

MANUAL DE INSTRUCCIONES

**Mx Onda**

FREIDORA ELÉCTRICA

MODELO: **MX-FR2126**



CE

ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

### ATENCIÓN

ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 220/240 V, PARA EVITAR UNA POSIBLE DESCARGA ELÉCTRICA NO TRATE DE ABRIRLO. Este aparato no tiene parte alguna que pueda ser reparada por usted mismo, en caso de un mal funcionamiento no lo manipule, acuda a un Servicio Técnico Oficial MX ONDA.

Una vez agotada la vida útil de este producto eléctrico, no lo tire a la basura doméstica.

Deposítelo en el contenedor adecuado de un punto limpio de su localidad, para su posterior reciclado.



Este producto cumple con la Directiva Europea RoHS (2011/65/UE), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, transpuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 208/2005.



### INTRODUCCIÓN

MX ONDA le agradece la deferencia que ha tenido al adquirir este producto. Con la freidora modelo **MX-FR2126** podrá cocinar gran variedad de alimentos sin que se mezclen los sabores y su tamaño reducido le facilitará el uso.

Entre otras tiene las siguientes características:

- 2000 vatios de potencia
- 2 litros de capacidad
- Cuba extraíble esmaltada y carcasa en acero inoxidable
- Resistencia sumergida
- Termostato regulable
- Cesta con asa abatible
- Visor de cristal templado y filtro antihumo
- Asas de tacto frío
- Totalmente desmontable
- Fusible térmico de seguridad

### ANTES DE CONECTAR LA FREIDORA

- Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.
- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 220/240 V ~ 50 Hz y que está dotada de toma de tierra.
- Si precisa de la utilización de un prolongador, utilice solamente uno que esté en buenas condiciones, con enchufe dotado con toma de tierra y que sea adecuado para la potencia del aparato.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.

- El prolongador se deberá colocar de tal manera que no cuelgue de la encimera o mesa de forma que los niños puedan tirar de él o que se puedan tropezar con él por error.
- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz, tal como prevén las normas de seguridad vigentes. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas, consulte a un electricista cualificado.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice; póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.
- Los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc., no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD**

El incumplimiento de estas medidas de seguridad o advertencias, podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.

- Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por parte del usuario no puede ser realizado por niños, a no ser que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- El incumplimiento de estas advertencias de seguridad podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.
- Este aparato no puede ser usado por niños (de edad inferior a 8 años) o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato y sean supervisadas por un adulto o persona responsable.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico, no profesional. MX ONDA no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.
- Este aparato funciona a altas temperaturas, por lo cual, durante su manipulación **NO** toque las superficies metálicas. Sujételo por las asas. Si fuese necesario utilice unos guantes o manoplas de cocina.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables (cortinas, visillos, etc).
- No coloque la freidora encima o cerca de quemadores a gas, placas eléctricas u hornos calientes. Coloque siempre la freidora sobre una superficie seca, estable y nivelada, no la utilice en el exterior.
- Nunca mueva la freidora durante su uso, desenchufe la freidora y deje que el aceite se enfríe antes de moverla.
- Mientras que la freidora esté conectada o el aceite siga caliente, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.

- Para desenchufar el aparato de la red, tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga estirando del cable.
- Nunca introduzca la resistencia en agua y procure no dañarla.
- Desconecte la freidora, siempre que no la esté utilizando, cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, “salte” un fusible o automático y antes de proceder a la limpieza propia de mantenimiento.
- En caso de fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapa y sofoque las llamas con un paño húmedo.
- Procure que el cable no cuelgue por el borde de la mesa, encimera o mostrador, ni que este toque superficies calientes.
- Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas y de lesiones corporales personales, no introduzca el cable, la clavija o el conjunto selector de temperatura y la resistencia en agua ni ningún otro líquido.
- En caso de avería, anomalías, sí la freidora se ha caído, la clavija u otras partes presentan deterioro, o el cable está dañado, apague el aparato y no intente repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.

## CONTROLES Y FUNCIONES



1. Indicador de encendido
2. Selector de temperatura
3. Indicador de temperatura del aceite
4. Cesto con mango abatible
5. Asa aislante del soporte cuba
6. Soporte cuba y cuba extraíble
7. Filtro antihumo
8. Visor de cristal templado
9. Dispositivo de protección térmica
10. Conjunto selector de temperatura y resistencia

## INTERRUPTOR AUTOMÁTICO DE SEGURIDAD

Este aparato está equipado con un interruptor automático de seguridad, que impide el funcionamiento de la resistencia cuando el conjunto desmontable **10** no esté acoplado en las guías del soporte de la cuba **6**. Si el conjunto desmontable está mal colocado en su soporte, el indicador luminoso de encendido **1** no se iluminará.

## DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN TÉRMICA

La freidora está dotada de un dispositivo de protección térmica **9** que actúa en caso de sobrecalentamiento, desconectando automáticamente la freidora.

Cuando esto ocurra desenchufe la freidora de la red, espere a que se enfríe el aceite y reactive el dispositivo de protección térmica presionando el botón (situado en el interior del orificio) con un lapicero u objeto similar.



## LLENADO DE LA CUBA

- Asegúrese que la cuba extraíble, el conjunto selector de temperatura y resistencia **10** están correctamente acoplados en el soporte de la cuba **6**.
- Vierta aceite en el interior de la cuba, el nivel de aceite debe estar comprendido entre las marcas **MIN** y **MAX** situadas en la pared de la cuba.
- Antes de cada uso deberá comprobar el nivel de aceite y agregar cuando sea necesario.
- Utilice aceite recomendado para freír y no mezcle diferentes tipos de aceites. Tampoco utilice bajo ninguna circunstancia otros tipos de aceites (no recomendados), ya que podría haber riesgo de fuego, humo, etc.

### Nota:

Nunca encienda la freidora sin aceite o con un nivel de aceite por debajo del nivel mínimo **MIN**, ya que podría dañar la resistencia. Asimismo, no ponga ningún otro líquido que no sea aceite como agua u otros líquidos en la cuba.

## PRECALENTAMIENTO

- La freidora deberá estar situada sobre una superficie seca, estable y nivelada, fuera del alcance de los niños y lejos de posibles salpicaduras de agua o de fuentes de calor.
- Compruebe que el nivel de aceite está entre las marcas **MIN** y **MAX** situadas en la pared de la cuba.
- Extraiga el cesto **4** e introduzca los alimentos, (consulte el apartado **Preparación del cesto**), si lo desea puede apoyar el cesto en el borde de la cuba mediante el gancho situado en el lateral del mismo.

- Enchufe la freidora a una toma de red eléctrica, el indicador de encendido **1** se iluminará.
- Gire el selector de temperatura **2** a la posición deseada (consulte el apartado **tabla de fritura**).
- El indicador de temperatura del aceite **3** se iluminará, y cuando el aceite esté a la temperatura seleccionada este indicador se apagará.

### **PREPARACIÓN DEL CESTO**

- Coloque los alimentos a freír en el fondo del cesto **4**, procurando que estos no ocupen más de 2/3 de su capacidad total.
- Para obtener mejores resultados, introduzca ingredientes secos dentro del cesto. Esto es especialmente importante con las patatas, séquelas siempre antes de freírlas.
- Corte los alimentos en trozos del mismo tamaño, de esta forma se freirán uniformemente. Evite que los trozos sean demasiado gruesos.
- Retire los trozos de hielo existentes en los alimentos congelados antes de introducirlos en la freidora.

#### **Nota:**

No todos los alimentos congelados están listos para su uso. Compruebe las instrucciones del fabricante del producto congelado.

### **FRITURA DE LOS ALIMENTOS**

- Cuando ajuste el selector de temperatura **2**, el indicador de la temperatura del aceite **3** permanecerá iluminado hasta que el aceite alcance la temperatura seleccionada.
- Introduzca lentamente el cesto **4** (con los alimentos a freír) en el aceite, de esta forma se evitarán salpicaduras de aceite.
- Para evitar salpicaduras de aceite y reducir considerablemente los olores coloque la tapa sobre la freidora.

#### **Nota:**

Durante el proceso de fritura, es normal que el indicador de la temperatura del aceite **3** se encienda y se apague, esto significa que el aceite ha alcanzado la temperatura seleccionada y que el termostato está controlando la temperatura del mismo.

#### **Atención:**

Tenga precaución con las superficies de metal de la freidora durante el uso pues estarán calientes. Sostenga la tapa solamente por el asa.

