



MOD: F12E/D1

Production code : MF120R

07/2025

INSTRUCCIONES PARA INSTALAR Y USAR FREIDORAS

MF 80 R / MF 80 DR / MF 120 R / MF 120 DR



F8E/D1



F8E/D2



F12E/D1



F12E/D2

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Siga estrictamente estas instrucciones para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica, quemaduras u otras lesiones y daños. Al utilizar este aparato, siempre se deben observar las precauciones básicas de seguridad, tales como:

- Nunca deje el dispositivo funcionando sin supervisión.
- Tenga en cuenta las instrucciones de uso que debe conservarse siempre con el aparato.
- Instale siempre el aparato de acuerdo con las instrucciones. Se requiere una distancia de al menos 10 cm del tabique o pared.
- Proteja el dispositivo de la luz solar directa, las heladas y la humedad.
- No deje el dispositivo al alcance de niños o personas enfermas desatendidas durante el uso y después, el aceite permanece caliente durante mucho tiempo.
- Asegúrese de que solo un usuario interno use el dispositivo.
- Nunca mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Compruebe que el aparato esté en la posición de apagado antes de enchufarlo o desenchufarlo.
- No toque superficies calientes: Utilice siempre manijas y perillas.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el uso previsto.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la encimera ni entre en contacto con superficies calientes.
- El aparato no debe usarse cerca de materiales combustibles.
- Haga que las reparaciones sean realizadas solo por una persona calificada (consulte las cláusulas de garantía).
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales (consulte las cláusulas de garantía).
- Para evitar dañar la bobina, no use grasa sólida con esta freidora.
- Nunca enchufe su freidora antes de llenar el tanque con aceite para evitar cualquier riesgo de incendio.
- Las partes metálicas de la freidora se calientan mucho durante el uso.
- No exceda la capacidad de carga máxima del dispositivo para evitar el riesgo de desbordamiento.
- Nunca ponga la unidad de control en agua. Retíralo antes de lavar el resto de tu freidora.
- Después de la limpieza, asegúrese de que todos los artículos estén completamente secos antes de volver a usar el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su departamento de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Nunca coloque la tapa en la freidora durante el uso.
- Tenga cuidado al quitar el módulo eléctrico, las sondas de temperatura y la bobina pueden estar muy calientes.
- Utilice únicamente la unidad de control suministrada con la unidad.
- Tenga cuidado con el vapor durante el uso.
- Nunca coloque su freidora cerca o encima de las estufas.
- Mantenga siempre el nivel de aceite por encima del nivel mínimo para evitar el riesgo de incendio.

- El uso de aceite usado puede conllevar un riesgo significativo de ebullición severa, salpicaduras o incendio. Es recomendable cambiarlo tan pronto como el color se vuelva marrón (después de 8 a 10 frituras).
- Nunca ponga agua sobre aceite en llamas, pero cubra con la tapa.
- Siempre desenchufe su freidora de aire después de usarla.

2. CONTENIDO DE LA CAJA DE EMBALAJE

Aparato: Una freidora

Accesorios :

- Un cárter de aceite de acero inoxidable con una válvula de drenaje segura.
- Una cesta con asa fija.
- Una tapa.
- Una unidad de control con elemento calefactor.
- Este aviso.

Vea la vista detallada de las freidoras al final del documento.

3. CONFORMIDAD DE USO

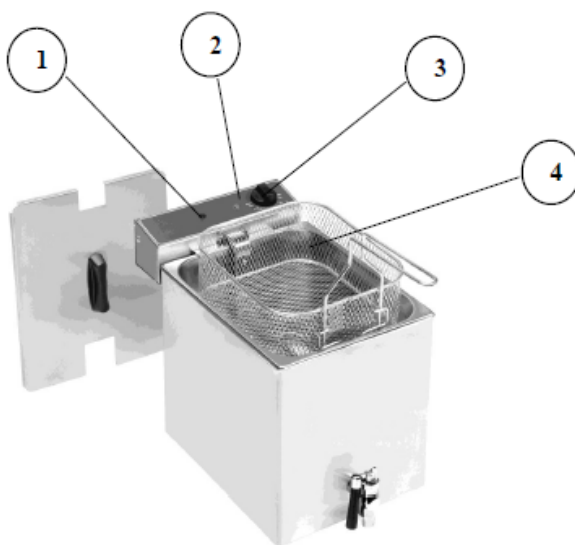
Utilice el aparato solo para cocinar alimentos.

