

maverick
tecnología para estar bien

www.maverick.ar

📷 🌐 📺 ¡Seguinos en las redes!

AirF6

Freidora de aire
air fryer

Se recomienda leer detenidamente el manual de usuario antes de utilizar el producto.
It is recommended to read the user manual carefully before using the product.

MANUAL DE USUARIO

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN -----	03
INSTRUCCIONES GENERALES -----	03
DIAGRAMA DEL CIRCUITO -----	03
PELIGRO -----	04
PRECAUCIÓN-----	04
APAGADO AUTOMÁTICO -----	05
ANTES DEL PRIMER USO -----	05
PREPARESE PARA UTILIZARLA -----	05
FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO -----	05
CONFIGURACIÓN -----	07
LIMPIEZA -----	10
ALMACENAMIENTO-----	10
GARANTÍA -----	12

INTRODUCCIÓN

Gracias por adquirir la freidora digital sin aceite. Este producto ha sido diseñado para que pueda realizar platos de una manera más saludable. La freidora sin aceite utiliza un mecanismo de aire caliente combinado con aire cíclico de alta velocidad (cambio de aire rápido), el cual brinda el suficiente calor sin necesidad de incorporar aceite adicional para sus preparaciones.

Con nuestra Freidora podrá preparar numerosos platos tales como tortas, galletitas, etc.

INSTRUCCIONES GENERALES

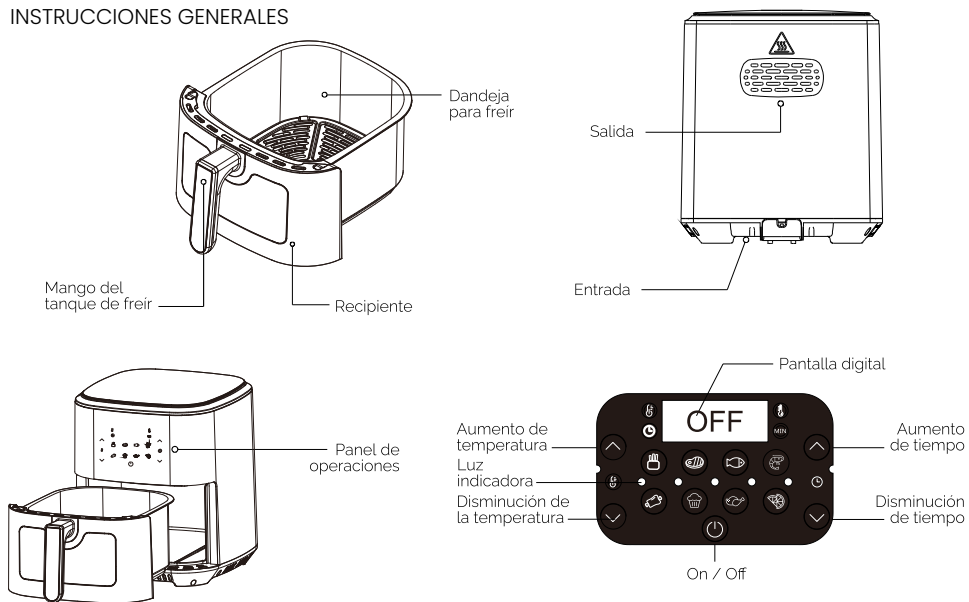
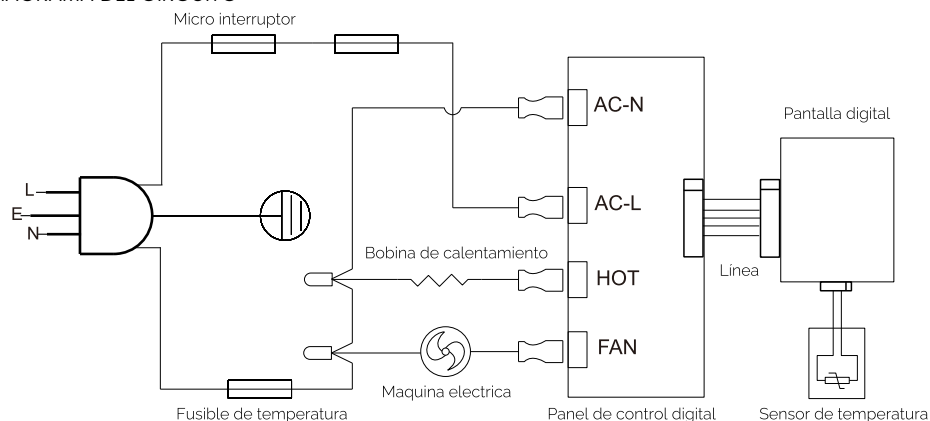


