

MOUVAIR
GOURMET



MOUVAIR
GOURMET

MANUAL DE USUARIO

FREIDORA DE AIRE



www.mouvair.com
hola@mouvair.com



Diseñado y creado por Mouvaire, Santiago de Chile.
Hecho en la República Popular China.

Precaución: Antes de usar el producto, lea este manual detenidamente y consérvelo para futuras referencias.

¡Felicidades!

Has realizado una excelente compra. Con su nueva freidora de aire Mouvoir Gourmet podrá preparar una gran cantidad de platos y alimentos fritos de manera fácil y con muy bajo consumo de aceite. Este manual contiene instrucciones completas para guiar en el uso de la freidora de aire Mouvoir Gourmet y para entregar información sobre sus funciones, características, montaje, limpieza y mantenimiento.

Lea atentamente el manual y siga las instrucciones para garantizar un uso seguro en todo momento. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Agradecemos su compra y esperamos que pueda disfrutar de su nueva freidora de aire Mouvoir Gourmet.



Indicaciones de seguridad	2
Atención, superficie caliente	3
Ilustración y partes del producto	4
Datos técnicos	4
Antes de usar la freidora	5
Panel de control	6
Usando la freidora de aire	8
Consejos	13
Limpieza	14
Almacenaje	15
Detección y resolución de anomalías	15
Garantía y servicio	16

Indicaciones de seguridad

Antes de utilizar la freidora de aire Mouvoir Gourmet, lea atentamente este manual de instrucciones y consérvelo para realizar consultas posteriores. Procure leer y seguir las siguientes indicaciones básicas de seguridad:

- El equipo está diseñado para cocer y freír alimentos mediante aire caliente y sólo en el entorno doméstico. No llene el sartén con aceite, grasa para freír o cualquier otro líquido.
- Se recomienda que personas con discapacidades físicas, sensoriales o carentes de experiencia y conocimientos necesarios no utilicen el equipo salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización, sobre las indicaciones de seguridad y se hayan familiarizado con sus funciones.
- No utilice el equipo en el exterior.
- No deje la freidora sin supervisión mientras está funcionando.
- Utilice exclusivamente las partes y los accesorios recomendados por Mouvoir, de lo contrario, podría dañar el equipo. No trate de modificar la freidora ni sus partes.
- Si no va a utilizar el equipo durante un periodo de tiempo prolongado, desconecte el enchufe de la corriente. No deje expuesto el cable en superficies o en situaciones que comprometan su funcionalidad.
- Compruebe si el voltaje indicado en el equipo corresponde al voltaje principal local antes de conectar la freidora.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la freidora en agua u otro líquido. No enchufe el equipo ni opere el panel de control con las manos mojadas.

- No opere la freidora con un cable o enchufe dañado ni después de que el aparato haya funcionado mal o se haya dañado de alguna manera. Si el equipo no funciona correctamente, las reparaciones deberán ser realizadas por un electricista cualificado o un centro de atención al cliente autorizado por Mouvoir Gourmet. En este caso, no utilice el equipo y no intente repararlo usted mismo.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.

Atención, superficie caliente

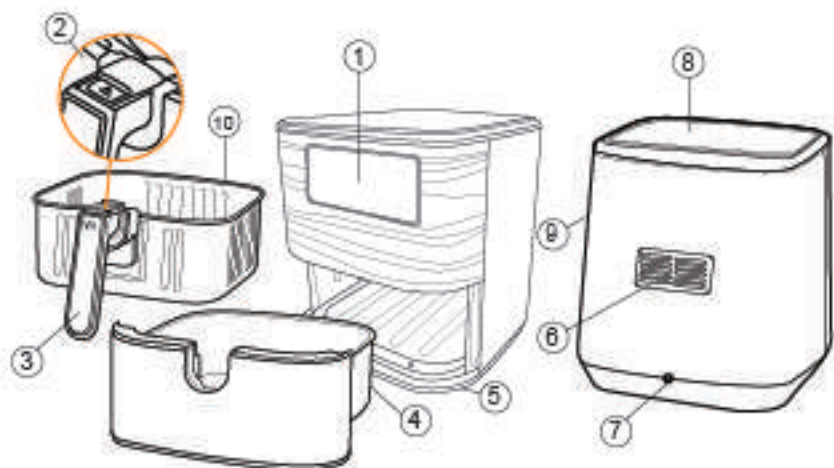
La freidora puede alcanzar temperaturas elevadas durante su funcionamiento y, una vez apagada, se mantiene caliente durante algún tiempo.

