

Freidora de aire
MA4400

Heißluftfritteuse 4400

Marmicoc®



INSTRUCCIONES DE USO

❖ ATENCIÓN

Lea atentamente las instrucciones antes de usar el aparato y guárdelas junto al justificante de compra y, a ser posible, con el embalaje.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que está indicado en la etiqueta de características.
2. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo. Para esto, nunca tire del cable, hágalo desde la clavija.
3. No permita que el aparato, sus accesorios o su cable de conexión toquen superficies calientes o que entren en contacto con fuentes de calor.
4. Nunca sumerja el aparato en agua, proteja el cable de conexión contra la humedad.
5. No use el aparato si cree que está dañado. En caso de avería o mal funcionamiento, no trate de repararlo usted mismo. Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado para su revisión y/o reparación.
6. Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
7. El equipo no es para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean instruidos o supervisados.
8. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
9. Este aparato está diseñado para uso doméstico, no comercial o industrial.
10. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
11. El aparato no está entendido para ser operado mediante temporizadores externos o sistemas de control remotos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

❖ **MODELO**
Freidora de aire MA4400



❖ **DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES**

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Luz de funcionamiento | 5. Cesto |
| 2. Luz de calentamiento | 6. Asa |
| 3. Selector de temperatura | 7. Bandeja |
| 4. Selector de tiempo | 8. Entrada/salida de aire |

❖ ADVERTENCIAS

1. No enchufe el aparato ni maneje los selectores de temperatura y tiempo (3-4) con las manos mojadas.
2. No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
3. No utilice el aparato cerca de materiales inflamables, como un mantel o una cortina.
4. Deje al menos 10 cm de espacio alrededor del aparato para utilizarlo de forma segura.
5. No mueva el aparato cuando esté en uso.
6. Esta freidora funciona con aire caliente. No llene el cesto (5) con aceite.
7. Coloque siempre los alimentos a freír en la bandeja (7) para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
8. No cubra las aberturas de entrada/salida de aire (8) mientras el aparato esté funcionando.
9. Evite el contacto con el vapor que sale a través de las aberturas de entrada/salida de aire (8) durante el funcionamiento. El vapor quema, tenga cuidado al retirar el cesto (5).
10. Sujete el cesto (5) por el asa (6) para evitar quemaduras.
11. El exterior del aparato puede calentarse durante el uso.
12. No toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
13. Después de usar el aparato, el interior estará muy caliente, evite tocar el metal caliente del interior después de cocinar.
14. No cocine alimentos extremadamente grasos en la freidora.
15. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro saliendo del mismo. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar el cesto (5) del aparato.
16. Dejar enfriar el aparato durante aprox. 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.

❖ INTRODUCCIÓN

La freidora de aire utiliza la circulación de aire caliente a alta velocidad. Sus alimentos se calientan desde todos los lados a la vez y no es necesario añadir aceite a la mayoría de ellos.

❖ SEGURIDAD

1. El aparato cuenta con sistema de protección contra el sobrecalentamiento. Si el sistema de control de temperatura interno detecta una temperatura demasiado elevada, la protección contra sobrecalentamiento se activará, apagando el aparato automáticamente.

❖ ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje y, si es posible, consérvelo durante un tiempo antes de tirarlo.
2. Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
3. Antes del primer uso se recomienda limpiar el aparato y todos los accesorios (consulte la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).

❖ APAGADO

1. Para apagar el aparato, gire el selector de tiempo (4) en sentido antihorario hasta la posición "0".
2. Desenchufe y coloque el aparato en superficie horizontal, uniforme después de que se haya enfriado.

❖ CONSEJOS

1. Cuando el aparato esté frío añada 3 minutos al tiempo de preparación recomendado. Otra opción, si quiere calentar la freidora sin los alimentos dentro, es poner más de 5 minutos en el temporizador y una vez la luz

de calentamiento (2) se apague (aproximadamente 3 minutos) llene el cesto (5) con los alimentos y gire el selector de tiempo hasta el indicado en la TABLA ORIENTATIVA.

2. Saltear los alimentos más pequeños a mitad del tiempo de preparación favorece a un cocinado homogéneo.
3. Añada media cucharada de aceite a las patatas frescas para un resultado crujiente.
4. La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 600 gramos.
5. También puede utilizar la freidora de aire para recalentar los alimentos, ajustando la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

❖ UTILIZACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable que sea resistente al calor.
2. Sujete firmemente por el asa (6) y tire para sacar el cesto (5) de la freidora.
3. Coloque el cesto (5) sobre una superficie estable y compruebe que la bandeja (7) esté colocada en su interior.
4. Ponga los alimentos en el cesto (5). Nunca llene el cesto (5) por completo ni exceda la cantidad recomendada (consulte la TABLA ORIENTATIVA), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final de los alimentos.
5. Deslice el cesto (5) nuevamente dentro de la freidora. El cesto (5) debe insertarse correctamente en el aparato, de lo contrario el aparato no funcionará.

