Magefesa®

Instrucciones de uso

Freidora de aire

Borea

MGF 4470

MGF®

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, 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/o 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 entren en contacto con superficies calientes o 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. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por un servicio técnico autorizado.
7. Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
8. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
9. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños y no deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.
10. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que sean instruidos o supervisados por una persona responsable de su seguridad.
11. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico, no comercial o industrial.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Entrada/salida de aire.
2. Cesta.
3. Sartén.
4. Luz de funcionamiento.
5. Luz de calentamiento.
6. Selector de tiempo.
7. Selector de temperatura.
8. Botón de liberación.
9. Protector de seguridad.
10. Asa.

MODELO

MGF 4470 Freidora de aire

ADVERTENCIAS

1. No enchufe el aparato ni maneje los selectores de tiempo (6) y temperatura (7) 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 la sartén (3) con aceite.
7. Coloque siempre los alimentos a freír en la cesta (2) para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
8. No cubra las aberturas de entrada/salida de aire (1) mientras el aparato esté funcionando.
9. Evite el contacto con el vapor que sale a través de las aberturas de entrada/salida de aire (1) durante el funcionamiento. El vapor quema, tenga cuidado al retirar la sartén (3).
10. Sujete siempre la cesta (2) por el asa (10) para evitar quemaduras.
11. El exterior del aparato puede calentarse durante el uso.
12. Nunca 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 prepare 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 la sartén (3) 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.
2. Este aparato cumple los estándares y las normativas aplicables sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se maneja correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual de usuario, el aparato es seguro de usar basándose en la evidencia científica disponible en la actualidad.

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 AUTOMÁTICO

1. Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llegue a 0, el aparato producirá un sonido de campana y se apagará automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el selector de tiempo (6) en sentido antihorario hasta la posición “0”.
2. Si extrae la sartén (3) durante el cocinado, el aparato también se apagará automáticamente, el temporizador continuará la cuenta

regresiva aunque el aparato esté apagado, gire el selector de tiempo (6) en sentido antihorario hasta la posición “0”.

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 se apague (aproximadamente 3 minutos) llene la cesta con los alimentos y gire el selector de tiempo hasta el indicado en la tabla.
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 500 gr.
5. También puede utilizar la freidora de aire para recalentar los alimentos, ajustando la temperatura a 150 ºC 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 (10) y tire para sacar la sartén (3) de la freidora.
3. Coloque la sartén (3) sobre una superficie estable.
4. Deslice hacia adelante el protector de seguridad (9) y presione el botón de liberación (8) para liberar la cesta (2).
5. Ponga los alimentos en la cesta (2). Nunca llene la cesta (2) por completo ni exceda la cantidad recomendada (consulte la *Tabla orientativa*), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final de los alimentos.

6. Vuelva a ensamblar la cesta (2) en la sartén (3) y deslice el protector de seguridad (9) hacia atrás para bloquear el botón de liberación (8).
7. Deslice la sartén (3) nuevamente dentro de la freidora. La sartén (3) debe insertarse correctamente en el aparato, de lo contrario el aparato no funcionará.
8. Enchufe el aparato a la toma de corriente.
9. Gire el selector de temperatura (7) hasta la temperatura requerida (consulte la *Tabla orientativa* para determinar la temperatura correcta para cada ingrediente).
10. Para encender el aparato, gire el selector de tiempo (6) al tiempo de preparación requerido (consulte la *Tabla orientativa* para determinar el tiempo correcto para cada ingrediente).
11. Al activar la freidora, se encenderá la luz de funcionamiento (4) y la luz de calentamiento (5).
12. Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calentamiento (5) se encenderá y apagará alternativamente. Esto indica que el elemento calefactor se enciende y apaga para mantener la temperatura establecida.
13. Algunos alimentos pequeños requieren ser salteados durante la preparación. Para saltear los alimentos, saque la sartén (3) del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y libere la cesta (2). Saltee con cuidado los alimentos; vuelva a ensamblar la cesta (2) en la sartén (3) y deslícela nuevamente dentro de la freidora para continuar la preparación.
14. 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 (6) en sentido antihorario hasta la posición “0” o sacando directamente la sartén (3) del interior del aparato.