Durante el funcionamiento de la freidora, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de esta zona. También, tenga cuidado con el vapor y aire caliente cuando retire el compartimiento con el cesto de la freidora.

Utilice guantes de cocina para operar el equipo y deje que sus piezas se enfríen durante 30 minutos antes de limpiarlas para evitar riesgo de quemaduras y daños personales o materiales. Para evitar el riesgo de incendio, no coloque el equipo cerca de objetos fácilmente inflamables y no coloque objetos encima del equipo cuando esté caliente y funcionando.



Ilustración y partes del producto



1	Panel de control	6	Salida de aire
2	Botón de desbloqueo	7	Toma de corriente
3	Asa del compartimiento para freír	8	Parte superior
4	Compartimiento para freír	9	Carcasa
5	Parte inferior con patas antideslizantes	10	Cesto para freír

Datos técnicos

Fuente de alimentación	220-240 Volt ~ 50/60 Hertz
Potencia absorbida	1700 watts
Tecnología	Circulación rápida de aire caliente
Capacidad	5,5 litros
Pantalla	Touch digital
Material	Carcasa: acero inoxidable Elemento calefactor: acero inoxidable Compartimiento para freír: aluminio
Rango de temperatura	80-200°C
Temporizador	60 minutos máximo

Antes de usar la freidora

Desembalaje y limpieza

Antes de utilizar el equipo por primera vez, asegúrese de haber quitado todo el material de embalaje:

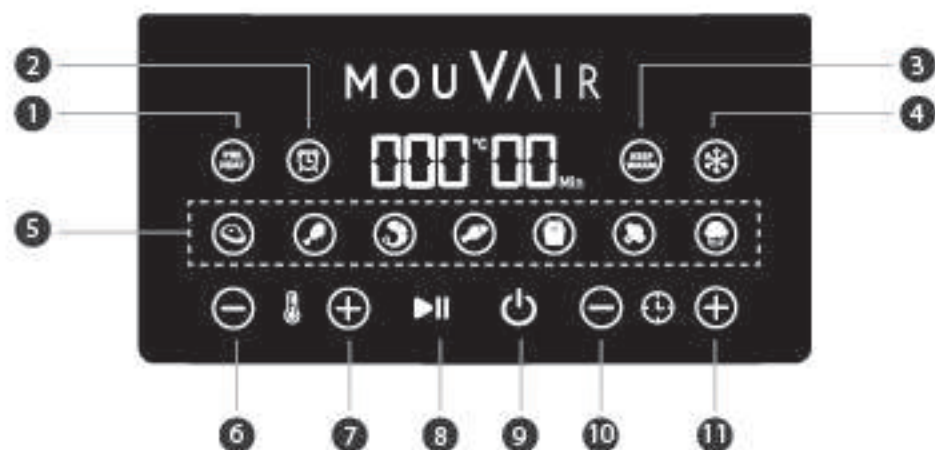
- 1- Retire adhesivos, etiquetas y envoltorios en la parte interior y exterior del equipo.
- 2- El cesto se encuentra en el interior del compartimiento para freír. Para extraer el cesto, deslice hacia adelante el botón de bloqueo del compartimiento.
- 3- Limpie el cesto y el compartimiento con agua caliente, lavalozas y una esponja suave. No sumerja la freidora en agua.
- 4- Limpie el exterior del equipo con un paño húmedo. Seque por completo todas las partes.
- 5- Introduzca el cesto en el compartimiento para freír y bloquéelo para evitar que se abra de forma accidental.
- 6- Introduzca el compartimiento junto al cesto en la freidora.