## RETIRADA DE LOS ALIMENTOS

- Cuando haya transcurrido el tiempo de fritura, levante el cesto **4**. Este dispone de un anclaje para poder apoyarlo sobre el borde de la cuba **6**. Colóquelo y deje escurrir los alimentos.
- Para que los alimentos fritos queden muy crujientes, saque el cesto de la cuba tan pronto como haya acabado la fritura.
- Si tiene que añadir algún condimento (sal, pimienta, etc.), hágalo lejos de la freidora para evitar que estos caigan en el aceite.

## APAGADO DE LA FREIDORA

- Cuando haya acabado de freír los alimentos, giré el selector de temperatura **2** hacia la posición **OFF**.
- Desenchufe la freidora de la toma de corriente de red eléctrica.
- Coloque la tapa y deje que se enfríe el aceite (de 2 a 3 horas aprox.), antes de guardarla o limpiarla.

### Atención:

Mientras el aceite permanezca caliente, no mueva la freidora, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.

## TABLA DE FRITURA

Los tiempos de fritura se dan solamente como referencia. Estos pueden variar dependiendo de la cantidad y del gusto personal.

Tipo de comida	Temperatura	Tiempo de fritura
Patatas fritas (prefritura)	170°	5-10 min.
Patatas fritas (fritura final)	190°	2-4 min.
Croquetas y varitas de pescado	190°	7-9 min.
Escalopes de ternera	190°	3-4 min.
Carne de cerdo troceada	180°	10-12 min.
Buñuelos	180°	5-6 min.
Besugo, merluza, lenguado.	170°	4-6 min.
Filetes de bacalao rebozados	170°	5-8 min.
Filetes empanados	160°	6-8 min.
Boquerones	160°	5-7 min.
Aros de cebolla	160°	1-2 min.
Champiñones	160°	2-3 min.
Pollo	160°	4-6 min.

Cuando fría alimentos rebozados, retire el cesto para evitar que se le adhieran los alimentos. En este caso tenga mucho cuidado cuando manipule los alimentos y utilice tenacillas.

Los alimentos más gruesos pueden necesitar que se les dé la vuelta para garantizar que se frían de manera uniforme por ambos lados.

Introduzca los alimentos gradualmente en el aceite caliente, sumergiéndolos poco a poco, así evitará que se hundan de forma brusca y se produzcan salpicaduras.

## **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

### **Como extraer la cuba del aceite**

#### **Atención:**

Siempre que manipule la freidora asegúrese que está desconectada de la toma de corriente de red y que el aceite está totalmente frío.

Para extraer la cuba del aceite, proceda como sigue:

1. Quite la tapa y saque el cesto **4**.
2. Con mucha precaución coja el conjunto selector de temperatura y resistencia **10** y tire de él hacia arriba hasta liberarlo completamente de las guías. Este conjunto está formado por varias piezas, algunas de ellas eléctricas, por lo tanto nunca sumerja en agua o lave esta pieza. La única parte que puede limpiar con un trapo o papel de cocina es la resistencia. Asegúrese de no dañar la resistencia.
3. Coja la cuba y extráigala completamente del soporte de la cuba **6**.
4. Una vez terminada la limpieza de la cuba o el vaciado de la misma, proceda de nuevo a colocar todas las piezas en el orden inverso al descrito.

### **Filtrado y almacenamiento del aceite**

El aceite debe filtrarse de manera regular. Los restos que se desprenden de los alimentos tienden a quemarse y alteran la calidad y el sabor del aceite más rápidamente.

- Una vez que el aceite esté frío, viértalo en un recipiente pasándolo a través de un colador.
- Limpie el interior de la cuba.
- Deje el aceite en la cuba de la freidora o si prefiere guardarlo para un posterior uso, hágalo vertiéndolo sobre un recipiente hermético (se recomienda este último proceso si no utiliza la freidora con mucha frecuencia). No es necesario guardar el aceite en el frigorífico, basta con almacenarlo en un lugar alejado de las fuentes de luz y calor.

### **Cambio del aceite**

No vierta el aceite usado en el fregadero, sumidero, etc. este aceite es perjudicial para el medio ambiente. Tampoco lo tire a la basura orgánica, siga las normas de reciclaje establecidas por los servicios de recogida de residuos de su zona. La duración del aceite depende del tipo y calidad del mismo. Recuerde que el aceite "limpio" mantiene el sabor y la pureza de los alimentos.



## **Limpieza**

- Limpie la freidora tanto por dentro como por fuera con regularidad.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y séquelo con otro limpio y seco. No utilice nunca esponjas o detergentes abrasivos.
- El cesto y el mango pueden lavarse en agua caliente y jabonosa. Séquelos bien antes de volverlos a utilizar.
- Cuando cambie el aceite, puede aprovechar para limpiar la cuba. Limpie el interior con papel absorbente, después con un paño mojado en agua jabonosa y por último pase con un paño húmedo y deje que se seque.
- Todas las piezas, a excepción del conjunto selector de temperatura y resistencia **10**, pueden lavarse con agua caliente jabonosa. Séquelos bien antes de su uso.
- No se recomienda el lavado en el lavavajillas.

## **Limpieza del filtro antihumo**

La freidora dispone de un filtro antihumo que está situado dentro de un compartimento en la tapa superior. Para su limpieza retire la tapa del filtro **7** (empujando la solapa hacia atrás y tirando hacia arriba) y vierta agua caliente jabonosa sobre el mismo. Después enjuáguelo con agua templada y una vez que esté completamente seco, vuelva a poner el conjunto en su ubicación.

## **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50 Hz.
Potencia	2000 W
Temperatura máxima	190° C
Capacidad	2 litros máximo
Longitud del cable	70 cm
Dimensiones	350 x 210 x 215 mm (l, a, alto)

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas 2014/30/EC (EMC) relativa a la Compatibilidad Electromagnética y la 2014/35/EC (LVD) en materia de seguridad de baja tensión.

“MX, MX ONDA” y su logotipos son marcas registradas de MX ONDA, S.A.

**MX ONDA, S.A.**  
**Isla de Java, 37**  
**28034 – MADRID**

Teléfono de información y Servicio Técnico: **902 551 501**

E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es) <http://www.mxonda.es>

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**Mx Onda**

**FRITADEIRA ELÉCTRICA**

**MODELO: MX-FR2126**



**CE**

**ANTES DE SEU USO LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL**

## ATENÇÃO

ESTE unidade trabalha com uma tensão de 220/240 V, para evitar choque elétrico possível, não tente abri-lo. Este dispositivo tem nenhuma parte que possa ser reparada por si mesmo, em caso de uma avaria não segurar, em contato com um Serviço Autorizado MX ONDA.

Tendo esgotado a vida deste produto elétrico, não jogue no lixo doméstico.  
Deve coloca-lo no recipiente apropriado para um centro de reciclagem na sua área, para reciclagem.



Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia RoHS (2011/65/UE) relativa à restrição do uso de certas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos transposta para o direito espanhol pelo Real Decreto 208/2005.



## INTRODUÇÃO

Obrigado MX ONDA deferência teve para comprar este produto.

Com a fritadeira **MX-FR2126** pode cozinhar uma variedade de alimentos sem misturar os sabores e tamanho pequeno irão facilitar o uso.

Entre outras características o seguinte:

- 2000 watts
- 2 litros
- Cuba removível revestimento esmaltado e carcaça de aço inoxidável
- Resistência submersa
- Termostato regulável
- Cesta com cabo dobrável
- Visualizador de vidro temperado e filtro anti-fumo
- Alças Cool-toque
- Totalmente desmontável
- Fusível térmico de segurança

## ANTES DE LIGAR O FRITADEIRA

- Leia atentamente as instruções e mantê-los para uso posterior.
- Verifique se a voltagem da fonte de alimentação é de 220/240 V ~ 50 Hz e é provido de aterramento.
- Se você precisar usar um cabo de extensão, utilize apenas aquele que está em bom estado equipada com tomada aterrada e que é adequado para o desempenho do dispositivo.
- cabo de extensão deve ser colocada de modo que não fique pendurado sobre a bancada ou mesa para que as crianças possam ser puxados ou que possa tropeçar acidentalmente.

- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida se ele estiver conectado a um sistema de aterramento eficiente, conforme definido nas normas de segurança aplicáveis. O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes da falta de aterramento da instalação. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado.
- Depois de retirar a embalagem, verifique se o dispositivo não está danificado. Em caso de dúvida não usá-lo, por favor, contacte o pessoal de suporte técnico.
- Os materiais de embalagem, como sacos de plástico, esferovite, etc., Não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem uma potencial fonte de perigo.
- fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes do uso indevido, impróprio ou negligente do dispositivo.

## **SEGURANÇA**

Não cumprimento destas precauções de segurança ou avisos pode resultar em queimaduras ou ferimentos graves.

- As crianças não devem brincar com este dispositivo.
- Limpeza e manutenção pelo usuário não pode ser feito por crianças a menos que sejam mais de 8 anos e são supervisionados.
- O não cumprimento destas advertências de segurança pode resultar como um queimaduras de resultado ou ferimentos graves.
- Este dispositivo não pode ser usado por crianças (com menos de 8 anos de idade) ou pessoas com ou sem experiência e conhecimento capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que tenham recebido adequada sobre como usar as instruções do aparelho e ser supervisionadas por um adulto ou pessoa responsável.
- Este aparelho é apenas para uso doméstico, não profissional. MX ONDA não aceitamos nenhuma responsabilidade ea garantia não será aplicada no caso de uso indevido ou não cumprimento das instruções.
- Esta unidade opera a altas temperaturas, que, durante o manuseio Não toque em superfícies metálicas. Segure-o pelas alças. Se necessário, utilize luvas ou luvas de forno.
- Não use este produto perto de materiais inflamáveis (cortinas, etc.)
- Não coloque a frigideira sobre ou perto de queimadores a gás, pratos quentes ou fornos quentes. Sempre coloque a frigideira em um nível seco, estável e, não use ao ar livre.
- Nunca mova a fritadeira quando em uso, desligue a fritadeira e deixe o óleo esfriar antes de movê-lo.
- Enquanto a fritadeira está ligado ou o óleo ainda estiver quente, não negligenciar sua vigilância e manter fora do alcance das crianças.

- Para desligar o aparelho da tomada, puxar a ficha. Nunca puxe o cabo de fazer.
- Nunca introduzir a resistência à água e tentar não danificá-lo.
- Desligue a fritadeira, se não estiver em uso, quando há uma queda de energia, "pular" um fusível ou disjuntor e antes da limpeza de manutenção.
- Em caso de incêndio, nunca tente apagar as chamas com água. Feche a tampa e abafar as chamas com um pano húmido.
- Certifique-se de que o cabo não fique pendurado na borda da mesa ou balcão, nem tocar superfícies quentes isso.
- Para se proteger contra o risco de choque elétrico e danos pessoais, não mergulhe o cabo, a ficha ou conjunto seletor de temperatura e resistência em água ou qualquer outro líquido.
- Em caso de falha, anormal, sim, a fritadeira é descartado, o plugue ou outras partes são considerados prejudicada, ou o cabo estiver danificado, desligue o aparelho e não tente consertá-lo sozinho. Contate nosso Atendimento ao Cliente mais próximo MX ONDA.

## CONTROLES Y FUNCIONES



1. Indicador de ligado
2. Selector de temperatura
3. Indicador de temperatura do azeite
4. Cesto com asa amovível
5. Asa amovível do suporte cuba
6. Suporte cuba y cuba extraíble
7. Filtro anti fumo
8. Visor de vidro temperado
9. Dispositivo de proteção térmica
10. Conjunto selector de temperatura y resistencia

## INTERRUPTOR AUTOMÁTICO DE SEGURANÇA

Este aparelho está equipado com um interruptor automático de segurança, que impede o funcionamento da resistência quando o conjunto desmontável **10** não está acoplado nas guias do suporte da cuba **6**.

## TÉRMICA DISPOSITIVO DE PROTEÇÃO

A fritadeira está equipada com um dispositivo de proteção térmica **9** agir em caso de super aquecimento, desligando automaticamente a fritadeira.

Quando isso acontece, desligue a fritadeira da tomada, aguarde esfriar o dispositivo de proteção térmica reativa petróleo e por botão (localizado dentro do buraco) pressionando com uma caneta ou objeto similar.



## PREENCHIMENTO DA CUBA

- Assegurar a cuba removível **6**, montagem seletor de temperatura e resistência de **10** são acoplados no suporte cuba **6**.
- Despeje o óleo dentro da cuba **4**, o nível de óleo deve estar entre **MIN** e **MAX** na parede de cuba.
- Antes de cada uso, você deve verificar o nível de óleo e adicione se necessário.
- Use o óleo recomendado para fritar e não misturar diferentes tipos de óleos. Nem sob quaisquer circunstâncias usar outros tipos de óleos (não recomendado), pois pode haver risco de incêndio, fumaça, etc.

### Nota:

Nunca ligue a fritadeira sem óleo ou nível de óleo abaixo do nível **MIN** mínimo, pois isso pode danificar a resistência. Além disso, não colocar qualquer líquido que não seja água e óleo ou outros líquidos em cuba.

## PREHEAT

- A fritadeira deve ser colocado em local seco, estável e nivelada, fora do alcance de crianças e longe de possíveis respingos de água ou fontes de calor.
- Verifique se o nível do óleo está entre o **MIN** e **MAX** na parede de cuba.
- Retire o cesto **4** e introduza a comida, (ver Preparação da cesta), você pode querer apoiar a cesta na beira de cuba pelo gancho do lado dele.
- Ligue a fritadeira a uma tomada elétrica, o indicador **1** acende-se
- Gire o seletor de temperatura **2** para a posição desejada (ver Tabela de fritura).

- A temperatura medidor de óleo **3** vai virar e quando o óleo está na temperatura selecionada, o indicador desliga-se.

## PREPARAÇÃO DA CESTA

- Coloque o alimento a ser frito no cesto inferior **4**, garantindo que estes não ocupam mais de dois terços da sua capacidade total.
- Para melhores resultados, digite os ingredientes secos na cesta. Isto é especialmente importante com batatas, sempre seco antes de fritar.
- Cortar comida em pedaços do mesmo tamanho, assim sendo frito uniformemente. Evite as peças são muito espessas.
- Retire o gelo existente cubos congelados antes de colocá-los na frigideira.

### Nota:

Nem todos os alimentos congelados estão prontos para uso. Verifique as instruções do fabricante do produto congelado.

## FRITURAS

- Quando você ajustar a temperatura seletor **2**, o indicador de temperatura de óleo **3** permanece acesa até que o óleo atinge a temperatura selecionada.
- Introduza lentamente a cesta **4** (com alimentos fritar) no óleo, isso vai impedir salpicos de óleo.
- Para evitar salpicos de óleo e reduzir significativamente os odores colocar a tampa na frigideira.

### Nota:

Durante o processo de fritura, é normal que a temperatura do óleo do indicador **3** e fora, isto significa que o óleo atingiu a temperatura selecionada e o termostato é o controle da temperatura do mesmo.

### Atenção:

Tenha cuidado com as superfícies metálicas da fritadeira ao usá-lo vai ser quente. Segurar o início apenas pelo punho.

## RETIRADA DE ALIMENTOS

- Quando o tempo de fritura decorrido, levantar o cesto **4**. Isto proporciona uma âncora para descansar sobre a borda da cuba **6**. Coloque e drenar alimentos.
- Para tornar a estadia frituras muito crocante, retire o cesto de cuba assim que eu terminar de fritar.
- Se tiver de adicionar um pouco de tempero (sal, pimenta, etc.), Faça-o longe da fritadeira para impedi-los de cair no óleo.

## DESLIGUE A FRITADEIRA

- Quando terminei de fritar a comida, virei o seletor de temperatura **2** para a posição **OFF**.
- Desligue a fritadeira da grade de saída.
- Você pode colocar, se você quiser a cesta **4** dentro de cuba.
- Coloque a tampa e deixe-a arrefecer o óleo (2-3 horas aprox.), Antes de guardar ou de limpeza.

### Atenção:

Enquanto o óleo estiver quente, não desloque a fritadeira, não negligenciar sua vigilância e manter fora do alcance das crianças.

## TABELA DE FRITURA

Tempos de fritura são dadas apenas para referência. Estes irão variar, dependendo da quantidade e do paladar.