4. CÓMO FUNCIONA

La freidora de zona fría no solo está diseñada para hacer patatas fritas, sino que también se puede utilizar para freír buñuelos de frutas o verduras, pescado, champiñones... sin transmisión del gusto ni del olfato.

Está equipado con un termostato de control con una bombilla de acero inoxidable muy precisa, un termostato de seguridad en caso de sobrecalentamiento o aceite insuficiente y un microinterruptor para verificar el posicionamiento correcto de la unidad de control. La freidora está equipada con una válvula de drenaje incorporada. El vaciado se realiza de forma segura: el tanque inclinado y de embutición profunda de una sola pieza permite que el aceite fluya directamente sin manipular la freidora.

Para encender su freidora, simplemente gire la perilla del termostato (No. 3 en la foto) a la posición deseada, la luz naranja (No. 2 en la foto) se iluminará hasta alcanzar la temperatura deseada. Llene la cesta (nº4 en la foto) y sumérjala lentamente en el aceite.



1 Voyant de mise sous tension
3 Thermostat

2 Voyant thermostatique
4 Panier

5. OPERACIÓN / MANEJO

a. Instalación / Montaje:

- Desempaque con cuidado la freidora de su caja.
- Retire la película protectora.
- Coloque la freidora sobre una superficie estable, resistente y resistente al calor.
- Nunca coloque el aparato cerca de una pared o partición hecha de materiales combustibles, incluso si está muy bien aislado.
- Se requiere una distancia de al menos 10 cm del tabique o pared. Coloque la unidad para permitir un fácil acceso a la toma de corriente. Coloque los accesorios.
- Mantenga la tapa cerrada para poder cubrir su freidora después de su uso o en caso de incendio.

b. Primera puesta en marcha:

Antes del primer uso, debe lavar la bandeja, la canasta y la tapa en agua caliente con un poco de detergente líquido y luego limpiarlas con un paño.

Conexión del dispositivo:

- Compruebe que el voltaje y la frecuencia del sistema eléctrico coincidan con los valores indicados en la placa de características.
- Siempre revise el cable o el enchufe de alimentación en busca de daños. Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición correcta en el apagado.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo y conéctelo a una toma de corriente con conexión a tierra.
- El dispositivo está listo para funcionar.

Nota: Si el aparato está conectado a una toma de corriente sin conexión a tierra o directamente a la red eléctrica, confíe la conexión del aparato a una persona cualificada.

c. Uso del dispositivo

Elementos de control y pantalla	Función
Termostato (nº3 en la foto)	Ajuste de temperatura
Termostato de seguridad (debajo de la caja)	Apagado automático en caso de sobrecalentamiento
Micro interruptor	Apagado automático en caso de fallo en el posicionamiento de la caja de control
Luz de temperatura naranja (nº2 en la foto)	Calentamiento de aceite (luz encendida) Aceite caliente (luz apagada)
Luz verde de encendido (No. 1 en la foto)	Dispositivo encendido (luz encendida) Dispositivo apagado (luz apagada)

Empezar

- Asegúrese de que el grifo del tazón esté cerrado.
- Inserte la unidad de control en el hueco, asegurándose de que esté empujada lo más posible. La freidora no funcionará si la unidad de control está mal colocada, el microinterruptor evitará que se encienda.
- Vierta el aceite en el tanque, su nivel debe estar entre las dos marcas MIN y MAX. Está prohibido el uso de grasas sólidas.
- Gire la perilla del termostato a la posición deseada, la luz naranja de temperatura se apagará cuando el aceite esté caliente, su freidora de aire esté lista para cocinar.
- Llena la canasta y sumérgela lentamente en el aceite.
- Cuando termine de cocinar, levante la canasta y cuélguela con su soporte.

Termostato de seguridad

Si se sobrecalienta, su freidora se apagará automáticamente. Desconéctelo y deje que el aceite se enfríe. Luego verifique el nivel de aceite:

- 1) Nivel de aceite demasiado bajo, haga el suplemento.
- 2) Aceite usado, renueva el aceite.
- 3) Otro caso es llamar a su servicio postventa.