Instalación

- 1- Coloque el equipo en una superficie plana, horizontal y estable, cerca de una toma de corriente.
- 2- Asegúrese de colocar el equipo sobre una superficie libre de plástico. Si tiene plástico, el calor durante la cocción puede provocar manchas oscuras o decoloración en la superficie.
- 3- Asegúrese de que la freidora se encuentre a una distancia mínima de 10 cm con respecto a otros objetos y lejos de las fuentes de calor.

- 4- El aire caliente sale de unas aberturas en la parte posterior del equipo. Mantenga estas ranuras destapadas para garantizar un funcionamiento correcto de la freidora.
- 5- No coloque objetos encima del equipo.
- 6- Conecte la freidora a un toma de corriente.

Panel de control



- | | |
|---------------------------------|---------------------|
| 1 Precalentar (Pre Heat) | 7 Temperatura + |
| 2 Conf. del Temporizador | 8 Inicio/Pausa |
| 3 Mantener Caliente (Keep Warm) | 9 Encendido/Apagado |
| 4 Descongelar | 10 Tiempo - |
| 5 Menu Preestablecido | 11 Tiempo + |
| 6 Temperatura - | |

Iconos	Menu Preestablecido	Iconos	Menu Preestablecido
	Carne		Papas fritas
	Pollo		Vegetales
	Camarones		Pan y cupcake
	Comida marina		

Puede elegir cómodamente un programa de cocción predeterminado o puede configurar la temperatura y el tiempo de cocción deseados. A lo largo de este Manual de Usuario se explican las funciones de los botones de la pantalla táctil.

Pre calentamiento

Se recomienda precalentar la freidora de aire Mouva Air unos minutos antes de colocar los alimentos para que se cocinen completamente. Si la freidora está caliente por una cocción anterior, no es necesario precalentar.

- 1- Toque el icono de Encendido/Apagado para encender la freidora.



- 2- Luego toque el icono Precalentar/Pre-heat y la pantalla mostrará la configuración de precalentamiento preestablecida.



- 3- Puede utilizar los iconos Temperatura (+ / -) o Temporizador (+ / -) para cambiar la temperatura o el tiempo de precalentamiento.



- 4- Pulse el icono Inicio/Pausa para comenzar el precalentamiento de la freidora.



- 5- Escuchará 3 pitidos cuando la freidora termine el proceso de precalentamiento.

Otras funciones

Mantener Caliente (Keep Warm)

Esta función opcional mantiene caliente la comida recién cocinada en la freidora. Posee una configuración preestablecida que puede ajustar utilizando los íconos de temperatura y tiempo (+ / -).



Descongelar

Utilice esta función para descongelar los alimentos. Posee una configuración preestablecida que puede ajustar utilizando los íconos de



Usando la freidora de aire

La freidora emplea una rápida circulación de aire caliente sumado a un calor superior que ayuda a preparar una gran variedad de platos deliciosos de un modo sano, rápido y sencillo.

NOTA: Es posible que durante las primeras veces que utilice la freidora de aire Mouvaïr Gourmet se produzca un ligero olor a "plástico caliente". Este olor inicial es normal y desaparecerá después de los primeros usos.

Llenar el cesto

- 1- Retire el compartimiento para freír.
- 2- Introduzca alimentos en el cesto llenando solo hasta la línea que indica el máximo.
- 3- Vuelva a introducir el compartimiento en la freidora y deslice el botón de bloqueo hacia atrás.
- 4- La freidora dispone en su interior un interruptor de seguridad que apaga el equipo cuando se abre el compartimiento para freír. Esta función evita quemaduras accidentales con el aire caliente.

NOTA: La freidora funciona con aire caliente en vez de aceite. No añada grandes cantidades de aceite ni grasas en el compartimiento para freír. El equipo no está diseñado para eso.

Inicio de cocción

- 1- Precaliente la freidora según las instrucciones mencionadas en la sección de Precalentamiento.
- 2- Seleccione un modo de cocción preestablecido tocando el ícono del modo deseado. Una vez presionado, el icono comenzará para parpadear.
- 3- Pulse el botón Inicio/Pausa para comenzar a cocinar en el modo escogido.