<b>Tipo de comida</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tempo de fritagem</b>
Batatas fritas (prefritura)	170°	5-10 min.
Patatas fritas (fritura final)	190°	2-4 min.
Croquetes de peixe e dedos	190°	7-9 min.
Escalopes de vitela	190°	3-4 min.
Carne de porco picado	180°	10-12 min.
Fritos	180°	5-6 min.
Dourada, pescada, linguado	170°	4-6 min.
Filetes de bacalhau com polme	170°	5-8 min.
Filetes panados	160°	6-8 min.
Anchovas	160°	5-7 min.
Anéis de cebola	160°	1-2 min.
Cogumelos	160°	2-3 min.
Frango	160°	4-6 min.

Alimentos mais grossos podem precisar de serem virados para garantir que eles são fritos uniformemente em ambos os lados.

Quando os alimentos agredidas frias, retire o cesto para evitar a degola é a comida. Neste caso, tenha muito cuidado ao manusear alimentos e usar pinças.

Coloque os alimentos em óleo quente aos poucos, absorvendo lentamente e evitar afundar-se abruptamente e salpicos ocorre.



## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### Como a extração do óleo da cuba

#### Atenção:

Sempre que manusear a fritadeira verifique se ele está desconectado da tomada da rede e que o óleo é completamente frio.

Para remover o óleo 4 cuba, proceda da seguinte forma:

1. Remover a tampa e remova o cesto 4.
2. Cautelosamente tomar o interruptor de temperatura set e resistor 10 e puxe para cima para soltá-lo completamente das guias. Este conjunto é composto por várias partes, algumas elétrica, portanto, nunca mergulhe na água ou lave este pedaço. A única parte que pode ser limpo com um pano ou toalha de papel é a resistência. Não danifique a resistência.
3. Tome cuba e remover completamente cuba suporte 6.
4. Uma vez que a limpeza cuba ou esvaziar o mesmo, proceder de volta para colocar todas as peças na ordem inversa.

#### Filtragem e armazenamento de petróleo

O óleo deve ser filtrado regularmente. Resíduos resultantes da comida tendem a queimar e afetam a qualidade eo sabor do óleo mais rápido.

- Uma vez que o óleo está frio, despeje em um recipiente, passando por uma peneira.
- Limpe o interior de cuba.
- Deixe o óleo na fritadeira cuba ou prefere guardá-lo para usar mais tarde, fazê-lo, aplicando-a para um recipiente hermético (este último processo é recomendado se a fritadeira não é muito frequentemente). Não é necessário para manter o óleo no frigorífico, só armazená-lo num local longe da luz e fontes de calor.

#### Troca de Óleo

Não despeje óleo usado na pia, ralo, etc. Este óleo é prejudicial para o meio ambiente. Nem descarte orgânico, siga as regras de reciclagem estabelecidas pelos serviços de coleta de lixo na sua área. Vida útil do óleo depende do tipo e qualidade. Lembre-se de óleo "limpo" mantém o sabor e a pureza dos alimentos.

## **Limpeza**

- Limpe a fritadeira, tanto dentro como fora regularmente.
- Limpe a parte externa da fritadeira com um pano húmido e seque com um pano limpo e seco. Nunca use esponjas abrasivas ou detergentes.
- A cesta e a alça podem ser lavadas em água quente e sabão. Secar completamente antes de reutilizadas.
- Ao trocar o óleo, você pode usar para limpar a cuba. Limpe o interior com uma toalha de papel, em seguida, com um pano embebido em água e sabão e, finalmente, passar com um pano húmido e deixe secar.
- Todas as peças, exceto o seletor de temperatura definida e resistência **10**, poderá ser lavadas com água quente e sabão. Seque bem antes de usar.
- Não recomendamos a lavagem na máquina de lavar.

## **Limpar o filtro anti fumo**

A fritadeira tem um filtro anti-fumo, que está localizado num compartimento no topo da tampa. Para limpar a tampa do filtro **7** removido sete (empurrando e puxando aba back up) e despeje água quente e sabão nele. Em seguida, enxague com água morna e uma vez que esteja completamente seco, substitua o conjunto no lugar.

## **Características Técnicas**

Tensão	220-240 V ~ 50 Hz
Potência	2000 W
Temperatura máxima	190 ° C
Capacidade	2 litros máxima
Cabo de comprimento	70 centímetros
Dimensões	350 x 210 x 215 mm (L, W, H)

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Este produto está em conformidade com as Directivas Europeias 2014/30/EC (EMC), relativa à compatibilidade electromagnética e 2014/35/EC (LVD) segurança de baixa tensão.

"MX, MX ONDA" e seus logo tipos são marcas registadas da MX ONDA, S.A.

Telefone das informações e do serviço técnico: **+34 902 551 501**

**MX ONDA, S .A.**

**Isla de Java, 37**

**28034 – MADRID (SPANHA)**

E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es)

<http://www.mxonda.es>

# INSTRUCTION MANUAL

# Mx Onda

## DEEP FRYER

### MODEL: MX-FR2126



CE

PLEASE READ THESE INSTRUCTION MANUAL BEFORE USE

### WARNING

This unit operates with a voltage of 220/240 V, to avoid a possible electrical shock not try to open it. This equipment does not have part some that could be repaired by your, in the event of a wrong operation not manipulate it, and attend to an Official Technical Service MX ONDA.

Waste electrical products must not be disposed of with household waste.  
This equipment should be taken to your local recycling centre for safe treatment.



This product complies with European Directives RoHS (2011/65/UE), on the restriction of use of certain dangerous substances in electrical and electronic appliances, transposed to the Spanish legislation by means of Real Decree 208/2005.



### INTRODUCTION

Thank you for purchasing this product. With electric deep fryer model **MX-FR2126** you will be able to cook great variety of foods, and its reduced size makes improve the use. This product has the following features:

- 2000 W of power consumption
- 2 litres of capacity
- Enamel oil container
- Stainless steel body
- Temperature selector
- Cool touch handle
- Basket with removable handle
- Viewing window
- Smoke filter
- Completely removable
- Security thermal fuse

### BEFORE CONNECTING THE ELECTRIC FRYER

- Read the following instructions before use and retain for later reference.
- Check that the mains supply voltage is 220/240 V ~ 50 Hz, with earth contact.
- If you use an extension lead only use an extension lead, which is in good condition, with earth cable and is suited to the power of the equipment.
- When use extension lead extreme the precautions and prevent the cable from hanging for the table, since the children might pull him or one might stumble someone with him.

- After unpacking, check the appliance for damage. If in doubt, do not use the appliance; contact a qualified technician.
- Packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, etc.) are a potential source of danger and must be kept out of reach of children.
- The electrical safety of this device is guaranteed only in case it is connected to a capture of effective land as the in force procedure of safety foresee. The manufacturer declines any responsibility for hurts derived from the mistake earthed of the installation. In case of doubts, consult a qualified electrician.
- The manufacturer declines all responsibility for any damage resulting from improper, incorrect or careless use of the appliance.

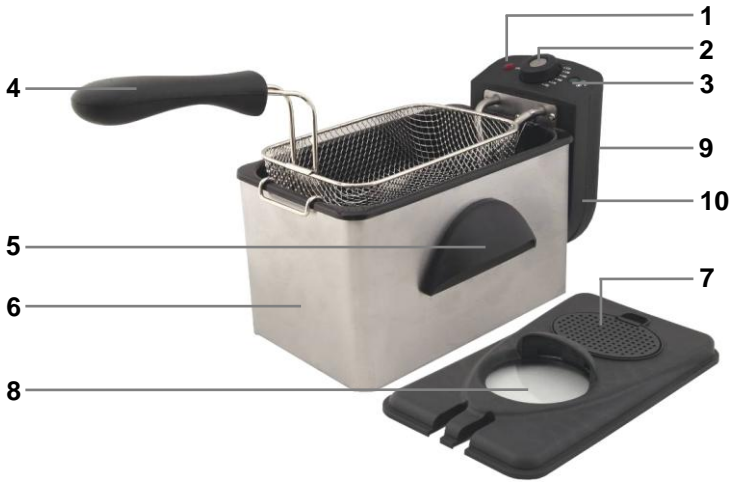
## **SECURITY MEASURES**

The breach of these warnings and instructions of security could give as result serious burns or injuries.

