vicino.

**ESPAÑOL**

**¡Importante!** Lea detenidamente antes de su uso y guarde este manual para futuras consultas

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD**

Lea atentamente todas las instrucciones y consérvelas para futuras consultas.

Instrucciones de seguridad

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad.

Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características se corresponde con el de la red local antes de conectar el aparato a la red eléctrica.

Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar este aparato, sólo si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.

A menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados, los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario.

Este aparato no es un juguete.

Este aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier parte del aparato funciona mal o se ha caído o dañado, sólo un electricista cualificado debe realizar las reparaciones. Las reparaciones inadecuadas pueden suponer un riesgo para el usuario.

Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos del calor o de bordes afilados que puedan causar daños.

Mantenga el cable de alimentación alejado de cualquier parte del aparato que pueda calentarse durante su uso.

Mantenga el aparato alejado de otros aparatos que emitan calor.

No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice el aparato con las manos mojadas.

No deje el aparato sin vigilancia mientras esté conectado a la red eléctrica.

No desconecte el aparato de la red eléctrica tirando del cable; apáguelo y retire el enchufe con la mano.

No utilice el aparato para un uso distinto al previsto. No utilice otros accesorios que no sean los suministrados.

No utilice este aparato al aire libre.

No almacene el aparato bajo la luz directa del sol o en condiciones de alta humedad.

No mueva el aparato mientras esté en uso.

No toque ninguna sección del aparato que pueda calentarse ni los componentes de calentamiento del aparato, ya que podría causar lesiones.

No utilice elementos afilados o abrasivos con este aparato; utilice únicamente espátulas de plástico o de madera resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.

Desenchufe siempre el aparato después de su uso y antes de cualquier limpieza o mantenimiento por parte del usuario.

Asegúrese siempre de que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso antes de realizar cualquier tipo de limpieza o mantenimiento o de guardarlo. Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.

No se recomienda el uso de un cable de extensión con el aparato. Este aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado, que no sea el suministrado con este aparato.

Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.

La superficie exterior del aparato puede calentarse durante su funcionamiento.



**Precaución:** Superficie caliente: no toque la sección caliente ni los componentes de calentamiento del aparato.

Tenga cuidado de no verter agua sobre la resistencia.

**Advertencia:** Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables.

### **Desconexión automática**

La freidora de aire caliente está equipada con una desconexión automática.

Este puede activarse si:

1. Ha transcurrido el tiempo de cocción establecido. El temporizador sonará y la desconexión automática se activará, apagando la freidora de aire caliente.
2. El compartimento de cocción se extrae de la freidora de aire caliente durante la cocción. El temporizador continuará la cuenta atrás hasta que haya transcurrido el tiempo de cocción.

**Nota:** Si la freidora de aire caliente debe apagarse antes de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, apáguela y desenchúfela de la red eléctrica.

### **AVVERTENZE**

Compruebe que la cesta de cocción antiadherente esté bien montada antes de su uso. De lo contrario, la freidora de aire caliente no puede funcionar.

Mantenga el compartimento de cocción solo para el mango especial de la cesta de cocción.

Tenga cuidado al retirar la cesta de cocción con recubrimiento antiadherente, ya que el vapor puede escaparse.

NO voltee la cesta de cocción antiadherente con el compartimento de cocción todavía conectado, porque el exceso de aceite puede acumularse en la parte inferior del compartimento de cocción.

NO cubra la freidora de aire caliente ni sus tomas de aire, ya que esto perturba el flujo de aire y puede comprometer los resultados de la fritura.

NO llene el compartimento de cocción con aceite u otro líquido.

NO presione el botón de liberación de la cesta de cocción con recubrimiento antiadherente mientras vierte los ingredientes.

NO toque el compartimiento de cocción durante o inmediatamente después de su uso, porque se calienta mucho; mantenga el compartimiento de cocción solo para el mango.

