



Magfesa®

Instrucciones de uso



Freidora



■ ATENCIÓN

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

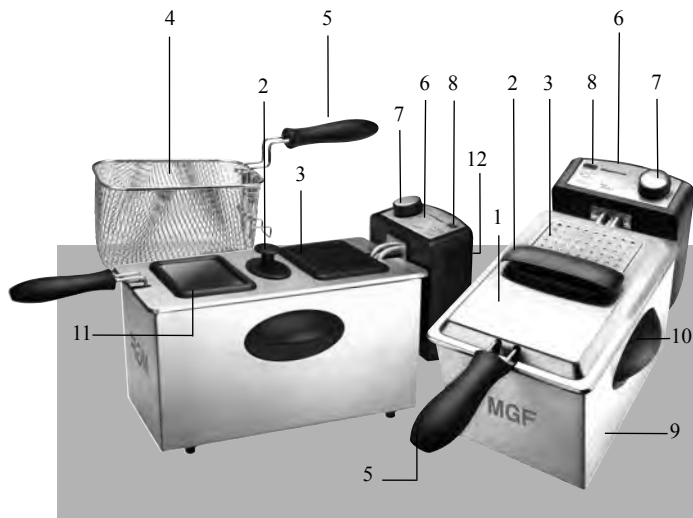
1. Antes de enchufar el aparato por primera vez, asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente de su casa corresponde con el de la etiqueta de características de la freidora.
2. Después de quitar el embalaje, compruebe que el aparato esté en perfectas condiciones. Si advierte algo inusual, no lo use y póngase en contacto con un Servicio Técnico Autorizado.
3. Los materiales de embalaje (bolsas de plástico) deben de mantenerse fuera del alcance de los niños ya que pueden constituir un riesgo para su seguridad.
4. Extremar la vigilancia cuando haya niños y mantenga el aparato fuera de su alcance. Ellos no pueden reconocer los daños que puede causar un aparato eléctrico.
5. La freidora no ha sido diseñada para ser utilizada por personas (incluido niños), con capacidades físicas mentales o sensoriales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que se les haya instruido debidamente en relación a su uso y lo hagan bajo la estricta supervisión de una persona responsable de su seguridad.
6. La seguridad eléctrica de su aparato sólo estará garantizada si éste es conectado a una instalación de tierra eficiente, en caso contrario, el fabricante no se hará responsable de cualquier daño ocasionado por esto. En caso de duda, póngase en contacto con un profesional cualificado.
7. Compruebe también regularmente que el cable esté en buenas condiciones y seguro. Si ve daños, siempre deberá ser reemplazado por el fabricante o por un Servicio Técnico Autorizado. No trate de repararlo usted mismo, las piezas de recambio deben de ser originales. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante, pueden causar incidencias e incluso anular la validez de la garantía.
8. No se aconseja el empleo de adaptadores y/o alargadores. En caso de ser absolutamente necesario, asegúrese de que cumplan con las normas de seguridad y no exceda el nivel de voltaje indicado como máximo.
9. El aparato está diseñado sólo para uso doméstico. Debe ser usado como describe este manual. Cualquier otro uso considerado inadecuado puede resultar peligroso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

¡CUIDADO!

Por favor, respete las siguientes reglas tanto en el uso la freidora como de otros aparatos eléctricos a fin de reducir cualquier tipo de riesgo de incendio, descargas eléctricas u otro tipo de daños personales:

- Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja nunca el panel de control o la cubierta externa en agua ni en cualquier otro líquido.
- CUIDADO: Cuando está en uso, este aparato alcanza temperaturas muy altas. Tenga todas las precauciones necesarias para evitar quemaduras, fuego o daños a personas y/o materiales. No toque las superficies metálicas mientras esté utilizando la freidora, use sólo las asas de plástico.
- No mueva el aparato cuando esté en uso o mientras el aceite se esté enfriando.
- Evite el contacto con el vapor que sale a través de los agujeros de la tapa durante el proceso de fritura. El vapor quema, tenga precaución al abrir la tapa.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de llevar a cabo su limpieza o una operación de mantenimiento.
- Nunca use la freidora si cree que está dañada. Compruebe regularmente que el cable esté seguro y en buenas condiciones. Si advierte algún tipo de deterioro, éste deberá ser reemplazado por el fabricante o un Servicio Técnico Autorizado.
- No deje el aparato encima o cerca de una placa eléctrica, un hornillo de gas o materiales inflamables, dentro o próximo a un horno caliente o un microondas.
- Mientras esté en funcionamiento, mantenga el aparato fuera del alcance de los niños o de personas mentalmente discapacitadas.
- Nunca deje el aparato desatendido.
- Antes de utilizar la freidora debe rellenarla de aceite respetando los niveles indicados por las marcas del interior del tanque del aceite (9) (— MIN / — MAX). Nunca encienda el aparato si está vacío. Utilice únicamente aceites aptos para uso alimentario y asegúrese de que la comida no sobresalga del cestillo (4).
- Después de su uso, gire el regulador de control de temperatura (7) hasta apagar la freidora, desenchufe el cable y no mueva el aparato hasta que el aceite esté completamente frío para evitar salpicaduras y posibles quemaduras.
- La freidora está equipada con un interruptor térmico de seguridad (12) que en caso de sobrecalentamiento, desconecta el aparato automáticamente.
- Nunca deje desatendida la freidora mientras esté en uso ni deje sobrecalentar el aceite, podría provocar fuego. Jamás use agua para extinguir aceite ardiendo.



■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Tapa. | 7. Regulador de control de temperatura. |
| 2. Asa de la tapa. | 8. Luz piloto del termostato. |
| 3. Filtro. | 9. Tanque del aceite. |
| 4. Cestillo. | 10. Asas de la cubierta. |
| 5. Asa del cestillo. | 11. Ventana de la tapa. MGF 4460. |
| 6. Panel de control + resistencia. | 12. Interruptor térmico de seguridad. |

■ INSTRUCCIONES DE USO

No use la freidora con poco o nada de aceite. El nivel de aceite debe estar entre los indicadores de nivel de máximo y mínimo (— MIN / — MAX) del interior del tanque de aceite (9). Antes de encenderla, asegúrese de que el nivel es el correcto.

Interruptor térmico de seguridad

La freidora está equipada con un interruptor térmico de seguridad (12) que desconecta el aparato en caso de sobrecalentamiento. Esto generalmente ocurre cuando hay poco o nada de aceite en el depósito. Si el interruptor térmico de seguridad (12) se ha activado y la potencia se ha cortado, proceda de la siguiente forma:

1. Desenchufe la freidora y espere a que el aceite se enfríe completamente.
2. Use un pequeño destornillador para apretar el interruptor térmico (12) que está situado en la parte posterior del panel de control. Se trata de un pequeño hueco con la indicación de “restart”. La freidora puede luego encenderse otra vez y usarse normalmente.

■ ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todos los materiales de embalaje que vengan con el aparato incluido los que se encuentren dentro de la freidora.
2. Limpie el cestillo (4), el tanque del aceite (9), y la tapa de la freidora (1) con agua jabonosa. Aclare y seque cuidadosamente antes de colocar todo de nuevo (vea la sección “Limpieza y mantenimiento”).
3. ¡Cuidado! Nunca sumerja el panel de control y la resistencia (6) en agua o en cualquier otro líquido. Asegúrese de mantener secas estas partes de la freidora durante el proceso de limpieza.

■ CÓMO USAR SU FREIDORA

1. Coloque el aparato en una superficie horizontal, estable y lejos del borde.
2. Saque el cable del hueco situado en la parte trasera del panel de control (6) de la freidora.
3. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o que entre en contacto con superficies calientes.
4. Antes de llenar la freidora con aceite, asegúrese de que todos los componentes estén debidamente montados y completamente secos.