- 4- Si lo desea, puede modificar la temperatura o el tiempo de cocción. Para esto, pulse los símbolos + / - de las funciones tiempo y temperatura según sea necesario. Cuando finalice, los botones parpadearán tres veces para confirmar su configuración.



- 5- Después de configurar la temperatura y el tiempo de cocción, toque el ícono Inicio/Pausa para comenzar a cocinar.



NOTA: Puede mantener presionados los íconos de Temperatura (+ / -) o Temporizador (+ / -) para avanzar más rápido a la configuración deseada.



Control de cocción

La freidora solamente funciona si el compartimiento para freír está correctamente cerrado. Generalmente, en la mitad del proceso de preparación, se deben voltear o sacudir algunos alimentos para asegurar un mejor resultado de cocción. Esto es necesario, sobre todo, si los alimentos son muy grandes.

- Saque el compartimiento para freír por el asa y agítelo. Luego, colóquelo nuevamente dentro de la freidora y continúe cocinando.
- Tenga cuidado de no presionar el botón de liberación del cesto en el mango durante la agitación. Esto hará que el cesto se separe del compartimiento.

También puede retirar el cesto para sacudir mejor el alimento si el compartimiento para freír es muy pesado.

- 1- Con el asa, saque el compartimiento para freír y colóquelo en una superficie resistente al calor.
- 2- Pulse el botón de desbloqueo en el asa para retirar el cesto. Luego gire o agite el alimento.
- 3- Vuelva a colocar correctamente el cesto en el compartimiento para freír, bloquéelo y vuelva a introducir el compartimiento en la freidora.

CONSEJO: Para controlar la cocción de sus alimentos puede ajustar el temporizador a la mitad del tiempo de preparación para que su alarma le recuerde que debe agitar la comida. No olvide ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar el alimento.

Retirar alimentos

- 1- Cuando termine el proceso de cocción, escuchará 3 pitidos. A continuación, retire el compartimiento para freír.
- 2- Compruebe que los alimentos estén listos. Si los ingredientes todavía no están listos, vuelva a introducir el compartimiento en el equipo y añada unos minutos más al temporizador.
- 3- Si los ingredientes están correctamente cocidos, retire el compartimiento de la freidora y póngalo encima de una superficie resistente al calor.
- 4- Pulse el botón de desbloqueo en el asa del cesto y retire el cesto del compartimiento. Vacíe el cesto en un bol o en un plato utilizando un par de pinzas, recuerde que la comida, el cesto y el compartimiento estarán calientes. Maneje estas partes únicamente con guantes de cocina, es posible que salga vapor del compartimiento para freír según el tipo de alimento.
- 5- Cuando haya preparado ya una ración, puede continuar preparando más alimentos inmediatamente después de extraer los anteriores. No es necesario precalentar.

NOTA: Para evitar rayar la superficie antiadherente no utilice utensilios afilados o metálicos.

No mueva la freidora mientras está caliente. Podría quemarse con el goteo del líquido de los alimentos. Deje que la freidora se enfríe durante 30 minutos antes de moverla.



Consejos

Tabla de preparación

La tabla que aparece a continuación le ayudará a elegir la temperatura y el tiempo correcto para distintos ingredientes. Después de familiarizarse con los tiempos de cocción, puede adaptar estas recomendaciones a su conveniencia. Añada 3 minutos al tiempo de cocción para precalentar la freidora cuando cocine el primer plato.

Estas son solo propuestas de preparación, los ingredientes varían en cuanto a su origen, tamaño, forma y marca. Por lo tanto, no podemos garantizar el ajuste idóneo para sus alimentos.