DIAGRAMA DEL CIRCUITO



PELIGRO

1. No sumerja la base del producto en agua o bajo la canilla ya que contiene componentes eléctricos.
2. No deje que ingrese agua u otros líquidos al producto ya que corre riesgo de descarga eléctrica.
3. Siempre ubique los alimentos en el recipiente para evitar el contacto con otros componentes del aparato.
4. Mientras el producto esté en funcionamiento, mantenga ventilada la entrada y salida de aire.
5. Nunca agregue aceite a la freidora ya que corre riesgo de que se queme o se incendie.
6. No toque el interior del producto mientras esté en funcionamiento.

PRECAUCIÓN

1. Antes de enchufar el producto fijarse la alimentación del producto sea igual a la que posee en el domicilio.
2. Si nota que los enchufes, el cable o el producto están dañados, deje de utilizarlo inmediatamente.
3. Si el cable de alimentación está roto, para evitar cualquier tipo de peligro, debe ser reemplazado por el fabricante o el departamento técnico autorizado por el fabricante.
4. Este producto puede ser utilizado por niños mayores a 8 años o con capacidades reducidas siempre con supervisión de un adulto para garantizar su seguridad.
5. No deje que los niños utilicen la freidora como juguete.
6. Cuando el producto se encuentra en funcionamiento o está enfriándose no permita que los niños jueguen con el mismo.
7. No deje que el cable de alimentación entre en contacto con superficies de alta temperatura.
8. Nunca utilice las manos húmedas al tocar el enchufe o el panel de control.
9. El producto debe ser enchufado a un toma corrientes con puesta a tierra.
10. Nunca enchufe el producto con un timer (contador regresivo) externo, ya que puede ser peligroso.
11. Nunca ubique el producto cerca de materiales inflamables, paños o cortinas.
12. Siempre ubique el producto a mínimo de 10 cm de la pared, dejando los alrededores despejados.
13. Nunca utilice el producto para propósitos que no están detallados en este manual.
14. Siempre mire el producto mientras lo esté utilizando.
15. Durante el periodo de freído, el producto eliminará vapor caliente, por este motivo recomendamos alejarse del mismo.
16. Al utilizar el producto las superficies del mismo están muy calientes, tenga cuidado.
17. Si el producto emite humo, en seguida desenchúfelo.

AVISO

1. Ubique el producto en una superficie nivelada y estable.
2. El mismo es para uso doméstico exclusivamente, no debe ser utilizado en otros tipos de ambientes como locales, oficinas, granjas u otras áreas de trabajo. Tampoco debe ser utilizado en hoteles, u otros tipos de ambientes de alojamiento turístico.

3. Si el cliente ha utilizado el producto indebidamente, o no lo ha utilizado con los fines especificados en este manual no nos hacemos responsables de los daños causados no validando la garantía.
4. El producto debe ser enviado a un centro técnico autorizado por nuestra empresa. No intente reparar el producto por su cuenta ya que de esta manera queda invalidada la garantía.
5. Desenchufe el producto luego de utilizarlo.
6. Luego de utilizar el producto debe dejarlo 30 minutos para que se enfríe.
7. Asegúrese de que la cocción de los alimentos que ingrese sea la adecuada, los alimentos deben estar dorados o amarronados. En el caso de que los note quemados recomendamos tirarlos.

APAGADO AUTOMÁTICO

El producto está equipado con un timer (contador regresivo) y un termostato. Configure el tiempo de cocción, la temperatura y presione el siguiente botón  el timer comienza la cuenta regresiva, una vez finalizada el misma sonará y se apagará automáticamente.

Para parar el producto manualmente, presione , de este modo el producto se apagará.