- Children should not play with this appliance.
- Cleaning and maintenance to be performed by the user can not be performed by children, unless they are over 8 years old and supervised.
- Failure to follow these safety warnings could result in burns or serious injury.
- This appliance may not be used by children (under 8 years of age) or persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with no experience and knowledge unless they have received appropriate instructions on the use of the appliance and are supervised by an adult Or responsible person.
- This appliance is designed for domestic use only and not for commercial applications. No responsibility is accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with the instructions.
- This appliance is designed to woks to high temperatures, for which, during his manipulation does not touch the warm surfaces. Hold it for the handles. If it was necessary use a few gloves or kitchen gauntlets.
- Never place the deep fryer directly into corners and under flammable materials such as curtains cupboards, etc.
- Do not place the deep fryer above or near burners to gas, electrical plates or warm ovens.
- Place always the deep fryer on a stable and levelled surface, do not use in the outside.
- Never moves the deep fryer in use, unplug it and wait until the oil cools.
- When the deep fryer is connected or hot, do not go and supervise it, does not leave come bear the children.
- To unplug the deep fryer of the power supply, pull softly of the plug. Never do it stretching of the cord.

- Unplug the deep fryer whenever do not use, a cut of electrical source, before coming to the own cleaning of maintenance.
- In event of fire, never attempt turn off the flames with water. Closes the lid and suffocate the flames with a wet cloth.
- In the event of failure or malfunction, switch off the appliance and do not attempt to carry out repairs. Contact an authorised Service Centre and insist on original spare parts. Failure to observe the above points may affect the safety of the appliance.

## CONTROLS AND FUNCTIONS



1. Power indicator
2. Temperature selector
3. Oil temperature indicator
4. Basket with handle
5. Handle of container support
6. Container support and oil container
7. Smoke filter
8. Viewing window
9. Thermal protective switch
10. Removable temperature selector

## AUTOMATIC SECURITY SWITCH

This device is equipped with a safety circuit breaker, which prevents the resistance from functioning when the removable assembly **10** is not coupled in the guides of the tank support **6**. If the removable assembly is incorrectly placed in its support, the indicator light **1** will not light up.

## THERMAL SAFETY SWITCH

The fryer is equipped with a thermal protection device **9** that acts in case of overheating, automatically disconnecting the fryer.

When this happens, unplug the fryer from the network, wait for the oil to cool and reactivate the thermal protection device by pressing the button (located inside the hole) with a pencil or similar object.



## FILLING THE OIL CONTAINER

- Make sure that the removable tank, the temperature and resistance selector set **10** are correctly connected to the tank support **6**.
- Pour oil into the interior of the tank, the oil level must be between the **MIN** and **MAX** marks on the wall of the tank.
- Before each use you should check the oil level and add when necessary.
- Use recommended oil for frying and do not mix different types of oils. Also, under no circumstances do you use other types of oils (not recommended), as there could be a risk of fire, smoke, etc.

### Note:

Never start the fryer without oil or with an oil level below the **MIN** minimum level, as this could damage the resistance. Also, do not put any other liquid other than oil such as water or other liquids in the oil container.

## PREHEATING

- The fryer should be placed on a dry, stable and level surface, out of reach of children and away from possible splashing of water or sources of heat.
- Check that the oil level is between the **MIN** and **MAX** marks on the wall of the tank.
- Remove the basket **4** and insert the food, (see the section Preparing the basket), if you wish you can support the basket on the edge of the tank by means of the hook located on the side of the basket.
- Plug the fryer into a mains socket, the power indicator **1** will light up.
- Turn the temperature selector **2** to the desired position (see frying table section).
- The oil temperature indicator **3** will illuminate, and when the oil is at the selected temperature this indicator will turn off.

## PREPARATION OF THE BASKET

- Place the food to be fried in the bottom of the basket **4**, ensuring that these do not occupy more than 2/3 of its total capacity.
- For best results, introduce dry ingredients into the basket. This is especially important with potatoes, always dry them before frying.
- Cut the food into pieces of the same size, in this way they will fry evenly. Avoid pieces that are too thick.
- Remove existing pieces of ice in frozen foods before introducing them into the fryer.

### **Note:**

Not all frozen foods are ready for use. Check the instructions of the manufacturer of the frozen product.

## FRYING OF FOOD

- When setting the temperature selector **2**, the oil temperature indicator **3** will remain illuminated until the oil reaches the selected temperature.
- Slowly insert the basket **4** (with the food to be fried) in the oil, in this way oil splashes will be avoided.
- To avoid splashing oil and reduce odors considerably, place the lid on the fryer.

### **Note:**

During the frying process, it is normal for the oil temperature indicator **3** to turn on and off, this means that the oil has reached the selected temperature and that the thermostat is controlling the temperature of the oil.

### **Attention:**

Be careful with the metal surfaces of the fryer during use as they will be hot. Hold the lid only by the handle.

## EXTRACT FOOD FROM THE FRYER

- When the frying time has elapsed, lift the basket **4**. This has an anchor to be able to support it on the edge of the container **6**. Place it and let drain the food.
- So that the fried foods are very crispy, remove the basket from the tub as soon as the frying is finished.
- If you have to add some seasoning (salt, pepper, etc.), do it away from the fryer to avoid them falling into the oil.



## SWITCHING OFF THE FRYER

- When finished frying the food, I turned the temperature selector **2** to the **OFF** position.
- Unplug the fryer from the mains socket.
- Replace the lid and allow the oil to cool (approximately 2 to 3 hours), before storing or cleaning it.

### Attention:

While the oil remains hot, do not move the fryer, do not neglect its monitoring and keep it out of reach of children.

## FRYING TABLE

Frying times are only given as a reference. These may vary depending on the quantity and personal taste.

Type of food	Temperature	Time of frying
Potato chips (pre fried)	170°	5-10 min.
French fries (final frying)	190°	2-4 min.
Croquettes and fish wands	190°	7-9 min.
Veal escalopes	190°	3-4 min.
Chopped pork fritters	180°	10-12 min.
Sea bream, hake, sole.	170°	5-6 min.
Battered cod fillets	170°	4-6 min.
Breaded fillets	160°	5-8 min.
Anchovies	160°	6-8 min.
Onion rings	160°	5-7 min.
Mushrooms	160°	1-2 min.
Chicken	160°	2-3 min.
	160°	4-6 min.

When cold battered foods, remove the basket to prevent food from sticking. In this case be very careful when handling food and use tongs.

Thicker foods may need to be turned over to ensure they are uniformly fried on both sides.

Introduce the food gradually into the hot oil, submerging them little by little, this will prevent them from sinking abruptly and splashing.

## **MAINTENANCE AND CLEANING**

### **How to extract the oil container**

#### **Attention:**

Whenever you handle the fryer, make sure it is disconnected from the mains socket and that the oil is completely cold.

To remove the oil container, proceed as follows:

- 1.** Remove the lid and remove the basket **4**.
- 2.** Carefully take the temperature and resistance selector set **10** and pull it up until it is completely free of the guides. This set consists of several pieces, some of them electric, so never immerse in water or wash this piece. The only part that can be cleaned with a cloth or kitchen paper is resistance. Be sure not to damage the resistance.
- 3.** Take the tank and remove it completely from the support of the tank **6**.
- 4.** Once the tank has been cleaned or emptied, proceed to place all the pieces in the reverse order described.

### **Oil filtration and storage**

The oil should be filtered regularly. The remains that come off the food tend to burn and alter the quality and taste of the oil more quickly.

- Once the oil is cold, pour it into a container by passing it through a colander.
- Clean the inside of the tub.
- Leave the oil in the tank of the fryer or if you prefer to store it for later use, pour it into an airtight container (this last process is recommended if you do not use the fryer very often). It is not necessary to store the oil in the refrigerator, simply store it in a place away from sources of light and heat.

### **Change of oil**

Do not pour used oil into the sink, sink, etc. This oil is harmful to the environment. Also, do not throw it into organic garbage, follow the recycling rules established by the waste collection services in your area. The duration of the oil depends on the type and quality of it. Remember that "clean" oil maintains the taste and purity of the food.

### **Cleaning**

- Clean the fryer both inside and outside regularly.
- Wipe the outside of the fryer with a damp cloth and dry with a clean, dry cloth. Never use sponges or abrasive detergents.
- The basket and handle can be washed in hot, soapy water. Dry them well before using them again.

- When you change the oil, you can use it to clean the tank. Clean the interior with absorbent paper, then with a cloth soaked in soapy water and finally wipe with a damp cloth and let it dry.
- All parts, with the exception of the temperature and resistance selector set **10**, can be washed with hot soapy water. Dry them well before use.
- Washing in the dishwasher is not recommended.