Zona fría

Durante la fritura, las migas o partículas de comida caen en el área fría debajo de la bobina. Esta área permanece a una temperatura más baja durante el uso, por lo que las partículas de alimentos no se queman, lo que aumenta la vida útil del aceite y evita la transmisión del sabor a diferentes alimentos.

Desnata las partículas regularmente.

Trucos

Se recomienda utilizar un aceite de buena calidad para freír, como aceite de maíz o aceite de maní. Se pueden usar otros tipos de aceite si el fabricante los recomienda específicamente para freír. Nunca mezcle diferentes tipos de aceites y no use aceite de oliva, mantequilla o margarina.

Los alimentos precocinados requieren una temperatura más alta que los alimentos crudos. Cocine su comida por completo. El exterior puede parecer cocido mientras que el interior está poco cocido.

Guarde su aceite (enfriado y filtrado) dentro de la freidora listo para usar. Antes de freír los alimentos empanizados, sacuda el exceso de empanizado en un plato.

Al hacer papas fritas, corte las papas en trozos iguales, para que se cocinen uniformemente. Enjuáguelos y séquelos antes de cocinarlos.

Para prolongar la vida útil de su freidora, cuele el aceite después de cada uso y cámbielo después de 8 a 10 usos. Retire el exceso de hielo antes de freír alimentos congelados. Para evitar que se desborde, sumerja suavemente los alimentos en el aceite.

Apagar el dispositivo

Ponga el termostato a cero. Desenchufe el aparato. Deje que la unidad se enfríe. Para aumentar la vida útil del aceite, abra el grifo del recipiente y vierta el aceite a través de un filtro para eliminar los residuos de cocción. Limpie el aparato (consulte 6. Limpieza).

d. Avería / Reparación:

En caso de avería o piezas dañadas, llame a su departamento de servicio y confíe cualquier trabajo técnico a una persona cualificada. Cuando se ponga en contacto con el departamento de servicio de su distribuidor o tienda, indíqueles la referencia completa de su electrodoméstico (nombre comercial, tipo y número de serie). Esta información se puede encontrar en la placa de identificación visible detrás de la unidad.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Deje que el aparato y el aceite se enfríen por completo antes de cualquier intervención técnica o de limpieza.
- Desenchufe la unidad y retire la unidad de control antes de limpiarla.
- Use solo productos de limpieza no abrasivos, agua jabonosa o detergente líquido y una esponja no abrasiva.
- Nunca sumerja la unidad de control en agua.
- Tenga cuidado de no dañar las sondas termostáticas de la caja de calefacción durante la limpieza.
- El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua.
- La caja calefactora no debe sumergirse en agua.
- Cuando no esté en uso durante largos períodos de tiempo, recomendamos encarecidamente mantener el dispositivo alejado de la humedad.

7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelos	MF 80 R	MF 80 DR	MF 120 R	MF 120 R	MF 120 DR
Poder	3000 W	2 x 3000 W	3600 W	6400 W	2 x 6400 W
Tamaño mm externo	265x450x330	545x450x330	350x470x350	350x470x350	720x470x350
Volumen	8 L	2 x 8 L	12 L	12 L	2 x 12 L
Nº de artículos	1	2	1	3	6
Tensión	220-240 V ~	2 x 220-240 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3 N~	2x 380-415 V 3 N~
Actual	13 A	2 x 13 A	15.2 A	9 A/Fase	2 x 9 A/Fase
Peso	7 Kg	14 kg	9 kg	9 kg	21 kg
Cargas máximas en Kg	1	2 x 1	1.5	1.5	2 x 1,5

Combinación de colores de hilo:

(MF 80 R / MF 80 DR)

Fase	Marrón o negro o gris
Neutral	Azul
Tierra	Amarillo – Verde

(MF 120 R / MF 120 DR)

Fase 1	Castaña
Fase 2	Negro
Fase 3	Gris
Neutral	Azul
Tierra	Amarillo – Verde

8. NORMAS Y DISPOSICIONES LEGALES

El dispositivo cumple con las siguientes normas:

IEC/EN 60335-1

IEC/EN 60335-2-37

EN 55014-1 + 55014-2

EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

El dispositivo cumple con las directrices:

2002/96/CE (RAEE) no 34270064800021

2002/95CE (ROHS)

CE 2006/95

2004/108 CE

Regulación de Reach

No deseche el aparato entre la basura doméstica. El dispositivo debe dejarse en un centro de reciclaje de equipos eléctricos. Los materiales del dispositivo son realmente reutilizables. Al eliminar adecuadamente los desechos eléctricos y electrónicos, reciclar y cualquier otra forma de reutilización de equipos usados, está haciendo una contribución significativa a la protección de nuestro medio ambiente. Para obtener información sobre la recogida de residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor.