### **CUIDADOS Y MANTENIMIENTO**

Antes de intentar cualquier limpieza o mantenimiento, apague y desconecte la freidora de aire caliente de la red y déjela enfriar por completo.

PASO 1: Limpie la unidad principal exterior de la freidora de aire caliente con un paño suave y húmedo y séquela bien.

PASO 2: Limpie la cesta de cocción antiadherente con agua caliente y detergente líquido, luego enjuague y seque bien.

No sumerja la unidad principal de la freidora de aire caliente en agua o cualquier otro líquido.

Nunca use detergentes o esponjas duras o abrasivas para limpiar la freidora de aire caliente o sus accesorios, ya que pueden causar daños.

**Nota:** La freidora de aire caliente debe limpiarse después de cada uso.

### **EN LA CAJA**

Unidad principal de la freidora de aire caliente de 5,5 litros

Compartimiento de cocción

Cesta de cocción extraíble con recubrimiento antiadherente

Manual

Quite el dispositivo de la caja.

Retire todo el embalaje del dispositivo.

Guarde el embalaje en la caja y guárdelo o deséchelo de forma segura.

### **Funciones**

220-240V ~ 50Hz,

1400W di potencia

Capacidad de 6 litros

Cesta de cocción extraíble con recubrimiento antiadherente

Ajuste de temperatura 80-200°C

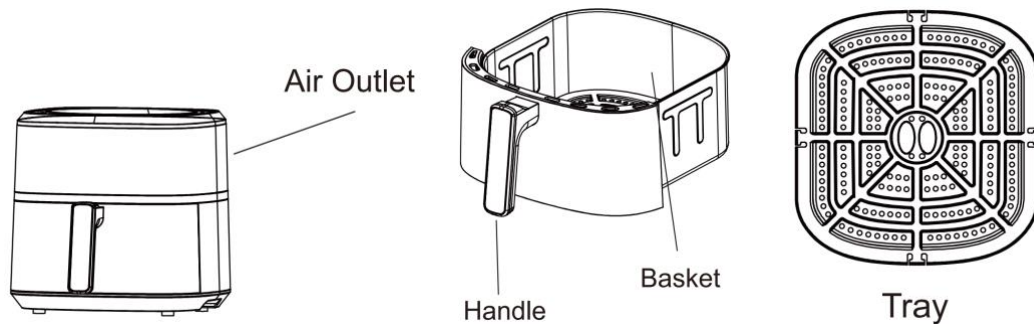
60 minutos de cocción con temporizador

Air outlet = Entrada de aire

Handle = Asa

Basket = Canasta

Tray = Bandeja



## INSTRUCCIONES DE USO

### Introducción

Una forma más saludable de freír sin perder ningún sabor, la freidora de aire caliente es extremadamente versátil y es perfecta para cocinar con poca grasa. Usando aire caliente, cocinas deliciosas comidas usando poco o ningún aceite, lo que significa que las delicias todavía se pueden disfrutar, incluso manteniendo un estilo de vida más saludable.

### Montaje de la freidora de aire caliente

Retire el compartimento de cocción sacándolo de la freidora de aire caliente con el asa. Coloque el compartimento de cocción sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.

Coloque los ingredientes en la canasta de cocción con revestimiento antiadherente, luego deslice el compartimento de cocción nuevamente en el cuerpo principal de la freidora de aire caliente para cerrarlo.


Enchufe la fuente de alimentación, la máquina emitirá un pitido y todas las luces

parpadeará durante un segundo. La pantalla muestra una línea y la luz  Se enciende y apaga las luces.



Luz:

Presione el botón,  El producto permanecerá en espera. Todas las luces indicadoras se iluminarán. La pantalla cambiará el temporizador y la temperatura cada 5 segundos.




La temperatura preestablecida es de 200 °C y el temporizador es de 15 minutos. El  sigue parpadeando.