### **Cleaning the smoke filter**

The fryer has an anti-smoke filter that is located inside a compartment in the top cover. For cleaning, remove the filter cover **7** (pushing the flap backwards and pulling it upwards) and pour hot soapy water over it. Then rinse it with warm water and once it is completely dry, put the assembly back in its location.

### **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Operating Voltage	220-240 V ~ 50 Hz.
Power	2000 W
Maximum temperature	190°C max
Deposit capacity	2 l max
Cable length	0.7 m
Dimensions	350 x 210 x 215 mm (W, D, H)

Specifications subject to change without notice.

This product complies with the European Directives 2014/30/EC (EMC – Electromagnetic Compatibility) and the 2014/35/EC (LVD – Low Voltage Directive) relative to Low Tension Security.

“MX, MX ONDA” and its logos are trademarks of MX ONDA, S.A.

Telephone of information and Technical Service: **+34 902 551 501**

**MX ONDA, S.A.**  
**Isla de Java, 37**  
**28034 – MADRID (SPAIN)**

E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es)  
<http://www.mxonda.es>

MANUALE

# Mx Onda

FRIGGITRICE ELETTRICA

MODELLO: **MX-FR2126**



CE

PRIMA DI UTILIZZARE IL MANUALE DI LEGGERE ATTENTAMENTE

## ATTENZIONE

Questo apparecchio funziona con una tensione di 230 V, per evitare possibili scosse elettriche non tentare di aprirla. Questo dispositivo non ha alcuna parte che può essere riparato da voi. Inoltre, in caso di malfunzionamento non gestisce, contattare un servizio di assistenza autorizzato MX ONDA.

Dopo aver esaurito la vita di questo prodotto elettrico, non gettare rifiuti domestici. Metterla in un contenitore pulito punto della loro località adatta, per il riciclaggio.



Questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea RoHS (2011/65 / UE), sulla limitazione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, recepita nel diritto spagnolo con il regio decreto 208/2005.



## INTRODUZIONE

MX ONDA Grazie deferenza ha avuto per l'acquisto di questo prodotto. Con il modello friggitrice **MX-FR2126** può cucinare varietà di cibi senza i sapori e le dimensioni ridotte faciliterà l'uso miscelati. Il feidora ha le seguenti caratteristiche:

- 2000 watt di potenza
- 2 litri di capacità
- Serbatoio smaltato estraibile e corpo in acciaio inossidabile
- Resistenza sommerso
- Termostato regolabile
- Cestino con manico pieghevole
- Vetro temprato filtro di visualizzazione antihumo
- Manici-touch
- Completamente sfoderabile
- Fusibile termico

## PRIMA DI COLLEGARE LA FRIGGITRICE

- Leggere queste istruzioni e conservarle per un uso successivo con attenzione.
- Verificare che la tensione della presa è 220/240 V ~ 50 Hz ed è dotato di messa a terra.
- Se è necessario utilizzare una prolunga, utilizzare solo uno che è in buone condizioni, dotato di collegamento a terra ed è adatto per dispositivo di potenza.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da uso improprio, scorretto o negligente del dispositivo.

- Goniometro deve essere posizionato in modo che non drappo sopra il piano di lavoro o un tavolo in modo che i bambini possono tirare o può essere inciampato per errore.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se è collegato ad una efficiente, come previsto norme di sicurezza vigenti. Il produttore non è responsabile per i danni derivanti dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- Tolto l'imballo, controllare che l'apparecchio non sia danneggiato. In caso di dubbio non utilizzarlo; contattare il personale di supporto tecnico.
- Materiali di imballaggio come sacchetti di plastica, polistirolo, ecc, non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

### **MISURE DI SICUREZZA**

La mancata osservanza di queste precauzioni di sicurezza o avvisi potrebbe causare ustioni come un risultato o lesioni gravi.

- I bambini non devono giocare con questo dispositivo. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non può essere fatto da parte di bambini a meno che non siano di età superiore a 8 anni e sono sorvegliato.
- La mancata osservanza di queste avvertenze di sicurezza può causare ustioni come un risultato o lesioni gravi.
- Questo dispositivo non può essere utilizzato da bambini (di età inferiore a 8 anni) o persone con o senza esperienza e conoscenza capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno che non abbiano ricevuto appropriata seguendo le istruzioni dell'apparecchio e alla supervisione di un adulto o la persona responsabile.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico, non professionale. MX ONDA si assume alcuna responsabilità e la garanzia non si applica in caso di uso improprio o mancato rispetto delle istruzioni.
- Questo apparecchio opera a temperature elevate, quindi nel trattare non toccare le superfici metalliche. Tenerlo per i manici. Se necessario, usare guanti o guanti da forno.
- Non utilizzare il dispositivo in prossimità di materiali infiammabili (tende, tendaggi, ecc).
- Non posizionare la friggitrice sopra o vicino a fornelli a gas, piastre elettriche o forni. posizionare sempre la friggitrice su una superficie asciutta, stabile e livello, non usare all'esterno.
- Non spostare la friggitrice quando è in uso, scollegare la friggitrice e lasciare l'olio si raffreddi prima di spostarlo.
- Mentre la friggitrice è collegato o l'olio è ancora caldo, non trascurare la loro vigilanza e tenerlo lontano dalla portata dei bambini.

- Per scollegare l'apparecchio dalla rete, estrarre la spina. Io mai tirare il cavo.
- Non mettere mai resistenza all'acqua e cercare di non danneggiarlo.
- Scollegare la friggitrice, se non in uso, quando si verifica un'interruzione di corrente, "saltare" un fusibile o circuito e prima della corretta pulizia manutenzione.
- In caso di incendio, non cercare mai di spegnere le fiamme con acqua. Chiudere il coperchio e soffocare le fiamme con un panno umido.
- Assicurarci che il cavo non penda dal bordo del tavolo, piano di lavoro o un contatore, o contatto con superfici calde questo.
- Per proteggere contro il rischio di scosse elettriche e lesioni personali, non spingere il cavo, la spina o il gruppo selettore e l'acqua temperatura resistenza o altro liquido.
- In caso di guasto, anomalie, se la friggitrice gocciola, la spina o altri componenti sono considerati alterata, o il cavo sono danneggiati, spegnere l'apparecchio e non tentare di riparare da soli. Contattare un centro di assistenza autorizzato più vicino MX ONDA.

## CONTROLLI E FUNZIONI



1. Indicatore accensione
2. Selettore temperatura
3. Indicatore di temperatura dell'olio
4. Cestino con manico pieghevole
5. Supporto isolante maniglia contenitore
6. Supporto contenitore e contenitore estraibile
7. Filtro antihumo
8. Display in vetro temperato
9. Disposizione protettivo termicamente
10. Impostare selettore temperatura e resistenza

## INTERRUTTORE DI SICUREZZA

Questo apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che impedisce alla resistenza di funzionare quando il gruppo rimovibile **10** non è accoppiato nelle guide del supporto **6** del serbatoio. Se il gruppo rimovibile non è posizionato correttamente nel suo supporto, la spia L'accensione 1 non si accende.

## DISPOSITIVO DI PROTEZIONE TERMICA

La friggitrice è provvista di un dispositivo di protezione termica **9** agisce in caso di surriscaldamento, scollegando automaticamente la friggitrice.

Quando questo accade scollegare la rete friggitrice, permettere all'olio raffreddare e riattivare il dispositivo di protezione termica premendo il pulsante (situato all'interno del foro) con una penna o un oggetto simile.



## RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO

- Assicurarci che il contenitore estraibile, il gruppo selettore delle temperature e resistore **10** sono accoppiati nel supporto recipiente **6**.
- Versare olio all'interno del contenitore, il livello dell'olio deve trovarsi tra i segni **MIN** e **MAX** sulla parete del contenitore.
- Prima di ogni utilizzo è necessario controllare il livello dell'olio e aggiungere, se necessario.
- Uso raccomandato per friggere e non mescolare diversi tipi di olio oli. In nessun caso utilizzare altri tipi di oli (non raccomandato), come può essere un rischio di incendio, fumo, ecc.

### Nota:

Non accendere la friggitrice senza olio o un livello dell'olio al di sotto del livello minimo **MIN**, che potrebbero danneggiare la resistenza. Inoltre non si inserisce in qualsiasi altro liquido diverso olio e acqua o altri liquidi nel contenitore.