5. Vierta el aceite en la freidora asegurándose de que no quede por debajo del nivel indicado — MIN, ni por encima del nivel indicado — MAX dentro del tanque del aceite (9).
6. Para un buen funcionamiento no mezcle diferentes tipos de aceites, no añada aceite nuevo al aceite usado. Es importante usar un aceite adecuado. No use manteca sólida, ésta suele contener agua y a la hora de calentarse puede saltar y provocar quemaduras.
7. Nunca conecte la freidora sin haberla rellenado previamente de aceite, podría dañar el aparato. Tampoco la rellene nunca de agua o cualquier otro líquido no apto.
8. Enchufe la freidora a la corriente con una toma de tierra segura.
9. Para un proceso correcto es necesario precalentar el aceite. Al conectar el aparato se encenderá la luz piloto del termostato (8). Cuando ésta se apague (10-15 minutos), significará que el aceite ha alcanzado la temperatura seleccionada. La luz piloto del termostato continuará encendiéndose y apagándose durante el proceso de freír, de acuerdo con los ciclos del termostato.
10. Elija la temperatura apropiada para lo que vaya a freír con el regulador de control de temperatura (7). Consulte la tabla de tiempos. (Página 9).
11. Puede dejar el cestillo (4) y la tapa (1) colocada en la freidora mientras el aceite se está calentando. Cuando vaya a manipularlo, sujételo siempre del asa del cestillo (5).
12. Cuando el aceite se haya calentado lo suficiente, coloque la comida en el cestillo (4) y bájelo ayudándose del asa del cestillo (5) lentamente con el fin de evitar que el agua que contiene la comida haga burbujas al entrar en contacto con el aceite y salpique. A continuación cierre la tapa (1).
13. Si desea freír varias cosas, una después de otra, espere hasta que la luz piloto del termostato (8) se apague antes de comenzar a freír lo segundo.
14. Vigile el aparato durante el proceso de fritura.

Después de freír

1. Al finalizar, gire el regulador de control de temperatura (7) al mínimo (•) y desconecte la freidora de la corriente.
2. Abra la tapa (1). Tenga cuidado de no quemarse con el vapor caliente que pueda salir.

3. Levante el cestillo (4) del tanque con ayuda de su asa (5), y déjelo escurrir. Coloque los alimentos en un plato sobre papel de cocina absorbente para eliminar el exceso de aceite que pueda quedar.
4. Deje que el aceite se enfríe y use un colador para quitar cualquier resto de comida que pueda permanecer para mantener la calidad del aceite para un próximo proceso de freír.
5. Deje enfriar completamente el aceite antes de desmontar el aparato y limpiarlo. Puede enjuagar el cestillo (4) con agua jabonosa y después secarlo bien. (Lea el apartado “Limpieza y mantenimiento”).
6. Guarde siempre la freidora cuando el aceite esté completamente frío, con la tapa colocada y en un lugar estable y seco.

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de comenzar con la limpieza de su freidora, desenchúfela y espere a que se enfríe totalmente. Para un correcto mantenimiento límpiela regularmente.
2. Retire la tapa (1) y saque el cestillo (4) ayudándose del asa del cestillo (5).
3. Puede extraer el panel de control y, si es necesario, límpielo con un trapo húmedo. ¡NO LO SUMERJA EN AGUA!.
4. Extraiga el tanque del aceite (9) y vacíelo en otro recipiente aparte para proceder a su limpieza.
5. Limpie la tapa (1), el cestillo (4), el asa del cestillo (5) y el tanque del aceite (9) con agua caliente y jabonosa. Aclárelo bien y séquelo. Estos elementos se pueden limpiar incluso en el lavavajillas.
6. No use detergentes abrasivos para limpiar su freidora. La cubierta externa se puede limpiar con un trapo húmedo. Asegúrese después de secar bien todos los componentes.
7. Recoja el cable en el hueco que hay en la parte posterior del panel de control (6) y luego vuelva a montar la freidora en el siguiente orden:
 - a. Tanque del aceite.
 - b. Panel de control + resistencia.
 - c. Cestillo con asa.
 - d. Tapa.
8. Guarde el aparato en un lugar estable y seco con la tapa (1) cerrada de manera que quede protegido del polvo y otras partículas.