Apagar:


Mantenga presionado el botón  Durante unos segundos, la máquina emitirá un pitido y mantendrá una línea en la pantalla. El  se enciende y las otras luces se apagan. La máquina permanecerá apagada y todas las funciones se desactivarán.

La máquina entrará en modo de suspensión si la enciende pero sin ninguna operación dentro de los 60 segundos.

Presione el botón de menú  para elegir un menú diferente. La máquina tiene 8

Menús preestablecidos. Presione el botón  Una vez que se haya decidido por el menú, el producto comenzará a funcionar. La luz de menú elegida se encenderá y las otras luces se apagarán. La pantalla mostrará la temperatura y el temporizador.

Presione el botón + y - para ajustar el temporizador o la temperatura. La temperatura cambiará en 5 °C con cada pulsación, y el temporizador cambiará en 1 minuto con cada pulsación.

Presione el botón  Después de ajustar el temporizador y la temperatura, la máquina comenzará a ajustar la temperatura y el temporizador.

Después de usar el temporizador establecido, el producto se apagará, pero el ventilador continuará funcionando durante otros 15 segundos para reducir la temperatura del producto. Y la máquina emitirá un pitido 5 veces.

8 8 8 8



**Uso de la freidora de aire caliente**

PASO 1: Conecte y encienda la freidora de aire caliente a la red.

PASO 2: Precaliente la freidora de aire caliente durante unos 5 minutos tocando el botón de encendido. La luz de calor verde se enciende, lo que indica que la freidora de aire caliente se está calentando. Una vez que se alcanza la temperatura deseada, la luz de calor verde se apaga automáticamente.

PASO 3: Retire el compartimiento de cocción sacándolo de la freidora de aire caliente con el mango. Coloque el compartimiento de cocción sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.

PASO 4: Coloque los ingredientes en la cesta de cocción con recubrimiento antiadherente y luego deslice el compartimiento de cocción de nuevo en el cuerpo principal de la freidora de aire caliente para cerrarlo.

PASO 5: Ajuste la temperatura de cocción deseada para los ingredientes, agregue o disminuya la temperatura de cocción en 5 ° C a la vez. Manteniendo pulsado el botón, la temperatura cambia rápidamente. Regulación de temperatura: 80°C - 200°C.

PASO 6: Establezca el tiempo de cocción requerido para los ingredientes, agregue o disminuya el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Manteniendo pulsado el botón cambiará rápidamente el clima.

PASO 7: Algunos ingredientes pueden requerir ser o agitados a la mitad del tiempo de cocción. Para ello, retire el compartimiento de cocción tirando del mango de la cesta de cocción de la freidora de aire caliente. Tenga cuidado de no soltar la cesta de cocción caliente del compartimiento de cocción. Agite suavemente el compartimiento de cocción y luego deslícelo de nuevo en la unidad principal de la freidora de aire caliente para cerrarlo y continuar cocinando.

PASO 8: Una vez que la cocción se ha completado y ha transcurrido el tiempo establecido, compruebe si los ingredientes están listos abriendo cuidadosamente el compartimiento de cocción. Si los ingredientes no están cocinados, cierre el compartimiento de cocción y use la perilla de control del temporizador para ajustar un nuevo tiempo de cocción. Si el alimento está cocinado, retire la cesta de cocción con recubrimiento antiadherente del compartimiento de cocción y vacíe el contenido en un recipiente o plato. Use un par de alicates resistentes al calor (no incluidos) si el alimento es grande o quebradizo.

Nota: Siempre precaliente la freidora al aire caliente antes de comenzar a cocinar o, alternativamente, agregue unos 3-5 minutos al tiempo de cocción. Si es necesario cambiar el tiempo de cocción o la configuración de temperatura durante el uso, simplemente use el panel de control para ajustarlos según sea necesario, y la freidora de aire caliente ajustará automáticamente la configuración. Durante el uso, la luz de calor verde se enciende y apaga cíclicamente para indicar que está manteniendo la temperatura seleccionada.

