

## **Freidora Uno M Inox Moulinex AF215D58**

### **¿Por qué se pega a la cesta la comida rebozada?**

Los alimentos rebozados no se deben poner directamente en la cesta.

Primero baje la canasta al aceite. Usar guantes al colocar alimentos rebozados directamente en aceite.

### **¿Puedo cocinar postres en la freidora?**

La freidora cocina todo tipo de alimentos: verduras, carne, pescado, marisco, fruta, etc. Puedes cocinar postres en la freidora: buñuelos, donas, fruta, etc.

### **¿Puedo dejar el aceite en la freidora cuando no se está utilizando?**

Almacena el aceite en la freidora con la tapa cerrada, de modo que se conserve fresco y limpio. Si no vas a utilizar la freidora durante mucho tiempo, almacena el aceite en un recipiente aparte y limpia la freidora.

### **¿Puedo mezclar aceites?**

No mezcles nunca distintos aceites, ya que cada tipo de aceite alcanza la temperatura de fritura en un momento distinto; además esto provocaría emulsiones y desbordamientos durante la cocción.

### **¿Cómo limpio la freidora?**

- Espera a que la freidora se enfríe por completo.
- Vierte el aceite en un recipiente aparte (es un buen momento para colar el aceite o cambiarlo por aceite nuevo).
- Extrae el filtro y la tapa de la freidora (consulta las instrucciones específicas de cada modelo). La tapa debe limpiarse con agua caliente y jabonosa, y debe secarse a conciencia. Algunas tapas pueden lavarse en el lavavajillas (consulta las instrucciones específicas de cada modelo).
- Cambia el filtro (Consulta la periodicidad en las instrucciones según el modelo).
- El recipiente interior extraíble (según el modelo) debe limpiarse con agua caliente y jabonosa, y debe secarse a conciencia. Además, puedes meter el recipiente interior en

el lavavajillas. No utilices productos abrasivos. Si la válvula tiene un sistema de filtrado no olvides limpiarla.

- Los recipientes interiores fijos deben limpiarse con papel absorbente. Llena el recipiente interior de agua tibia con líquido lavavajillas hasta la mitad (Nunca sumerjas en agua la freidora, el cable ni el enchufe). Para fregar el interior, puedes utilizar una esponja que no sea agresiva. Asegúrate de que el agua no se desborda por la parte exterior de la freidora ni entra en contacto con las resistencias.
- Vierte el agua, aclara solo el interior y, a continuación, sécalo a conciencia para no mezclar agua con el aceite.
- La parte exterior de todas las freidoras puede limpiarse pasándole una esponja húmeda. Es recomendable hacerlo después de cada uso.

### **¿Cuánto debería tardar la freidora en calentar el aceite?**

El tiempo de calentamiento varía dependiendo de los ajustes del termostato, del modelo y el tamaño, entre los 10 y los 18 minutos. Por tanto, será distinto si tienes un modelo con recipiente interior fijo o uno con recipiente interior extraíble. La luz indicadora de la temperatura se enciende cuando la freidora se está calentando. La luz se apaga cuando la freidora ha alcanzado la temperatura.

### **¿Con cuánta frecuencia debería cambiar el aceite?**

El aceite de la freidora debería cambiarse al menos después de cada 10 usos. El aceite de girasol y de cacahuete deben cambiarse después de cada 5 usos, o si oyes pequeños chasquidos (significa que hay agua en el aceite). Para prolongar la duración del aceite, fíltralo regularmente. Puede que necesites cambiar el aceite con más frecuencia si fríes pescado, marisco o alimentos rebozados.

### **¿Con cuánta frecuencia debería limpiar el aceite y cómo debería hacerlo?**

El aceite debería colarse o filtrarse (mediante filtros de papel, coladores de aceite o espumaderas) una vez ha enfriado y después de cada uso. De este modo, el aceite queda libre de la contaminación anterior. El aceite que se utilice para el pescado debería almacenarse aparte.

### **La comida no se dora o queda pastosa.**

a) El aceite no está lo suficientemente caliente. Si tienes un termostato ajustable, asegúrate de que tiene establecida la configuración adecuada para los alimentos que

estás cocinando. Si tu unidad no cuenta con un termostato ajustable, asegúrate de que la luz de la freidora se ha apagado, lo que te indica que el aceite está listo para freír.

b) Hay demasiada comida en la cesta. Fríe una cantidad menor de alimentos (en especial cuando se trata de alimentos congelados) para obtener mejores resultados.

c) No has cocinado los alimentos durante el tiempo suficiente. Cocina los alimentos durante unos minutos más y eleva la cesta para comprobar que están crujientes.