■ REEMPLAZO DEL ACEITE

Desenchufe el aparato de la corriente y verifique que el aceite esté completamente frío. Cambie el aceite regularmente tras su uso. Con un aceite adecuado, se recomienda cambiarlo cada 10 usos aproximadamente o cuando éste adquiera un tono oscuro y cambie su olor.

No mezcle el aceite usado con el nuevo, cámbielo completamente. Lleve el aceite usado a un contenedor de reciclaje, tenga en cuenta la conservación del medioambiente.

■ AVISO PRÁCTICO

Aceite

Use únicamente aceite para cocinar a altas temperaturas.

Reemplace el aceite regularmente. No mezcle ni añada aceite nuevo sobre el aceite usado.

No deje que el aceite alcance altas temperaturas más del tiempo estrictamente necesario.

En general, el aceite se oscurece más rápidamente cuando se usa para freír comidas ricas en proteínas (pescado o carne).

Si utiliza la freidora para freír patatas y quedan restos, saque éstos del aceite después de cada uso. Bajo ninguna circunstancia use el mismo aceite durante más de 6 meses.

Cambie siempre el aceite si empieza a saltar cuanto se calienta, si huele o sabe rancio, si se ha oscurecido mucho o si ha perdido fluidez.

Si no usa la freidora habitualmente, guarde el aceite en recipientes cerrados de cristal, preferentemente en el frigorífico. No debe dejar el aceite dentro de la freidora durante largos periodos de tiempo.

Patatas

Se recomienda no usar patatas nuevas (no suele dar buenos resultados). Las patatas no son todas iguales para freír, y esto depende de la cantidad de almidón que contengan. Cuanto más almidón contengan, menos compactas quedarán.

Calcule un máximo de 200 gr. de patatas por cada litro de aceite.

Lávelas en un cuenco con agua fría durante unos minutos para quitar parte del almidón de la patata y además evitará que se peguen al freír.

Séquelas con un trapo limpio o papel de cocina absorbente.

Las patatas se pueden freír en dos etapas:

- Primera etapa: a 170°C de 5 a 10 minutos.
- Segunda etapa: a 180° de 2 a 4 minutos.

Cuando las patatas sean congeladas, cocínelas siguiendo las instrucciones que indique el envase que tengan.

Comida congelada

La comida congelada reducirá la temperatura del aceite al introducirla en el tanque del aceite (9). Nunca meta el cestillo (4) bruscamente y fría grandes cantidades de una vez, el aceite puede burbujear y salpicar fuera de la freidora.

Fría la comida congelada en pequeñas cantidades y deje que el aceite se caliente de nuevo antes de freír la siguiente cantidad. Demasiado frío puede bajar la temperatura del aceite y los alimentos no se cocinarán apropiadamente.

Ajuste el termostato de acuerdo con las instrucciones indicadas en el envase de los alimentos congelados. Si no hubiese instrucciones, seleccione el regulador de control de temperatura (7) en la posición más alta (190°). Estas instrucciones son también válidas para algunas comidas que requieran una preparación cuidadosa, como croquetas, por ejemplo.

Los alimentos congelados suelen contener bastante hielo. Para evitar que caiga demasiado agua en el aceite, elimine el exceso de hielo en el fregadero antes de freír.

Otros alimentos

Siga las recomendaciones de la tabla de temperaturas (*Página 9*) para obtener los mejores resultados de su freidora. No exceda las cantidades máximas indicadas.

Si la información dada en la tabla es diferente de la que pone en el envase de la comida, siga siempre las instrucciones que se indican en la bolsa.

■ TABLA DE TEMPERATURAS

| Alimentos | Temperatura (C°) |
|-------------------------------|------------------|
| Patatas (pre-frito) | 180° |
| Patatas (frito final) | 190° |
| Fritos de queso | 170° |
| Croquetas de queso | 170° |
| Croquetas de carne / pescado | 190° |
| Pescado rebozado | 170° |
| Palitos de pescado | 180° |
| Churros | 190° |
| Alitas de pollo | 160° |
| Gambas, langostinos rebozados | 180° |
| Calamares rebozados | 180° |

■ 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.