**Advertencia:** No derrame el alimento directamente en un recipiente o plato, ya que el exceso de aceite puede acumularse en la parte inferior del compartimiento de cocción y drenar los ingredientes. Siempre retire la cesta de cocción con recubrimiento antiadherente del compartimiento de cocción.

**Advertencia:** El voltaje nominal todavía está presente incluso cuando el termostato está apagado. Para apagar permanentemente la freidora de aire caliente, apague la red.

**Uso de la cesta de cocción con recubrimiento antiadherente**

La cesta de cocción de recubrimiento antiadherente es extraíble para facilitar el uso.

PASO 1: Para sacar la cesta de cocción antiadherente del compartimiento de cocción, empuje hacia adelante la cubierta de plástico del mango para descubrir el botón de liberación de la cesta de cocción.

PASO 2: Mantenga presionado el botón de liberación de la cesta de cocción y levante suavemente el mango para soltar la cesta de cocción con recubrimiento antiadherente.

PASO 3: Reposicionar la cesta de cocción con recubrimiento antiadherente insertándola en el compartimiento de cocción hasta que sea segura.

PASO 4: Deslice la tapa de plástico en su lugar, para que oculte el botón de liberación de la cesta de cocción.

**Advertencia:** Nunca pulse el botón de liberación de la cesta de cocción si el compartimiento de cocción está levantado, ya que puede causar lesiones; presione sólo después de descansar el compartimiento de cocción sobre una superficie plana y estable.

### **Conservación del producto**

Compruebe que la freidora de aire caliente esté fría, limpia y seca antes de almacenarla en un lugar fresco y seco.

Nunca envuelva el cable alrededor de la freidora de aire caliente; envuélvalo libremente para evitar causar daños.

### **CONSEJOS DE COCINA Y PRESETS**

Los ingredientes más pequeños generalmente requieren una cocción ligeramente más corta que los más grandes.

- Una mayor cantidad de ingredientes requiere solo un tiempo de cocción ligeramente más largo, y una cantidad más pequeña requiere solo un tiempo de cocción ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad de cocción optimiza el resultado final y evita una fritura no homogénea.
- Para conseguir patatas fritas crujientes, añadir un poco de aceite a las patatas frescas y freírlas en pocos minutos.
- No cocine ingredientes extremadamente acólitos, como salchichas.
- La freidora también se puede utilizar para calentar los alimentos. Para ello, establezca una temperatura de 150 °C durante un hasta 10 minutos.

**CONSEJOS DE COCCIÓN Y PREAJUSTES**

Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción algo menor que los más grandes.

- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de cocción ligeramente mayor y una menor cantidad requiere un tiempo de cocción ligeramente menor.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad de la cocción optimiza el resultado final y evita una fritura desigual.
- Para obtener patatas fritas crujientes, añade un poco de aceite a las patatas frescas y fríalas en pocos minutos.
- No fría ingredientes muy grasos, por ejemplo, salchichas.
- La freidora también puede utilizarse para calentar alimentos. Para ello, ajuste una temperatura de 150°C durante un máximo de 10 minutos.

Lo siguiente es una guía para cocinar ciertos tipos de alimentos con la freidora de aire caliente. Se trata de una orientación y la cocción debe ser siempre controlada. Los alimentos deben estar siempre bien calientes antes de servirlos.

**MODO PRESET**

Pulse Mode para elegir el menú preestablecido:

Menú de preajuste Temperatura por defecto Hora por defecto

<b>Menú de preajuste</b>	<b>Temperatura por defecto</b>	<b>Hora por defecto</b>
Patatas fritas	200 °C	18mins
Chuletas de cerdo	175 °C	25mins
Camarones	165 °C	8mins
Postres	155 °C	30mins
Pollo	180 °C	20mins
Bistec	200 °C	12mins
Marisco	175 °C	10mins

Lo siguiente es una guía para cocinar ciertos tipos de alimentos con la freidora de aire caliente. Esto es sólo una pauta y siempre hay que vigilar la cocción.