### **Mi freidora se ha desbordado, ¿qué ha pasado?**

a) El contenido de la freidora sobrepasó la señal de llenado máximo (con aceite o alimentos). Comprueba el nivel de aceite. Hay una marca de nivel mínimo y máximo en el recipiente interior.

b) Puede que se hayan dejado caer alimentos húmedos en el aceite. Seca completamente los alimentos o quita el hielo suelto de los alimentos congelados antes de freírlos.

### **¿Qué aceite/grasa debo utilizar?**

Para obtener mejores resultados recomendamos el aceite vegetal.

No mezcles varios tipos de aceites en la freidora, las temperaturas de ebullición de cada aceite son diferentes.

Si utilizas materia grasa sólida:

- Córdala en pedazos y fúndela en una olla (a 150 °C) antes de verterla en la freidora.
- Nunca derritas materia grasa sólida en el recipiente interior de la freidora.

Sobre todo, nunca introduces una barra de materia grasa directamente en la cesta de la freidora.

### **¿Por qué la freidora desprende un olor desagradable?**

Los olores desagradables pueden deberse a la utilización de aceite envejecido o de filtros saturados que deben cambiarse. Cambia el aceite, el filtro o ambos.

### **¿Cómo consigo que la ventana deje de empañarse?**

Pasa a la ventana un poco de zumo de limón o la mitad de una papa cortada antes de cocinar.

### **¿Qué dispositivos de seguridad presenta la freidora?**

Depende de los modelos:

- a) Control externo de la altura de la cesta (te permite introducir los alimentos en el aceite caliente con la tapa cerrada para evitar salpicaduras),
- b) Parte exterior fría al tacto,
- c) Tapa con apertura a presión,
- d) La freidora está equipada con un limitador térmico en caso de sobrecalentamiento (calentamiento en seco) o rearmable, en particular, los modelos semi pro; verifica que este no esté encendido cuando el aparato no esté en funcionamiento.

### **¿Cuándo empiezo a freír los alimentos?**

- Tan pronto como el aceite se caliente a la temperatura adecuada para freír (luz piloto apagada).
- Algunos modelos incluyen un termostato de varias posiciones que te permite elegir entre diferentes temperaturas de cocción. La posición inferior regula el aceite en aproximadamente 170 °C / 338 °F, la posición superior a 190 °C / 374 °F. El ajuste inferior puede utilizarse al cocinar alimentos delicados que no toleran bien temperaturas más elevadas (setas, algunos tipos de pescado). El ajuste más superior proporcionará excelentes resultados al freír en aceite abundante patatas, carne, alimentos congelados preparados, verduras, etc.

### **¿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](#).

### **¿Cuándo debo rellenar o reponer el nivel de aceite de la freidora?**

El depósito de la freidora debe rellenarse antes de utilizarla y con el aparato desenchufado.

Después de unos cuantos usos, debes ajustar el nivel, siempre con el aparato desenchufado y frío.

No utilices nunca la freidora sin aceite o sin manteca para cocinar.

### **¿Cuánto aceite debo echar en la freidora?**

Normalmente hay dos marcas en el depósito: mínimo y máximo (consulta las instrucciones de uso).

En cualquier caso, no superes el nivel máximo y no eches menos aceite del nivel mínimo requerido.

### **¿Cómo consigo los mejores resultados al freír los alimentos?**

- Patatas fritas hechas con papas frescas:
  - Pon las papas sin cocer en agua hirviendo para eliminar el almidón y evitar que se peguen.
  - Sécalas con un paño y ponlas a cocer en la cesta durante 8 minutos, sácalas y espera a que aumente la temperatura de la freidora y, a continuación, mete la cesta de papas cocidas en la freidora durante dos o tres minutos para que se doren.
- Si se trata de papas congeladas, no viertas nunca el contenido directamente en la cesta ni por encima del aceite y retira todo el hielo que puedas antes de ponerlas en el aceite hirviendo.
- Para conseguir que se cocinen de forma uniforme otros alimentos, córtalos en trozos del mismo tamaño que no sean demasiado grandes.
- Añade la sal o el aderezo para acompañar la comida que has frito a una cierta distancia de la freidora para evitar que caigan dentro.

### **¿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.

### **¿Las freidoras eléctricas son más seguras que las freidoras no eléctricas?**

Las freidoras eléctricas están controladas por un termostato que está diseñado para mantener el aceite a la temperatura adecuada con el fin de evitar que el sobrecalentamiento y la ignición, que las hace más seguras. La mayoría de las freidoras

también cuentan con un sistema de desconexión de seguridad térmica para interrumpir su funcionamiento si se calienta demasiado. Otras características de seguridad incluyen ventanas de visualización para que sea visible la cocción de los alimentos, paredes frías para evitar que la parte exterior se caliente demasiado y tapas de cierre que impiden que el aceite salpique durante la cocción y reducen los riesgos de derrames si una freidora sufre golpes.