10. TABLA DE TIEMPOS DE FRITURA Y TEMPERATURA

Los tiempos de fritura que se muestran a continuación son solo para fines informativos. Los usarás según las diversas cantidades o grosores de los alimentos y según tus gustos.

Víveres	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción
Patatas fritas frescas 1 Kg (cantidad recomendada para obtener mejores resultados)	170° C Entonces MÁXIMO	9-11 minutos entonces 1-2 minutos Hasta que estén doradas
Papas fritas congeladas	MÁXIMO	9-11 minutos
PISCIS		
Langostinos: congelados en pan rallado (lo suficiente para cubrir sin apretar el fondo de la canasta)	170° C	3-5 minutos
Freír tacos (lo suficiente para cubrir el fondo de la canasta)	MÁXIMO	1-2 minutos
Bacalao fresco o eglefino rebozado	MÁXIMO	5-10 minutos (dependiendo del grosor del pescado)
Porciones de bacalao o eglefino congelado rebozado con pan rallado o rebozado	170° C	10 a 15 minutos (dependiendo del grosor del pescado)
Solla congelada	MÁXIMO	5-6 minutos

CARNE		
Hamburguesas congeladas (50g)	150° C	3-5 minutos
Porciones de pollo en pan rallado	170°C	15-20 minutos porciones (pequeñas/medianas)
Porciones de pollo en pan rallado	170° C	20-30 minutos (porciones grandes)
Chuletas de ternera congeladas	170° C	3-8 minutos (dependiendo del grosor)
Muslos de pollo frescos en regla- Señuelo	170° C	15 minutos

11. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no funciona, no hay luces encendidas	La freidora no está enchufada	Compruebe si la freidora está enchufada correctamente
	La unidad de control no está bien colocada	Instale la unidad de control de forma segura en su lugar, asegurándose de que esté empujada lo más posible.
	Hay poco o nada de aceite en la freidora, lo que hace que el termostato de seguridad se dispare	Desenchufe la freidora y déjela enfriar. Presione el botón de reinicio en la parte inferior de la unidad de control después de ajustar el nivel de aceite.
Desbordamientos de aceite	Se ha superado el nivel máximo de aceite	Verifique el nivel de aceite

Desbordamientos de aceite	Cesta sobrecargada / capacidad máxima de patatas fritas	Consulte las cantidades recomendadas en la tabla de cocción.
	La comida húmeda se colocó en el aceite	Escurre la comida y sécala bien.
	El aceite es viejo y se ha deteriorado	Reemplácelo con aceite nuevo.
	No usaste el aceite correcto / se mezclaron varios aceites	Utilice un aceite de buena calidad adecuado para freír.
	Ha superado el nivel máximo	Ajustar el nivel de aceite
Olor desagradable / aceite ahumado	El petróleo se ha deteriorado	Reemplácelo con aceite nuevo
	El aceite no es apto para freír	Usa un aceite de buena calidad.
	Temperatura del aceite demasiado alta	Comprobar el correcto posicionamiento de las sondas
Fritura inadecuada	La temperatura utilizada es incorrecta	Seleccione la temperatura adecuada.
	El carrito está sobrecargado	Reducir la cantidad para freír.
	Las papas fritas frescas están demasiado húmedas	Escurre la comida y sécala bien.
Las papas fritas están quemadas por fuera pero poco cocidas por dentro	Metodo de cocinar	Consulte las instrucciones de cocción.