6. Enchufe el aparato a la toma de corriente.
7. Deslice el selector de temperatura (3) hasta la temperatura requerida (consulte la TABLA ORIENTATIVA para determinar la temperatura correcta para cada ingrediente).
8. Para encender el aparato, gire el selector de tiempo (4) al requerido (consulte la TABLA ORIENTATIVA para determinar el tiempo correcto para cada ingrediente).
9. Al activar la freidora, se encenderá la luz de funcionamiento (1) y la luz de calentamiento (2).
10. Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calentamiento (2) se encenderá y apagará alternativamente. Esto indica que el elemento calefactor se enciende y apaga para mantener la temperatura establecida.
11. Algunos alimentos pequeños requieren ser salteados durante la preparación. Para saltear los alimentos, saque el cesto (5) del aparato, y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Saltee con cuidado los alimentos y deslícela nuevamente dentro de la freidora para continuar la preparación.
12. Cuando el temporizador llegue a "0" sonará el timbre para avisarle de que el tiempo establecido ha llegado a su fin. Puede apagar el aparato manualmente girando el selector de tiempo (4) en sentido antihorario hasta la posición "0" o sacando directamente el cesto (5) del interior del aparato.
13. Saque el cesto (5) del interior del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y compruebe que los alimentos estén listos. Si los alimentos aún no están listos, simplemente deslice el cesto (5) nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador unos minutos adicionales.

14. Cuando el proceso de cocinado se complete retire el cesto (5) del aparato y vacíela en un plato o en el recipiente que desee. No voltee el cesto (5), ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en la parte inferior se derramaría sobre los alimentos.
15. Cuando acabe de utilizar el aparato, desenchúfelo y espere a que se enfríe completamente antes de proceder a su limpieza (consulte la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).

❖ TABLA ORIENTATIVA

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica para los alimentos que desee preparar. Tenga en cuenta que estas indicaciones son orientativas.

ALIMENTO	CANTIDAD MIN-MAX (G)	TIEMPO (MINUTOS)	TEMP. (°C)
PATATAS FRITAS CONGELADAS, CORTE FINO	200 - 700	12 - 18	200
PATATAS FRITAS CONGELADAS, CORTE GRUESO	200 - 700	16 - 22	200
PATATAS FRITAS FRESCAS, CORTE FINO	200 - 550	14 - 20	180
PATATAS FRITAS FRESCAS, CORTE GRUESO	200 - 550	18 - 24	180
PATATAS FRITAS FRESCAS, CUBOS	300	20 - 26	180
BISTEC	100 - 300	8 - 14	200
BISTEC	300 - 600	14 - 20	180
CHULETAS DE CERDO	100 - 300	8 - 12	200
HAMBURGUESA	100 - 300	6 - 10	200
SALCHICHAS FRESCAS, LONGANIZAS	100 - 500	8 - 12	180
TUTOS DE POLLO	100 - 300	20 - 26	180
PECHUGA DE POLLO EN FILETES	100 - 300	6 - 10	200
PECHUGA DE POLLO ENTERA	100 - 300	18 - 24	180

ALIMENTO	CANTIDAD MIN-MAX (G)	TIEMPO (MINUTOS)	TEMP. (°C)
VERDURAS	200 - 600	18 - 24	160
MARISCOS Y PESCADOS	100 - 300	4 - 10	200
MARISCOS Y PESCADOS	300 - 600	8 - 14	180

ELABORACIONES PRE COCINADAS: SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE
PREPARACIÓN DEL FABRICANTE

❖ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe completamente antes de proceder a su limpieza.
2. Separe las distintas partes y proceda a su limpieza después de su uso.
3. Limpie el cesto (5) con agua jabonosa templada. Aclare bien los accesorios y deje que sequen perfectamente antes de volver a montar.
4. La cubierta externa se puede limpiar con un trapo humedecido ligeramente con agua.
5. Para evitar averías, nunca introduzca la freidora, ni el cesto (5) en el lavavajillas.
6. Limpie el interior del aparato con un trapo humedecido ligeramente con agua.
7. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza.
8. No utilice productos abrasivos, estropajos, alcohol, etc. para limpiar el aparato.
9. Guarde el aparato en un lugar seco para protegerlo del polvo y otras partículas.

❖ **RECICLAJE**



Al final de la vida del aparato, no lo tire junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera



ayudará a conservar el medio ambiente.