### **¿Por qué se derrama/salta el aceite de la freidora?**

El aceite puede haber recogido agua en exceso.

Es esencial secar los alimentos completamente y eliminar las partículas de hielo de los alimentos congelados antes de cocinar.

Si hay demasiada agua en el aceite, el agua hervirá y forzará su camino a la superficie, empujando el aceite con ella.

### **¿Por qué no se recomienda el uso de aceite de cacahuete?**

El aceite de cacahuete tiene un punto de humo más bajo que la mayoría de los aceites vegetales, por lo que puede humear ligeramente a temperaturas de fritura. También da un ligero sabor que quizás no sea deseable.

### **¿Puedo cocinar alimentos rebozados sin meterlos en la cesta?**

Los alimentos rebozados no deberían colocarse directamente en la cesta. El rebozado envolvería las bobinas de la cesta y se quedaría pegado.

### **¿Cuáles son los riesgos de mezclar agua con aceite y qué precauciones debo tomar?**

El agua y el aceite no son mezclables: si se mezclan y se calientan en exceso, la evaporación repentina del agua puede provocar salpicaduras de aceite.

Retira siempre el exceso de agua de los alimentos antes de freír para garantizar que la cantidad de agua en el aceite se mantiene al mínimo.

No pongas nunca alimentos (en particular, alimentos congelados) directamente en la cesta o por encima de la freidora, ya que el hielo introducirá agua en el aceite.

No cubras la cesta freidora con la tapa después del uso, ya que esto puede producir condensación en la freidora.

No permitas que la condensación de la tapa gotee en la freidora.

No almacenes ni utilices nunca la freidora en el exterior, ya que esto produce condensación.

### **¿Por qué la freidora hace ruido durante el uso?**

El agua y el aceite no son mezclables: si se mezclan y se calientan en exceso, la evaporación repentina del agua puede provocar salpicaduras de aceite.

Si la freidora hace ruido, esto indica que en su interior hay agua. El ruido está causado por la evaporación del agua.

En cuanto oigas estos chasquidos, cambia el aceite. Si no cambias el aceite, empezará a salpicar.

### **¿Cómo debo mantener mi freidora?**

Cambia con regularidad el aceite (8-10 usos).

Retira las partículas quemadas del fondo de la freidora (residuos de cocción) después de cada uso con el fin de mantener el aceite en condiciones óptimas durante más tiempo.

Cambia con regularidad (\*según el modelo) o limpia el filtro: si no lo haces, el filtro se atascará y evitará que el agua se drene durante el uso.

Limpia con regularidad tu freidora según las precauciones de uso en las instrucciones.

### **Mi freidora no se calienta.**

– En modelos semiprofesionales, se activa un dispositivo de seguridad si la freidora se calienta sin aceite.

- Deja enfriar el producto.
- Utiliza la función DE RESET en la unidad de base.

– Las freidoras de pared fría convencionales no tienen una función de RESET. Lleva tu producto a uno de nuestros servicios de reparación autorizados.

### **¿Qué debo hacer con el aceite usado?**

Pon el aceite usado en un recipiente hermético y deséchalo (consulta a tu servicio de reciclaje local, ya que la recogida de residuos y la infraestructura difieren de una región a otra. La capacidad para procesar reciclables varía dependiendo del servicio de reciclaje local).

No lo vacíes en el fregadero.

### **El temporizador ya no funciona. ¿Por qué?**

La batería está agotada. Sustitúyela.

### **El vapor gotea por la tapa. ¿Por qué?**

- La tapa no está correctamente cerrada. Asegúrate de que está debidamente bloqueada.

Respecto a las tapas extraíbles, asegúrate de que las bisagras están correctamente selladas.

- La junta podría estar dañada. Ponte en contacto con un centro de servicio autorizado para sustituirla.

### **¿Qué debo hacer si se ha sobrepasado la marca de llenado máximo?**

La freidora no debería nunca ponerse en marcha con niveles de grasa que sobrepasen la marca de llenado máximo, esto provocaría un desbordamiento.

Elimina la grasa sobrante con un paño.

### **¿Qué precauciones deben tomarse al llenar la cesta?**

Introduce los alimentos en la cesta respetando la marca de llenado máximo que figura en las instrucciones.

Para conseguir incluso una comida más sabrosa, te recomendamos llenar hasta la mitad en lugar de hasta la marca de llenado máximo.

### **¿Qué temperatura de cocción debo elegir para las papas?**

Para las papas, te recomendamos limitar la temperatura de cocción a 170 °C (338 °F).

### **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.