Nota: Cuando la cuenta regresiva se completa, o en el caso de que apague el producto manualmente, el motor seguirá funcionando por 10 segundos.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
3. Limpiar bien el tanque de freír y la bandeja de freír con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y tibio.
5. La freidora sin grasa utiliza la tecnología de calentamiento por aire caliente. Nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

PREPARESE PARA UTILIZARLA

1. Ubíquela en una superficie estable y resistente al calor.
2. Coloque la bandeja para freír dentro del producto.
3. Nunca ponga aceite en el producto. Mantenga ventiladas las salidas de aire.

FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

La freidora sin aceite se puede utilizar para cocinar muchos tipos de alimentos. El manual adicional de preparación de alimentos te ayudará a comprender este producto.

FRITURA SIN ACEITES

1. Inserte el conector en el enchufe con conexión a tierra, luego el timbre sonará y la luz de la pantalla parpadeará.
2. Saque con cuidado la sartén de la freidora sin grasa.
3. Coloque los alimentos en la cesta para freír.
Aviso: La cantidad de ingredientes alimentarios nunca es mucha ni poca, ya que puede afectar la calidad final de la fritura.

4. Volvé a colocar la sartén dentro de la freidora sin necesidad de agregar aceite. No utilices el equipo hasta que la sartén esté correctamente encajada en la cesta para freír. Luego, mantené presionado durante un segundo el botón de encendido  hasta que la freidora se active.

Aviso: No toque la freidora poco después de su funcionamiento, evite quemaduras. Solo se puede mover la freidora sujetando el mango.

5. Ajustar el tiempo y la temperatura para cocinar los alimentos. (Por favor refiérase a "Configuración" de este capítulo.)

Configuración de tiempo: Con la freidora encendida, buscá el ícono correspondiente al ajuste de tiempo, identificado por un reloj . Debajo y encima del ícono vas a encontrar dos flechas:

- Para aumentar el tiempo de cocción, presioná la flecha hacia arriba .
- Para disminuir el tiempo, presioná la flecha hacia abajo .

Ajuste de temperatura: Con la freidora encendida, buscá el ícono correspondiente al ajuste de temperatura, identificado por un termómetro . Debajo y encima del ícono vas a encontrar dos flechas:

- Para aumentar la temperatura, presioná la flecha hacia arriba .
- Para disminuir la temperatura, presioná la flecha hacia abajo .

6. Después de configurar el tiempo y la temperatura, presione el botón  en el panel de operación. En este punto, el motor comienza a girar. La luz indicadora está siempre encendida y la pantalla digital cambia de "tiempo" y "temperatura" cada 5 segundos.
Nota: Si se encuentra el error de configuración, puede presionar el botón  para cambiar "temperatura" o "tiempo" para realizar el ajuste directamente.
7. Hay 6 iconos de acceso directo en el panel de operación. Coloca los ingredientes de los alimentos en la freidora, presiona el botón y, según tus ingredientes, selecciona el icono de acceso directo, luego presiona el botón  para comenzar el funcionamiento del producto.
8. Cuando escuches el tono de advertencia "beep", que indica que ha llegado el tiempo de cocción y la interfaz muestra "OFF", el motor dejará de funcionar después de 10 segundos y la luz parpadea. En este momento, retira la sartén del producto y colócala en una superficie resistente al calor. El exceso de aceite de los ingredientes de comida se recogerá en el fondo de la sartén.
Nota 1: Si no presionas el botón, el tono de advertencia durará 15 segundos.
Nota 2: La lámpara de trote estará siempre encendida cuando el producto esté energizado.
Nota 3: Si necesitas detener o apagar el producto mientras está en funcionamiento, puedes hacerlo manualmente. Para hacerlo, presiona el botón en el panel de operación.
9. Función de apagado con retraso del motor, el ventilador se apagará después de 10 segundos cuando la función haya terminado o esté desactivada, para proteger la máquina.
10. Algunos alimentos requieren ser volteados durante la cocción. Para voltear los alimentos, agarra el mango y saca la sartén del producto, y luego volteas los alimentos.

Después, desliza la sartén de nuevo en la freidora.

Aviso: No abras el botón de desmontaje de la tapa de la cesta de la freidora durante el proceso de volteo, si abres el botón de desmontaje de la tapa de la cesta de la freidora, el usuario podría presionar el botón de desmontaje de la cesta de la freidora.

