

Freidora sin Aceite EASY FRY DELUXE Moulinex EZ401D10

¿Qué hacer si el aparato no funciona?

Después de haber seguido las instrucciones del manual del usuario para poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que el enchufe funciona, conectando otro aparato eléctrico. Si sigue sin funcionar, no intente desmontar ni reparar el aparato usted mismo y llévelo a un [centro de reparaciones autorizado](#).

¿Qué tengo que hacer si el cable de alimentación del aparato está dañado?

No utilice el aparato. Para evitar riesgos, sustitúyalo en un [centro de reparación autorizado](#).

¿Dónde puedo desechar el aparato al final de su vida útil?

Tu aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables. Déjalo en un punto local de recogida de residuos.

Acabo de abrir mi máquina nueva y creo que falta una pieza. ¿Qué debo hacer?

Si crees que falta una pieza, llama al [Centro de Servicio al Consumidor](#) y te ayudaremos a encontrar una solución adecuada.

¿Dónde puedo comprar accesorios, consumibles o piezas de repuesto para el dispositivo?

Lo puedes encontrar en nuestra red de [servicios técnicos autorizados](#). Consulte la información en nuestro sitio web.

¿Cuáles son las condiciones de garantía de mi aparato?

Consulte una información más detallada en la sección de [Garantía](#) de este sitio web.

¿Por qué los alimentos no se cocinan de manera uniforme?

Las papas fritas o los alimentos no se han cortado de manera uniforme. Deben cortarse con el mismo tamaño para que se cocinen de forma perfecta.

¿Es posible extraer la cesta mientras se cocina?

No hay ningún peligro en extraer la cesta mientras se cocina, aunque no se recomienda.

Esto reducirá la temperatura dentro del aparato y, para las recetas "inteligentes", puede interrumpir los ajustes de cocinado que se han diseñado para obtener unos resultados óptimos.

¿Por qué ha dejado de funcionar mi freidora?

Puede deberse a varios motivos:

- El dispositivo no se ha enchufado correctamente.
- Aún no has pulsado el botón de encendido o lo has pulsado de manera incorrecta. Vuelve a intentarlo y púlsalo bien.
- Has pulsado el botón de encendido, pero el dispositivo sigue sin funcionar. Comprueba que la tapa esté cerrada de forma segura.
- Los motores están en funcionamiento, pero el dispositivo no se calienta. Lleva el dispositivo a un servicio técnico oficial para que lo revisen.

¿Cuál es la temperatura de cocción?

La temperatura de cocción es de aproximadamente 180 °C al final de la cocción (160 °C en el centro del alimento).

¿Cuál es la cantidad recomendada de aceite?

Con una cuchara medidora del aceite que elijas, conseguirás papas fritas ligeras y crujientes. Según el sabor que prefieras, puedes añadir 1 cucharada más de aceite para que estén aún más deliciosas.

¿Cuál es la mejor forma de cocinar las papas y evitar que se pongan blandas?

Lave dos veces en un bowl con agua las papas cortadas para eliminar el exceso de almidón. Antes de cocinarlas, es fundamental secar las papas totalmente con un paño de cocina limpio y absorbente y después con pequeños golpecitos con papel de cocina. Si va a cocinar papas fritas congeladas, no es necesario que añada aceite, ya que estas ya contienen aceite y de añadirlo podría provocar que las patatas se volvieran pastosas.

¿Cuánto aceite debo añadir para cocinar papas fritas congeladas?

No debería utilizar aceite, ya que las papas ya contienen aceite.

¿Por qué mis papas no han quedado suficientemente crujientes?

Existen muchas razones posibles:

- Puede que no haya utilizado la variedad de papas adecuada.
- Las papas no estaban suficientemente lavadas y secas antes de la cocción y seguían conteniendo demasiado almidón.
- Las papas son demasiado gruesas. Córtelas más finas.
- No ha usado suficiente aceite. Aumente la cantidad de aceite.
- El filtro puede estar obstruido. Limpie el filtro.

¿Puedo cocinar otra cosa que no sean papas?

Sí, es un aparato verdaderamente polivalente, que puede utilizarse para cocinar una gran variedad de alimentos.

Puede utilizar el aparato para muchas recetas, desde entrantes hasta postres.

¿Cómo debería cortar las papas?

El tamaño de la papa va a determinar lo crujiente o blanda que esté.

Cuanto más delgadas sean, más crujientes estarán y viceversa, las papas más gruesas estarán más blandas por dentro.

En función de sus gustos, podrá variar el tiempo de cocción y el corte de las papas: delgadas: 8 x 8 mm/Normales: 10 x 10 mm/Gruesas: 13 x 13 mm.

¿Cómo debería preparar las papas?

Para conseguir mejores resultados, limpie primero las papas enteras y luego las papas en rodajas con mucha agua hasta que esta salga clara.

Esto le permitirá eliminar la mayor cantidad de almidón posible para evitar que las papas se peguen unas a otras.

Séquelas detenidamente con la ayuda de un paño de cocina seco y absorbente.

Las papas deberían estar completamente secas antes de cocinarse.

¿Qué tipo de aceite es más adecuado?

Puede variar los sabores al utilizar diferentes tipos de aceite.

Aceites normales: de oliva, colza*, pepitas de uva, maíz, cacahuete, girasol, soja*

Aceites aromatizados con hierbas aromáticas, de pimienta, ajo, limón...

Aceites especiales: de avellana*, sésamo*, cártamo*, almendra*, aguacate*, argán*, ...

No aconsejamos utilizar aceite de nuez, ya que aporta un toque rancio tras la cocción.

(*aceite de cocción en función del fabricante)

¿Cómo almaceno las papas?

Guarda las papas en una buena bodega o en un armario fresco (entre 6 °C y 8 °C) donde no le dé la luz.

¿Qué producto de limpieza debería utilizar?

No te recomendamos que utilices ningún detergente que no sea jabón líquido.

¿Es absolutamente necesario respetar las cantidades máximas indicadas?

No sobrepases las cantidades máximas ni los tiempos de funcionamiento indicados en el cuadro de la receta ya que, de lo contrario, no obtendrás el resultado esperado y puedes dañar el dispositivo.

Mi freidora hace un ruido inusual.

Si crees que hay una avería en el funcionamiento del motor del dispositivo, llévalo a un [centro de reparaciones autorizado](#).

¿Por qué está rallado el bol?

Es probable que hayas añadido sal a los alimentos durante el proceso de cocción. No añadas sal a los alimentos hasta que hayas terminado de cocinar para no rallar el bol.

En el caso de los modelos que utilicen la bandeja y con el objetivo de mantener su buen estado durante más tiempo, no emplees utensilios de metal.

¿Cómo limpio la freidora?

Limpia el dispositivo con una esponja húmeda no abrasiva y jabón líquido. No utilices ningún agente de limpieza agresivo, estropajos ni paños abrasivos. No utilices ningún agente de limpieza especial para metales. No sumerjas el aparato ni lo coloques bajo agua.