



Manual de instrucciones de la freidora Modelo: MP-FR2

Bienvenido a Electric Deep Fryer

Su freidora compacta incluye muchas características para permitir una fritura segura y exitosa. El exterior frío al tacto ha sido diseñado para una mayor seguridad. El termostato variable permite que el control de temperatura se ajuste para garantizar que los alimentos se fríen hasta el grado exacto de crujiente requerido.

General:

Lea atentamente las instrucciones para evitar daños causados por el uso incorrecto de la manipulación incorrecta.

Fuente de alimentación:

Enchufe el aparato en una toma de corriente de 220-240V y asegúrese de que su voltaje corresponde al voltaje marcado en el lado inferior del aparato.

Consejos de seguridad

1. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no permita el funcionamiento del aparato.
2. Antes del uso, verifique si hay daños en el cable de alimentación y el enchufe. (Si el cable de alimentación y el enchufe están dañados, el fabricante o su agente de servicio o una persona con la misma calificación deben reemplazarlo para evitar un peligro)
3. Nunca limpie un aparato con agua del grifo, mientras el aparato todavía esté enchufado a la corriente.
4. Proteja el aparato contra el agua.
5. Siempre desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso (si el aparato dejó encendida la luz indicadora del lado, significa que el aparato se estaba conectando en la toma de alimentación principal con electricidad).
6. Nunca desenchufe el aparato de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.
7. Tenga cuidado de que el cable de alimentación no se arrastre por la parte delantera de la superficie de trabajo.
8. La reparación solo debe ser realizada por personal calificado. (El trabajo de reparación no calificado puede provocar un peligro extremo para el usuario).
9. El cable nunca debe colocarse cerca de objetos calientes.

10.No se acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones o cualquier otro uso incorrecto o mal manejo

11. No intente mover o llevar la freidora mientras aún esté caliente.

Cómo usar la freidora

1.Abra la tapa y retire la cesta para limpiar antes de usar.

2.Limpie el recipiente que se puede fijar cuando los use por primera vez.

3. Use grasa sólida de buena calidad o aceite de freír para verter en el tazón, pero no más de 2,0 litros, es decir, aceite de maíz o aceite de maní, evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Se recomiendan ya que tienen una temperatura de fumar más baja.

4.El nivel de aceite debe estar entre las marcas máximas y mínimas mencionadas en el recipiente: con la grasa sólida que se va a utilizar, coloque menos de kg en el recipiente para fundir en la temperatura más baja.

5. Coloque la cesta en la freidora, baje en el aceite y cierre la tapa.

6.Coloque en la posición principal y ajuste el control de temperatura a la temperatura solicitada.

7. Seleccione el control de temperatura para freír teniendo en cuenta los alimentos que se cocinarán. Como guía general, los alimentos que se han precocinado de alguna manera necesitan una temperatura más alta que aquellos alimentos que están completamente crudos, es decir, las croquetas de patata hechas de patata precocinada necesitan una temperatura más alta que la masa, que es la masa de pan cruda.

8. Utilice solo utensilios de metal con asas aisladas en aceite caliente.

9. Como es práctica habitual, se debe tener cuidado cuando se freiste, especialmente cuando los niños están cerca.

10. Se debe tener cuidado de cocinar los alimentos a fondo ya que el exterior puede mostrar signos de dorarse antes de que el interior esté cocido.

11. El aceite o la grasa retiene su temperatura durante un tiempo prolongado después del uso.

12. Obtenga el máximo uso de su freidora siempre teniendo listo para usar. Una de ellas es mantener el aceite refrigerado y filtrado listo para la próxima sesión de fritura con la tapa actuando como una cubierta para el polvo.

Nota: Si desea extraer aceite del recipiente, se recomienda utilizar el labio de vertido para reducir el derrame.

13. En la sección de la receta, se hace referencia a la 'escofina para recubrir ciertos alimentos. Secar los trozos de costra de pan en un proceso lento hace que raspen. Estos son luego liquidados y triturados. También puede comprar migas de pan doradas.

Las migajas de pan son trozos de pan rancios rallados o licuados.

14. Al freír los alimentos maltratados, escurra el exceso de masa, con cuidado agregue al aceite con la canasta que ya está en el alimento, escurra el exceso de masa, con cuidado agregue al aceite con la canasta ya bajada en el aceite. Cierre la tapa y fríalos durante el tiempo solicitado.