Nota: Para reducir el peso al voltear, puedes sacar la cesta de la freidora de la sartén, de esta manera solo voltearás la cesta. Para sacar la cesta de la freidora, coloca la sartén en una superficie resistente al calor, luego abre el botón de desmontaje de la tapa de la cesta de la freidora y presiona el botón de desmontaje de la cesta de la freidora.

- 11. Verifica si los ingredientes de comida están cocidos. Si necesitan más tiempo de cocción, vuelve a colocar la sartén en el producto y ajusta el temporizador con unos minutos adicionales.
- 12. Para verter los ingredientes de comida de tamaño pequeño (por ejemplo, papas fritas), abre el botón de desmontaje de la tapa de la cesta de la freidora y presiona el botón de desmontaje de la cesta de la freidora, y saca la cesta de la sartén. No voltees la cesta antes de desmontar la sartén, ya que esto hará que el exceso de aceite recolectado en el fondo de la sartén gotee sobre los ingredientes de comida. Después de cocinar con la freidora sin grasa, la sartén y los ingredientes de comida seguirán estando muy calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes de comida en la freidora sin grasa, podría haber vapor saliendo de la freidora.
- 13. Vierte los ingredientes de comida de la cesta en platos o tazones.
Nota: Para sacar ingredientes de comida grandes o frágiles, puedes usar las pinzas para sacarlos de la cesta.
- 14. Después de completar la cocción de un lote de ingredientes de comida, la freidora sin grasa puede comenzar a cocinar otro lote de ingredientes de comida en cualquier momento.

CONFIGURACIÓN

La siguiente tabla será una referencia en cuanto a la configuración de la freidora.

Nota: Tenga en cuenta que esta tabla es solo una referencia. Cada alimento es diferente en cuanto al tamaño, forma y marca, y no podemos garantizar que esta referencia le brinde la mejor información para configurar el dispositivo. Como el proceso de aire con el que funciona la freidora va cambiando, y el mismo afectará al proceso de cocción de los alimentos.

Nota:

- Seleccione los alimentos de mayor tamaño con los de menor tamaño, los cuales requerirán menor tiempo de cocción.
- Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos que ingrese mayor será el tipo de cocción que deba configurar.
- Mientras esté realizando la cocción recomendamos distribuir los alimentos para un mejor resultado.
- Puede agregar muy poco aceite a las papas para que queden más crujientes. Luego de agregarles el aceite, se debe dejar reposar los mismos antes de ingresar estos ingredientes

a la freidora

- Nunca cocine los alimentos con alto contenido de aceite como por ejemplo las salchichas.
- Los alimentos que cocina en un horno también pueden ser agregados en la freidora.
- El peso ideal para cocinar papas y que queden crujientes es 500 gramos.
- La comida pre-horneada puede tener una cocción más rápida que el resto de los alimentos.
- Puede utilizar la freidora para calentar alimentos. Para recalentarlos configure la temperatura a 150 °C, el tiempo máximo de cocción es de 10 minutos.

PAPAS

Tipo	Mínimo / Máximo de alimentos (gr)	Tiempo (min)	Temperatura (C°)	Tiempo (min)	Información adicional
Papas congeladas delgadas	300 / 700	12 / 16	200	Si	
Papas congeladas gruesas	300 / 700	12 / 20	200	Si	
Papas fritas caseras de 8 x 8 mm	300 / 800	18 / 25	180	Si	
Papas caseras	300 / 800	18 / 22	180	Si	
Tortilla de papas	250	15 / 18	180		
Papas de manteca	500	18 / 22	180		

CARNES

Tipo	Mínimo / Máximo de alimentos (gr)	Tiempo (min)	Temperatura (C°)	Tiempo (min)	Información adicional
Bife de ternera	100 / 500	8 / 12	180	Si	
Chuleta de cerdo	100 / 500	10 / 14	180	Si	
Hamburguesa	100 / 500	7 / 14	180	Si	
Salchichas	100 / 500	13 / 15	200	Si	
Muslos de pollo	100 / 500	18 / 22	180	Si	
Pechuga de pollo	100 / 500	10 / 15	180		

ALIMENTOS

Tipo	Mínimo / Máximo de alimentos (gr)	Tiempo (min)	Temperatura (C°)	Tiempo (min)	Información adicional
Roll primavera	100 / 400	8 / 10	200	Si	
Patitas de pollo frisadas	100 / 500	6 / 10	200	Si	
Rebanadas de pescado frito	100 / 400	6 / 10	200		
Snacks de queso frito	100 / 400	8 / 10	200		
vegetales	100 / 400	10	180		