Sirve siempre la comida caliente.

Alimento Cantidad Tiempo de cocción aprox. Temperatura Información adicional.

**Patatas y papas fritas**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo de cocción aprox.</b>	<b>Temperatura a Información</b>	<b>Adicional</b>
Patatas fritas finas congeladas	300-700 g	16-18 min	180 °C	Durante la cocción, agite las patatas fritas para conseguir una cocción uniforme siguiendo las instrucciones de la sección "Uso de la freidora de aire caliente".
Patatas fritas congeladas gruesas	300-700 g	18-20 min	200 °C	<i>Durante la cocción, agite las patatas fritas para obtener una cocción uniforme según las instrucciones de la sección "Uso de la freidora de aire caliente".</i>
Patatas fritas caseras casero Palo (0,8-1cm)	300-800 g	18-25 min	200 °C	Sumergir parcialmente los trozos de patata en agua para eliminar la fécula; añadir 1/2 cucharada de aceite en un bol y remover hasta que las patatas estén bien cubiertas de aceite. Mueva los palos/rebanadas de patata para cocinar con las manos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite no acabe en el fondo del compartimento de cocción. Durante la cocción, agite los palitos/rebanadas de patata para conseguir una cocción uniforme siguiendo las instrucciones de la sección "Uso de la freidora de aire caliente".
A Patatas fritas caseras casero cuñas Cubed Espesor (>0,8cm)	300-800 g	18-25 min	180 °C	Sumergir parcialmente los trozos de patata en agua para eliminar la fécula; añadir 1/2 cucharada de aceite en un bol y remover hasta que las patatas estén bien cubiertas de aceite. Mueva los palos/rebanadas de patata para cocinar con las manos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite no acabe en el fondo del compartimento de cocción. Durante la cocción, agite los palitos/rebanadas de patata para conseguir una cocción uniforme siguiendo las instrucciones de la sección "Uso de la freidora de aire caliente".

**Carne y aves de corral**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo de cocción aprox.</b>	<b>Temperatura Información</b>	<b>adicional</b>
Filetes	100-500 g	Bien cocido: 10 min Medio: 8 min Raro: 6 minutos	180 °C	Dar la vuelta a mitad de la cocción.
Hamburguesas	100-500 g	18-20 min	180 °C	Gira a mitad de camino.
Chuletas de cerdo	100-500 g	18-20 min	180 °C	Dar la vuelta a mitad de la cocción.
Pechuga de pollo	100-500 g	15-22 min	200 °C	Compruebe siempre que el pollo está bien cocinado.
Patatas de pollo	100-500 g	15-22 min	180 °C	Compruebe siempre que el pollo está bien cocinado.

**Aperitivos y guarniciones**

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción aprox.	Temperatura Información	adicional
Nuggets de pollo congelados	100-500 g	10-15 min	200 °C	
Rollos de primavera	100-400 g	6-10 min	200 °C	
Verduras rellenas	100-400 g	10-15 min	160 °C	

**Tartas y postres**

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción aprox.	Temperatura Información	adicional
Quiche	400 g	8-15 min	160 °C	
Muffins	300 g	10-15 min	200 °C	