15. Saque la sartén (3) 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 la sartén (3) nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador unos minutos adicionales.
16. Cuando el proceso de cocinado se complete retire la sartén (3) del aparato, libere la cesta (2) y vacíela en un plato o en el recipiente que desee. No voltee la cesta (2) con la sartén (3) ensamblada, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en la parte inferior se derramaría sobre los alimentos.
17. 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. (ºC)
PATATAS FRITAS FINAS CONGELADAS	300-700	9-16	200
PATATAS FRITAS GRUESAS CONGELADAS	300-700	11-20	200
PATATAS FRITAS CASERAS (8×8 MM)	300-800	10-16	200
CUÑAS DE PATATA CASERAS	300-800	18-22	180
CUBOS DE PATATA CASEROS	300-750	12-18	180
PATATAS ROSTI	250	15-18	180

ALIMENTO	CANTIDAD MIN-MAX (G)	TIEMPO (MINUTOS)	TEMP. (ºC)
PATATAS GRATINADAS	500	15-18	200
BISTEC	100-500	8-12	180
CHULETAS DE CERDO	100-500	10-14	180
HAMBURGUESA	100-500	7-14	180
ROLLITOS DE SALCHICHA	100-500	13-15	200
MUSLOS DE POLLO	100-500	18-22	180
PECHUGA DE POLLO	100-500	10-15	180
ROLLITOS DE PRIMAVERA	100-400	8-10	200
NUGGETS DE POLLO CONGELADOS	100-500	6-10	200
PALITOS DE PESCADO CONGELADOS	100-400	6-10	200
PALITOS DE QUESO REBOZADOS CONGELADOS	100-400	8-10	180
VERDURAS RELLENAS	100-400	10	160
PASTEL/BIZCOCHO	300	20-25	160
QUICHE	400	20-22	180
MUFFINS	300	15-18	200
APERITIVOS DULCES	400	20	160

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 la sartén (3) y la cesta (2) 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, la cesta (2) ni la sartén (3) 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 estable y 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.

Magefesa®

CERTIFICADO DE GARANTÍA

MOD.

SELLO DEL ESTABLECIMIENTO	FECHA DE VENTA

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL COMPRADOR

Los productos amparados bajo la presente póliza están garantizados por el plazo de 2 año contra todo defecto de fabricación.

CONDICIONES DE LA PÓLIZA

- La presente póliza garantiza este producto durante el plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, contra todo defecto de fabricación. Durante el periodo de vigencia de esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a:
  a) La reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios.
  b) En los supuestos en que la reparación efectuada no fuera satisfactoria y el producto no revistiese las condiciones óptimas para cumplir el uso al que estuviese destinado, el titular de esta garantía tendrá derecho a la sustitución del producto adquirido, por otro de idénticas características o a la devolución del precio pagado.

EXCLUSIONES

- Las consecuencias derivadas de una mala utilización del aparato: no cumplir estrictamente las instrucciones que figuran en el manual relativas al uso, funcionamiento, mantenimiento y limpieza, golpes, etc.
- Reparaciones efectuadas por personal no autorizado o inclusión de **Recambios NO Originales.**
- Desgastes de piezas y/o deterioros estéticos producidos por un uso habitual del aparato.
- Averías producidas por causas fortuitas o causas de fuerza mayor (fenómenos geográficos, atmosféricos, etc).

ANULACIÓN DE LA GARANTÍA

- La presente garantía será anulada en los casos en los que el aparato haya sido manipulado, modificado o reparado por personas ajenas al **Servicio Técnico Autorizado** o por la utilización de recambios no oficiales de la marca **Magefesa**.

MUY IMPORTANTE: LA GARANTÍA SÓLO SERÁ EFECTIVA, EN EL CASO DE QUE SEA TOTALMENTE CUMPLIMENTADA POR EL ESTABLECIMIENTO VENDEDOR, EN EL MOMENTO DE LA COMPRA Y SE ACREDITE MEDIANTE EL TICKET O FACTURA CORRESPONDIENTE.

La presente garantía es compatible e independiente a los derechos otorgados por el RDL 1/2007 (*Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios*).

En caso de que la compra haya sido realizada en un país distinto a ESPAÑA, para poder hacer uso de la presente garantía, el comprador deberá dirigirse al establecimiento en el cual el producto fue adquirido. En casos extraordinarios donde sea imposible lo referido anteriormente, se le suministrarán los datos de contacto de la delegación del fabricante en el país correspondiente.

DATOS DE CONTACTO

RHOINTER ESPAÑA

Tel. 94 612 61 11 / Email de contacto: **satmagefesa@rhointer.es**

Magefesa®

Borea

MGF
4470

MGF®