## RISCALDAMENTO

- La friggitrice deve essere posizionato su una superficie piana, asciutta, livello, fuori dalla portata dei bambini e lontano da eventuali spruzzi d'acqua o fonti di calore.
- Controllare che il livello dell'olio sia compreso tra i segni **MIN** e **MAX** sulla parete del contenitore.
- Rimuovere il cestello **4** e immettere cibo (vedere paragrafo **Preparazione cesto**) se desiderato grado di supportare il cestello sul bordo della Cuba dal gancio sul suo lato.



- Inserire la friggitrice in una presa di corrente, l'indicatore di alimentazione **1** si accenderà.
- Ruotare il selettore temperatura **2** nella posizione desiderata (vedi tabella frittura).
- L'indicatore di temperatura dell'olio **3** si accende e quando l'olio è alla temperatura selezionata, questo indicatore si spegne.

### **PREPARAZIONE CESTO**

- Posizionare il cibo da friggere nel fondo del cesto **4**, assicurando che non occupano più di 2/3 della capacità totale.
- Per ottenere risultati ottimali, inserire gli ingredienti secchi nel cesto. Questo è particolarmente importante con le patate, pat sempre asciutto prima di friggere.
- Tagliare il cibo in pezzi della stessa dimensione, in questo modo friggere in modo uniforme. Evitare di pezzi che sono troppo spessi.
- Togliere i pezzi esistenti di ghiaccio su congelato prima di mettere il cibo nella friggitrice.

#### **Nota:**

Non tutti gli alimenti congelati sono pronti per l'uso. Controllare le istruzioni del fabbricante del prodotto surgelato.

### **FRIGGERE IL CIBO**

- Quando si imposta il selettore di temperatura **2**, la temperatura dell'olio indicatore **3** rimane accesa quando l'olio raggiunge la temperatura impostata.
- Inserire lentamente il cestello **4** (con il cibo da friggere) nell'olio, quindi spruzzi di olio sono evitati.
- Per evitare spruzzi di olio sostanzialmente ridurre gli odori posizionare il coperchio sulla friggitrice.

#### **Nota:**

Durante il processo di frittura, è normale che l'indicatore di temperatura **3** luci dell'olio e off. Ciò significa che l'olio ha raggiunto la temperatura selezionata e il termostato è controllando la sua temperatura.

#### **Attenzione:**

Usare cautela con superfici metalliche della friggitrice durante l'uso, perché sono caldi. Tenere il coperchio solo per la maniglia.

### **RITIRO DI ALIMENTI**

- Quando il tempo è trascorso frittura, sollevare il cestello **4**. e collocarlo sul contenitore bordo **6**. Luogo e drenare cibo.

- Cibi fritti a rimanere molto croccante, togliere il cestello di contenitore non appena hai finito frittura.
- Se si deve aggiungere qualche condimento (sale, pepe, etc.), farlo lontano dalla friggitrice per evitare che cadano nell'olio.

## SPEGNERE LA FRIGGITRICE

- Al termine della frittura, portare il selettore della temperatura **2** in posizione **OFF**.
- Scollegare l'alimentazione di uscita friggitrice.
- È possibile inserire, se lo si desidera il cestello **4** all'interno del contenitore.
- Riposizionare il tappo e lasciare l'olio si raffreddi (da 2 a 3 ore circa). Prima di conservare o di pulizia.

### Attenzione:

Mentre l'olio è caldo, non spostare la friggitrice, non trascurare la loro vigilanza e tenerlo lontano dalla portata dei bambini.

## TABELLA FRITTURA

Volte friggere vengono forniti solo per riferimento. Questi possono variare a seconda della quantità e gusti personali.

<b>Tipo di cibo</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tempo di frittura</b>
Fries (par-frittura)	170°	5-10 min.
Chips (frittura finale)	190°	2-4 min.
Crocchette e bastoncini di pesce	190°	7-9 min.
Costolette di vitello	190°	3-4 min.
Maiale tritata	180°	10-12 min.
Frittelle	180°	5-6 min.
Bream, nasello, sogliola.	170°	4-6 min.
Filetti di merluzzo impanati	170°	5-8 min.
Schnitzels	160°	6-8 min.
Acciughe	160°	5-7 min.
Anelli di cipolla	160°	1-2 min.
Champignons	160°	2-3 min.
Pollo	160°	4-6 min.

Alimenti più spessi possono avere bisogno di essere restituita per garantirne RFI su entrambi i lati maniera uniforme. Quando freddi battitori alimentari, togliere il cestello per evitare che si attacchi il cibo a lui. In questo caso, essere molto attenti nel maneggiare alimenti e utilizzare pinze. Introdurre gradualmente cibo nell'olio caldo, immergendo lentamente e prevenire affondando bruscamente e spruzzi.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

### Come rimuovere il serbatoio dell'olio

#### Attenzione:

Durante la manipolazione friggitrice assicurarsi che sia scollegato dalla presa di corrente e che l'olio è completamente fredda.

Para extraer la cuba del aceite, proceda como sigue:

Per rimuovere il serbatoio dell'olio, procedere come segue:

1. Togliere il coperchio e rimuovere il cestello **4**.
2. Molto attentamente prendere l'interruttore temperatura impostata ed il resistore **10** e tirarla verso l'alto per liberare completamente le guide. Questo insieme è costituito da più parti, alcune elettrico quindi mai immerso in acqua o lavare questo pezzo. L'unica parte che può essere pulito con un panno o carta assorbente è la resistenza. Fare attenzione a non danneggiare la resistenza.
3. Prendete il contenitore **6** e rimuovere completamente il supporto.
4. Dopo che il contenitore di pulizia o lo svuotamento della stessa, procedere di nuovo a mettere tutti i pezzi in ordine inverso.

### Filtraggio e conservazione dell'olio

L'olio deve essere filtrato regolarmente. I resti derivanti da alimenti tendono a bruciare e alterare la qualità e il sapore dell'olio più veloce.

- Una volta che l'olio è freddo, versare in un recipiente facendo passare attraverso un setaccio.
- Pulire l'interno del contenitore.
- Lasciare l'olio nella ciotola friggitrice o preferisce salvarla per un uso successivo, fare versandolo su un contenitore a chiusura ermetica (quest'ultimo processo è consigliata se non si utilizza la friggitrice spesso). Non c'è bisogno di mantenere l'olio in frigorifero, basta conservarla in un luogo lontano da fonti di calore e luce.

### Cambiare l'olio

Non versare l'olio usato nel lavandino, lavandino, ecc questo olio è dannoso per l'ambiente. Non gettarlo nei rifiuti organici, seguire le regole stabilite dal riciclaggio di raccolta dei rifiuti nella vostra zona. Durata dell'olio dipende dal tipo e dalla qualità. Ricordate l'olio "pulito" mantiene il sapore e la purezza del cibo.

## **Pulizia**

- Pulire la friggitrice dentro e fuori regolarmente.
- Pulire l'esterno della friggitrice con un panno umido e asciugarlo con un panno pulito ed asciutto. Non utilizzare spugne abrasive o detersivi.
- Il cestello e la maniglia possono essere lavati in acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente prima di riutilizzarli.
- Per il cambio dell'olio, è possibile utilizzare per pulire Cuba. Pulire l'interno con carta assorbente, poi con un panno imbevuto con acqua saponata e infine con un passaggio panno umido e lasciare asciugare.
- Tutte le parti, ad eccezione del gruppo selettore delle temperature e resistore **10** possono essere lavati con acqua calda e sapone. Asciugare bene prima dell'uso.
- Il lavaggio non è raccomandato in lavastoviglie.

## **Pulizia del filtro di antihumo**

La friggitrice ha un filtro antihumo si trova all'interno di un compartimento nel coperchio superiore. Rimuovere per la pulizia del coperchio del filtro **7** (spingendo indietro la linguetta e tirando verso l'alto) e versare l'acqua calda e sapone su di esso. Poi risciacquare con acqua tiepida e una volta che è completamente asciutta, sostituire il gruppo nella sua posizione.

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz.
Consumo di potenza	2000 W
Temperatura massima	190 °C
Capacità	2 litri
Lunghezza cavo	70 cm
Dimensioni	350 x 210 x 215 mm (L, La, A)

Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Questo prodotto è conforme alle Direttive Europee 2014/30 / EC (EMC) sulla compatibilità elettromagnetica, e 2014/35 / EC (LVD) bassa tensione di sicurezza.