Alimento	Cantidad	Preparación	Control de la cocción	Recomendación
Papas fritas congeladas finas	2 ¼ -5 tazas	10-12 min 200°C	Si	
Papas fritas congeladas gruesas	2 ¼ -5 tazas	10-14 min 200°C	Si	
Papas fritas de elaboración propia	2 ¼ -6 tazas	12-18 min 200°C	Si	¼ cucharadita de aceite
Papas de gajo de elaboración propia	2 ¼ -6 tazas	18-25 min 180°C	Si	¼ cucharadita de aceite
Papas en dados de elaboración propia	2 ¼ -6 tazas	14-20 min 180°C	Si	¼ cucharadita de aceite
Filete	120-500 g	8-12 min 200°C		
Hamburguesa	120-500 g	7-14 min 180°C		
Nuggets de pollo congelado	120-500 g	12-16 min 200°C	Si	
Paillos de mozzarella	120-500 g	8-14 min 180°C	Si	
Verduras rellenas	120-500 g	10-15 min 160°C	Si	

En la freidora de aire Mouvain Gourmet también se pueden preparar distintos tentempiés que normalmente se hacen en un horno. A continuación, se muestran algunos consejos y consideraciones que pueden ser de utilidad:

- Los ingredientes pequeños generalmente necesitan un tiempo de preparación menor que los más grandes.

- Se puede utilizar la freidora para calentar la comida, para esto ajuste la temperatura a 150°C y el temporizador a 10 minutos.
- Puede añadir un poco de aceite vegetal a las papas frescas para que queden más crujientes, antes de ponerlas en la freidora.
- Si voltea o agita alimentos pequeños en mitad de tiempo de preparación, se asegura de que se frian por todos lados.
- Utilice una bandeja o un molde adecuado para la freidora de aire Mouvoir Gourmet cuando prepare bizcochos o desee freír alimentos rellenos o muy delicados.

Limpieza

Limpie la freidora después de cada uso. Nunca sumerja el equipo en agua ya que es un artefacto eléctrico y puede dañarse. Al realizar la limpieza de la freidora, es importante tener en consideración:

- 1- Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el equipo se enfríe completamente (retire el compartimiento para que se enfríe más rápidamente).
- 2- Limpie el exterior del equipo con un paño húmedo.
- 3- Limpie el compartimiento para freír y el cesto con agua tibia, lavalozas y una esponja no abrasiva. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante. No limpie el compartimiento para freír ni el cesto con utensilios de cocina o esponjas metálicas, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.
- 4- Limpie el interior de la freidora con agua tibia y una esponja no abrasiva.
- 5- Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para retirar posibles restos de comida. (El equipo debe estar frío)

NOTA: Cualquier otra mantención que no sea la limpieza debe ser realizada por un técnico cualificado.

Almacenaje

- 1- Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que la freidora se enfríe completamente.
- 2- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- 3- Guarde la freidora de aire caliente en un lugar seco y limpio.

Detección y resolución de anomalías

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El equipo no está conectado a una fuente de alimentación de corriente. No ha encendido el equipo o no ha ajustado el temporizador ni la temperatura. El compartimiento o el cesto para freír no se han colocado correctamente en la freidora.	Conecte el dispositivo a la toma de corriente. Pulse el botón de encendido. Elija un programa o el tiempo de cocción y la temperatura. Luego, pulse el botón de Inicio. Presione el cesto hacia abajo en el compartimiento y deslícelo en la freidora correctamente.
El compartimiento para freír no se desliza por la freidora correctamente.	Hay demasiados ingredientes en el cesto. El cesto para freír no se ha colocado correctamente en el compartimiento.	Rellene el cesto de la manera recomendada. (Ver "Llenar el cesto", pág 09) Presione el cesto hacia abajo en el compartimiento.
Salie humo blanco de la freidora.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la freidora. Puede estar preparando alimentos muy grasos. El compartimiento para freír contiene restos de grasa de usos anteriores.	El aceite de alimentos muy grasos gotea en el compartimiento. Utilice alimentos con menos grasa. Limpie correctamente el compartimiento y el cesto después de cada uso. (Ver "Limpieza", pág 14)