15. Todos los productos alimenticios, en particular las patatas y los alimentos congelados, tienen un contenido de humedad. Lo que sea en grasa caliente o aceite esto se convierte en vapor y se escapa a través de la tapa del filtro.

16. Permitir usar papas viejas para hacer papas fritas. Corte las papas en trozos de tamaño uniforme para asegurarse de que estén bien cocidas. Enjuague las chuletas de patata y seque completamente antes de freír.
17. Cuando la cocción esté completa levante la cesta del aceite y agite la cesta sobre el aceite si es necesario. Retire la canasta y coloque el contenido en un absorbente antes de servir para absorber el exceso de grasa y conservar la textura crujiente.
18. Asegúrese de apagar el interruptor después de que termine de freír, la situación del indicador de temperatura se apagará.
19. Asegúrese de que la freidora se enfríe y despeje después.

Precaución

1. Si desea agregar algunos alimentos durante la fritura, asegúrese de que los alimentos queden secos.
2. Al igual que en todas las frituras, donde la comida tiene un alto contenido de agua, la freidora puede emitir vapor cuando se abre la tapa. Abrir la tapa completamente en un movimiento rápido alentar la dispersión del vapor y evitará que se queme.
3. Si no hay aceite en el tanque o termine de freír, el interruptor de control de temperatura debe girar hacia atrás para bajar la temperatura.
4. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
5. No toque la superficie caliente mientras la freidora esté en funcionamiento o inmediatamente después de apagarla.
6. No cambie la freidora cuando el aceite esté vacío.

Descripción

- ① Cover
- ② Filtro
- ③ Funzón ajustable
- ④ Botón de tapa
- ⑤ Knob
- ⑥ Cesta de freír
- ⑦ Manija de freír



Limpeza y cuidado

- Su cesta de la freidora con un sistema de filtro permanente formado por deflectores que recogen las gotas de aceite del vapor cuando pasa. Después de varias sesiones de cocción, la tapa del filtro debe retirarse de la freidora, sumergirse en agua jabonosa caliente y dejar en remojo durante 5-10 minutos. Luego debe enjuagarse bien y secarse.
- Para quitar la tapa, levante a la posición vertical y retire con un tirón recto hacia arriba. Invierta la secuencia anterior para reemplazar.
- Como con cualquier recipiente de cocción, su freidora debe limpiarse después de cada uso.

- Después de que el aceite se haya enfriado, quite la tapa y vierta el aceite.
- La freidora está equipada con una tapa de vertido de seguridad, que se debe usar al vaciar el aceite.
- El aceite debe filtrarse a través de la muselina o papel absorbente colocado en un embudo adecuado.
- Se debe descartar el exceso de aceite decolorante.
- Después de drenar el aceite, se debe limpiar el cuenco con papel absorbente, luego con un paño húmedo y un poco de detergente, y finalmente con un paño seco.
- Deposits Los depósitos turbios se pueden eliminar usando un poco de limpiador no abrasivo en cualquier almohadilla.
- El aceite filtrado puede almacenarse en la freidora o en un recipiente hermético en un armario oscuro. Le recomendamos que deseche el aceite después de aproximadamente 10 veces.
- La parte exterior y la tapa deben limpiarse con un paño húmedo y secarse completamente. Para mantener su cesto para freír en buen estado, recomendamos que se lo limpie a fondo en agua jabonosa caliente después de cada uso.
- Deje que la freidora se enfríe completamente antes de limpiarla.

Almacenamiento:

Guarde siempre su freidora enrollando el cable en un lugar seco.

Importante

Guarde el manual de instrucciones para futura referencia.

Tabla de tiempo y temperatura de freido

ALIMENTOS	Temperatura del aceite (°C)	Peso (Gramo)	Tiempo aproximado de cocción (minutos)
Camarón	130	200	3-5
Cebolla	140	100	3-4
Hongos	140	150	6-8
Filete de pescado	150	250	5-6
Filete de pescado en masa	150	250	6-8
Pasteles de pescado o bolas	150	250	6-8
Carne en rodajas	170	250	7-10
filete	170	250	7-10
Fajitas de pollo	180	250	7-10
Papas fritas, delgadas	190	300	8-10
Papas fritas, grueso	190	300	10-12

Los tiempos de fritura indicados en este cuadro son solo una guía y deben ajustarse de acuerdo con la cantidad frita.

Advertencia

1. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico la seguridad.

2. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros desechos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medioambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, use los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el vendedor donde compró el producto. Pueden tomar este producto para un reciclaje ambiental seguro.