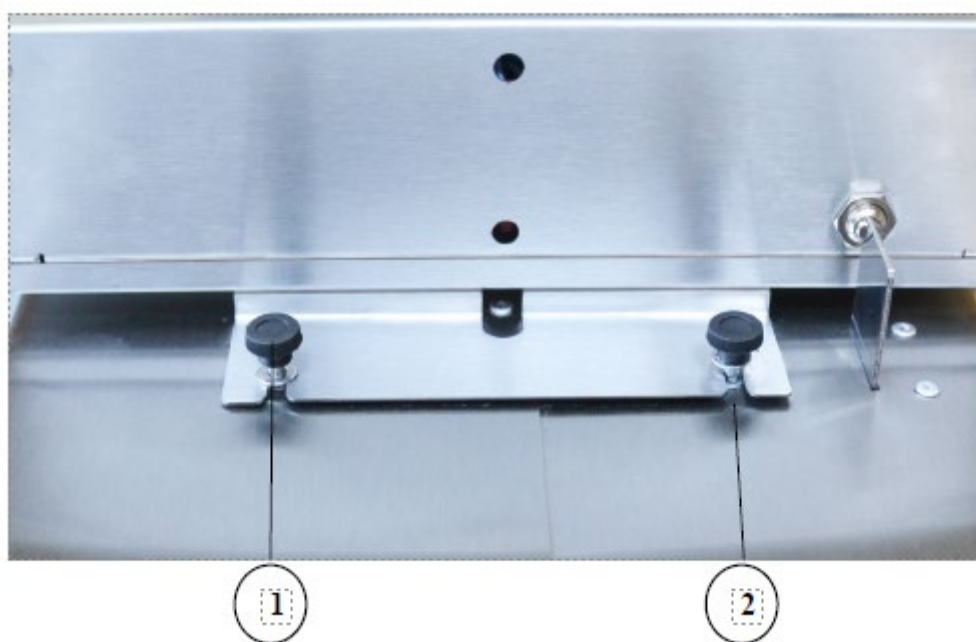
12. MANEJO DEL CASO

Todas las manipulaciones de la caja de control deben realizarse en frío o con la ayuda de agarraderas de cocción.

Para sacar la caja de su alojamiento, desenrosque las dos perillas (nº 1 en la foto) ubicadas en la parte posterior del cinturón y levante la caja.

Para reinstalar la carcasa, proceda de la manera opuesta. Baje la caja en las dos muescas (nº 2 en la foto) en la parte posterior de la correa y atornille las perillas (tenga cuidado, las arandelas deben ubicarse detrás de las perillas antes de atornillar).

ATENCIÓN: Su freidora está equipada con un dispositivo de seguridad. Si su bobina no se calienta, verifique la posición correcta de su carcasa.



Renuncias

Instalación y mantenimiento inadecuados, especialmente si no cumplen con la normativa vigente o con las instrucciones de este manual de usuario. La garantía no cubre las reparaciones necesarias como resultado de un mal uso, uso inadecuado, negligencia o sobrecarga del aparato, así como las reparaciones resultantes de variaciones en la fuente de alimentación, subidas de tensión o instalaciones defectuosas. Los daños debidos al impacto o al clima no están cubiertos por la garantía. El equipo viaja por cuenta y riesgo del usuario; En el caso de la entrega por parte del transportista, el destinatario debe expresar reservas al transportista al recibir el dispositivo. La garantía finaliza en caso de intervención, reparación, modificación por parte de personas no cualificadas o uso para fines indebidos.

13. GARANTÍA

Condiciones de garantía

La garantía que se aplica a cualquier dispositivo es la garantía comercial del distribuidor o revendedor. Comuníquese con la tienda donde compró su dispositivo para conocer los términos exactos.

La garantía no otorga ningún derecho a daños y perjuicios.

Las siguientes disposiciones no excluyen el beneficio de la garantía legal prevista en los artículos 1641 y siguientes del Código Civil relativos a los defectos y vicios ocultos.

Cláusulas de exclusión de garantía

Instalación y mantenimiento incorrectos, especialmente si no cumplen con la normativa aplicable o las instrucciones de este manual de usuario.

Las reparaciones requeridas como resultado de un funcionamiento incorrecto, uso inadecuado, negligencia o sobrecarga del aparato, así como las resultantes de variaciones en la fuente de alimentación, subidas de tensión o instalaciones defectuosas no son elegibles para la garantía.

Los daños debidos a golpes o mal tiempo no están cubiertos por la garantía. El equipo viaja por cuenta y riesgo del usuario; En el caso de la entrega por parte del transportista, el destinatario debe expresar reservas al transportista antes de cualquier entrega del dispositivo. La garantía termina en caso de intervención, reparación, modificación por parte de personas no calificadas o uso para fines indebidos.