Los ingredientes fríos no están listos.	Hay demasiados ingredientes en el cesto.	Rellene el cesto de la manera recomendada. (Ver "Llenar el cesto", pág 09)
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Pulse el icono de temperatura para establecer la temperatura de preparación requerida.
	El tiempo de preparación no es suficiente.	Pulse el icono del tiempo para establecer el tiempo de preparación requerido.
Los ingredientes se frien de manera desigual.	Algunos ingredientes deben sacudirse en la mitad del proceso de preparación.	Gire los ingredientes varias veces durante la preparación. (Ver "Control de cocción", pág 11)
Las papas fritas frescas se frien de forma desigual.	Ha utilizado diferentes tipos de papas.	Utilice papas frescas del mismo tipo.
	Las papas no se han secado completamente una vez lavadas.	Seque completamente las papas.
Las papas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que tenga.	Seque completamente las papas. Corte las papas en tiras más finas y agregue un poco más de aceite.

Garantía y servicio

Las freidoras de aire Mouvoir Gourmet son fabricadas, probadas e inspeccionadas bajo los más altos estándares internacionales de calidad y cumplen con todas las exigencias vigentes establecidas por la SEC (Superintendencia de Electricidad y Combustibles) para su distribución y comercialización.

Mouvoir Gourmet entrega una garantía de 12 meses para este producto la cual cubre defectos de fabricación y mano de obra.

Condiciones generales para el uso de la Garantía

- 1- Se exige presentar una boleta, comprobante de venta o factura cuando se solicite la garantía correspondiente a la venta del producto. Esta quedará sin efecto en caso de existir alguna alteración del documento original.

- 2- Mouvoir Gourmet se compromete a reparar o cambiar el producto (por otro igual o similar en el caso de que el producto se encuentre fuera de stock), así como las piezas o componentes defectuosos del mismo sin cargo alguno hacia el cliente. Los gastos de transporte y envío desde y hacia los Servicios Técnicos Autorizados Mouvoir Gourmet serán cubiertos en su totalidad por el cliente.
- 3- Para cambios o devoluciones por daños producto del transporte, el cliente tendrá que dar aviso en el minuto que recibe su producto o dentro de las primeras 24 horas de haber recibido el producto al correo electrónico contacto@mouvoir.com. Una vez pasado este tiempo el cliente no tendrá derecho a este beneficio.

La Garantía o Cambio de los productos no será válida en los siguientes casos:

- 1- Por uso incorrecto o incumplimiento de las instrucciones contempladas en el Manual de Usuario.
- 2- Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales y para lo que fue diseñado.
- 3- Desgaste normal de los accesorios, por efecto del uso o mal uso.
- 4- Desarme, reparación y/o alteración del producto por personas o talleres de servicios no autorizados por Mouvoir Gourmet.
- 5- Daños causados por agentes naturales, golpes, caídas, traslados, líquidos, polvo, etc.
- 6- No serán contemplados en la garantía daños en los productos provocados por un golpe eléctrico de energía o por una instalación eléctrica deficiente o defectuosa en el hogar.

Se considerará que hay una falla o defecto:

- 1- Si el producto no cumple con las especificaciones técnicas correspondientes sujetas a normas de seguridad o calidad.
- 2- Si los materiales, partes, piezas, elementos, sustancias o ingredientes que constituyan o integren el producto no correspondan a las especificaciones que menciona el Manual de Usuario.
- 3- Si cualquier producto, por deficiencias de fabricación, elaboración, materiales, partes, piezas, elementos, sustancias, ingredientes, estructura, calidad o condiciones sanitarias, en su caso, no sea enteramente apto para el uso o consumo al que está destinado o al que el proveedor hubiese señalado en su publicidad.
- 4- Si después de la primera vez de haberse hecho efectiva la garantía y prestado el servicio técnico correspondiente, continúan las deficiencias que hagan al bien inapto para el uso o consumo a que se refiere la letra.
- 5- Si el producto presenta defectos visibles u ocultos que imposibiliten el uso al cual está destinado.

Para efectuar un cambio o devolución de un producto el cliente deberá contactarse vía mail a contacto@mouvair.com



MOUVAIR

GOURMET

Recuerda que tienes un manual con recetas deliciosas de las que te puedes guiar para probar tu nueva freidora de aire MOUVAIR GOURMET



¡A COCINAR!