**TROUBLESHOOTING**

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado. No ha encendido el aparato, ni ha ajustado el tiempo de preparación, ni la temperatura.	Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente. Pulse el botón de encendido. Seleccione un preajuste o seleccione la hora y la temperatura. Pulse de nuevo el botón de encendido y comenzará la cocción.
Alimentos no cocinados	La cesta de freír está sobrecargada.	Introduzca una menor cantidad de ingrediente para una fritura más uniforme.
	La temperatura está ajustada demasiado baja.	Utilice el mando de control de la temperatura para ajustar la temperatura necesaria (véase "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato")
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el temporizador con el tiempo de cocción necesario (Ver "Ajustes")
La comida no se fríe uniformemente	Algunos alimentos necesitan ser "sacudidos" a mitad del proceso de cocción.	Los ingredientes que se encuentran en la parte superior o que se superponen (por ejemplo, las patatas fritas) deben ser agitados a mitad del proceso de cocción. Véase "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato".
La cesta exterior no se desliza correctamente en la unidad	La cesta para freír está sobrecargada. La cesta de freír no está colocada correctamente en la cesta exterior.	No llene la Cesta de Fritos por encima de la señal MAX. Empuje suavemente la Cesta para freír en la Cesta exterior hasta que haga "clic".

Humo blanco saliendo de la unidad	Se está utilizando demasiado aceite. La cesta exterior tiene restos de grasa de la cocción anterior.	Los alimentos con mucho aceite causarán goteo en la Cesta Exterior. El aceite en la Canasta Exterior hará humo blanco y la unidad puede calentarse más de lo normal, pero no tendrá efecto en la Unidad o en los alimentos. Limpie la cesta exterior después de cada uso.
Las patatas fritas frescas no se fríen uniformemente	Se ha utilizado un tipo de patata incorrecto. Las patatas no se han enjuagado bien durante la preparación.	Utilice patatas frescas y firmes. Sumerja los palitos de patata en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, luego sáquelos y séquelos cuidadosamente con papel de cocina.
Las patatas fritas no son crujientes	El crujido de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan	Seque bien los palitos de patata antes de añadir el aceite. Corte los palitos más pequeños para obtener un mejor resultado. Añada un poco más de aceite para obtener un mejor resultado.

## GARANTÍA

Este aparato está garantizado por un periodo de 24 meses contra eventuales defectos de fabricación. La garantía cubre el normal funcionamiento del producto y no incluye defectos causados por el uso impropio del mismo, falta de mantenimiento por parte de personas no especializadas, tampoco cubre el uso impropio de accesorios no idóneos etc.

### Información sobre la eliminación para los usuarios de equipos eléctricos y electrónicos usados.



La aparición de este símbolo en un producto y/o en la documentación adjunta indica que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general. Para que estos productos se sometan a un proceso adecuado de tratamiento, recuperación y reciclaje, lívelos a los puntos de recogida designados, donde los admitiran sin coste alguno. Si desecha el producto correctamente, estará contribuyendo a preservar valiosos recursos y a evitar cualquier posible efecto negativo en la salud de las personas y en el medio ambiente que pudiera producirse debido al tratamiento inadecuado de desechos. Pongase en contacto con su autoridad local para que le informen detalladamente sobre el punto de recogida más cercano.

## **CONTENUTO DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE**

FERRITALIA Soc. Coop., distributrice per l'Europa dei prodotti MAURER, dichiara che la friggitrice ad aria (cod. 84350), descritto in questo manuale è conforme alle direttive europee 2011/65/EU + (EU) 2015/863, 2014/30/EU, 2014/35/EU, 1935/2004/EU.

.

---

## **CONTENIDO DEL LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE**

FERRITALIA Soc. Coop., distribuidor para Europa de los productos MAURER, declara que la Freidora de aire (cod. 84350) conforme indicado en este manual, esta de acuerdo con las Directivas Europeas 2011/65/EU + (EU) 2015/863, 2014/30/EU, 2014/35/EU, 1935/2004/EU.

.

DISTRIBUDOR PARA ESPAÑA: A FORGED TOOL S.A. - Avda. Andalucía s/n - 18015 Granada - SPAIN

Responsabile tecnico / Technical manager / Director tecnico: Paolo Lain

R0624

FERRITALIA Società Cooperativa. - Via Longhin, 71 - 35129 Padova – ITALY



[www.ferritalia.it](http://www.ferritalia.it)