HACER PAPAS FRITAS POR SU CUENTA

Para lograr mejores resultados, le recomendamos utilizar papas fritas pre-cocidas (por ejemplo las que vienen congeladas). En el caso de que las haga por su cuenta siga los siguientes pasos:

1. Pele las papas y córtelas en pequeños pedazos
2. Sumerja las papas en un recipiente por 20 minutos. Séquelas con un papel absorbente.
3. Ponga aceite de oliva en el recipiente con una cuchara y coloque las papas para que se mezclen con el aceite.
4. Retire las papas del recipiente con sus manos o con algún accesorio de cocina, deje el excedente de aceite en el recipiente. Luego vierta el contenido de las papas en el recipiente para freír.

Nota:

1. Ponga la bandeja para freír antes que el recipiente.
2. No vierta todas las papas de una vez, ubíquelas progresivamente, para que no junte mucho aceite.
3. Freír las papas siguiendo las instrucciones de este capítulo.

LIMPIEZA

Limpie el producto luego de utilizarlo.

El interior del aparato y la bandeja están cubiertos por un material antiadherente.

No utilice material abrasivo o elementos punzantes para limpiar el producto ya que puede dañar

la película antiadherente.

1. Una vez utilizado el producto, desenchúfelo y déjelo enfriar.
2. Utilice un paño húmedo para repasar la parte exterior del producto.
3. Limpie la bandeja para freír y el recipiente con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie la parte interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Utilice un cepillo para limpiar los componentes que suben de temperatura, retire los restos de comida.
6. Con un cepillo limpie la salida de aire del dispositivo.

Almacenamiento

1. Retire el enchufe del producto y deje enfriarlo.
2. Asegúrese que todos los componentes están limpios y secos.
3. Guarde el cable del producto.

Problema	Posibles causas	Solución
El producto no funciona	1- El enchufe del producto no está insertado en la toma de corriente. 2- El usuario no pudo configurar el temporizador.	1. Inserte el enchufe en la toma de corriente con conexión a tierra. 2. Gire la perilla del temporizador para configurar el tiempo adecuado necesario para cocinar y luego encienda la alimentación.
Alimentos cocinados por la freidora no está lo suficientemente cocinado.	1- Demasiados alimentos en el tanque de fritura. 2- El tiempo de cocción es demasiado corto.	1. Coloque los alimentos en el tanque de freír en pequeños lotes. La fritura se puede distribuir de manera más uniforme. 2. Gire la perilla del temporizador para decidir el tiempo de cocción.
Los alimentos no se hornean uniformemente en la freidora	Algunos alimentos deben voltearse durante el proceso de cocción.	Si algunos alimentos quedan encima o se juntan con otros alimentos, deben voltearse durante el proceso de cocción.
El alimento frito saliendo de la freidora no es crocante.	El alimento para freír que elijas debe hornearse en una freidora tradicional.	Puedes elegir el alimento de horno para aumentar su calidad crujiente.
Sale humo blanco fuera del producto.	1- Estás cocinando alimentos con un alto contenido de aceite. 2- Aún quedan restos de aceite del último uso en el interior del tanque de freír.	1. El aceite producirá vapores blancos y el tanque de freír podría estar más caliente de lo habitual. No afectará la cocción final. 2. El humo blanco se produce al calentar el aceite y la grasa.
Las papas fritas frescas no se fríen uniformemente dentro de la freidora	No has logrado remojar el patatas fritas correctamente antes la fritura.	Utilice papas frescas y siga las instrucciones del capítulo "Prepare papas fritas usted mismo".
Las papas fritas saliendo del la freidora no está crujiente	La extensión nítida la humedad contenidas en las papas chips.	Al cortar las papas más pequeñas, quedan más ligeras y crujientes.

maverick

GARANTÍA

Garantizamos este artefacto por el término de 1 año contra todo defecto de fabricación o en los materiales empleados.

Fecha: ____/____/____

Casa Vendedora: _____

Sello y Firma: _____

 /+54 (011)-6749-0061

 /maverick_argentina

 /Maverick Argentina

www.maverick.ar
ventas@maverick.ar