"MX, MX ONDA" e loghi sono marchi registrati di MX ONDA, S.A. registrati

**MX ONDA, S.A.**

**Isla de Java, 37**

**28034 – MADRID (SPAGNA)**

Telefono di informazione e di servizio: **+34 902 551 501**

E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es)

<http://www.mxonda.es>

**MANUEL D'INSTRUCTIONS**

**Mx Onda**

**FRITEUSE ELECTRIQUE**

**MODÈLE: MX-FR2126**



**CE**

**AVANT D'UTILISER CE MANUEL DE LIRE ATTENTIVEMENT**

## ATTENTION

Cet appareil fonctionne avec une tension de 230 V, afin d'éviter tout risque d'électrocution ne tentez pas de l'ouvrir. Cet appareil n'a pas de partie qui peut être réparé par vous. En outre, en cas d'un défaut de fonctionnement gère pas, contactez un service autorisé MX ONDA.

Ayant épuisé la vie de ce produit électrique, ne jetez pas les ordures ménagères.

Placez-le dans un endroit approprié récipient propre de leur localité, pour le recyclage.



Ce produit est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65 / UE), sur la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.



## INTRODUCTION

Merci déference a dû acheter ce produit MX ONDA. Avec le modèle de friteuse **MX-FR2126** peut cuire variété d'aliments sans les arômes et la petite taille facilitera l'utilisation mélangée.

Caractéristiques fryteuse sont:

- 2000 watts de puissance
- 2 litres de capacité
- Réservoir émaillé amovible et boîtier en acier inoxydable
- Résistance immergée
- Thermostat réglable
- Panier avec poignée rabattable
- Filtre d'affichage en verre trempé antihumo
- Poignées isolantes
- Entièrement amovible
- Sécurité thermique

## AVANT DE CONNECTER LA FRITEUSE

- Lisez ces instructions et de les enregistrer pour une utilisation ultérieure avec précaution.
- Assurez-vous que la tension de votre sortie est 220/240 V ~ 50 Hz et est équipée de mise à la terre.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez une seule qui est en bon état, équipé de la prise de terre et est adapté pour le dispositif d'alimentation.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un usage impropre, ou par négligence de l'appareil.

- Protractor doit être placé de façon à ne pende pas du comptoir ou une table afin que les enfants puissent tirer ou peuvent être trébuché par erreur.
- La sécurité électrique de cet appareil est garantie seulement si elle est reliée à une terre efficace, conformément aux dispositions des règlements de sécurité en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant de l'absence de mise à la terre de l'installation. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier que l'appareil ne soit pas endommagé. En cas de doute ne l'utilisez pas; contacter le personnel de soutien technique.
- Les matériaux d'emballage tels que des sacs en plastique, la mousse de polystyrène, etc., ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont une source potentielle de danger.

## **MESURE DE SÉCURITÉ**

Le non-respect de ces consignes de sécurité ou des avertissements pourrait entraîner des brûlures comme résultat ou des blessures graves.

- Les enfants ne devraient pas jouer avec cet appareil. Nettoyage et entretien par l'utilisateur ne peut pas être fait par les enfants à moins qu'ils ne sont plus de 8 ans et sont supervisés.
- Le non-respect de ces consignes de sécurité peut entraîner des brûlures comme résultat ou des blessures graves.
- Ce dispositif ne peut pas être utilisé par les enfants (moins de 8 ans) ou les personnes avec ou sans expérience et de connaissances des capacités physiques, sensorielles ou mentales, à moins qu'ils aient reçu appropriés sur l'utilisation des instructions de l'appareil et être supervisés par un adulte ou d'une personne responsable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique, et non professionnel. MX ONDA décline toute responsabilité et la garantie ne sera pas applicable en cas d'utilisation incorrecte ou non de suivre les instructions.
- Cet appareil fonctionne à des températures élevées, donc lors de la manipulation PAS toucher les surfaces métalliques. Tenez-le par les poignées. Le cas échéant, utiliser des gants ou des mitaines de four.
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité de matériaux inflammables (rideaux, tentures, etc.).
- Ne placez pas la friteuse sur ou à proximité des brûleurs à gaz, plaques électriques ou fours. Placez toujours la friteuse sur une surface sèche, stable et niveau, ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne déplacez jamais la friteuse lors de l'utilisation, débranchez la friteuse et laisser l'huile refroidir avant de le déplacer.
- Alors que la friteuse est connecté ou de l'huile est encore chaude, ne négligez pas leur vigilance et le garder hors de portée des enfants.

- Pour débrancher l'appareil du secteur, retirez la fiche. Je ne jamais tirer sur le câble.
- Ne mettez jamais résistance à l'eau et essayer de ne pas l'endommager.
- Déconnecter la friteuse, voire en cours d'utilisation, quand une coupure de courant se produit, « sauter » un fusible ou d'un circuit et avant le nettoyage d'entretien approprié.
- En cas d'incendie, ne jamais essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermer le couvercle et étouffez les flammes avec un chiffon humide.
- Assurez-vous que le cordon ne se bloque pas sur le bord de la table, comptoir ou comptoir, ou toucher des surfaces chaudes ce.
- Pour se protéger contre le risque de choc électrique et de blessures, ne pas pousser le câble, la prise ou l'ensemble de sélection et l'eau de température de résistance ou tout autre liquide.
- En cas d'échec, les anomalies, si la friteuse tombe, le bouchon ou d'autres parties sont considérés comme douteux ou le cordon est endommagé, éteignez l'appareil et ne tentez pas de le réparer vous-même. Contactez un centre de service agréé le plus proche MX ONDA.

## COMMANDES ET FONCTIONS



1. Indicateur de marche
2. Sélecteur de température
3. Indicateur de température d'huile
4. Panier avec poignée rabattable
5. Support isolant poignée bassin
6. Support amovible bassin
7. Filtre anti-fumée
8. Affichage en verre trempé
9. Dispositif de protection thermique
10. Réglez le sélecteur de température et de résistance



## INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ

Cet appareil est équipé d'un disjoncteur de sécurité qui empêche la résistance de fonctionner lorsque l'ensemble amovible **10** n'est pas couplé dans les guides du support de réservoir **6**. Si l'ensemble amovible est mal placé dans son support, le voyant L'allumage **1** ne s'allume pas.

## DISPOSITIF DE PROTECTION THERMIQUE

La friteuse comporte un dispositif de protection thermique **9** qui agit en cas de surchauffe, en déconnectant automatiquement la friteuse.

Lorsque cela se produit débrancher le réseau de la friteuse, laisser l'huile refroidir et réactiver le dispositif de protection thermique en appuyant sur le bouton (situé à l'intérieur du trou) avec un stylo ou un objet similaire.



## COMBLER LE BASSIN

- Assurez-vous que le bassin amovible, l'ensemble de réglage de la température et de la résistance **10** sont couplés dans le support bassin **6**.
- Verser l'huile à l'intérieur de bassin, le niveau d'huile doit se situer entre les repères **MIN** et **MAX** sur le mur de la bassin.
- Avant chaque utilisation, vous devez vérifier le niveau d'huile et ajouter au besoin.
- Utilisation recommandée pour la friture et ne pas mélanger différents types d'huile d'huiles. En aucun cas utiliser d'autres types d'huiles (non recommandé), car il peut être un risque d'incendie, la fumée, etc.

### Note:

Ne mettez jamais la friteuse sans huile ou un niveau d'huile au-dessous du niveau minimum MIN, car cela pourrait endommager la résistance. Il ne met pas tout autre liquide autre que l'huile et l'eau ou d'autres liquides à bassin.

## RÉCHAUFFEMENT

- La friteuse doit être situé sur une surface plane, plat et sec, hors de portée des enfants et loin des possibles projections d'eau ou de sources de chaleur.
- Vérifiez que le niveau d'huile se situe entre les marques **MIN** et **MAX** sur le mur bassin.
- Retirer le panier **4** et entrer des aliments (**voir Préparation section de panier**) si on le désire peut supporter le panier sur le bord bassin par le crochet sur le côté de celui-ci.
- Branchez la friteuse sur une prise secteur, le voyant d'alimentation **1** s'allumera.

- Tourner le sélecteur de température **2** à la position désirée (**voir la friture de table**).
- L'indicateur de température d'huile **3** lumières et lorsque l'huile est à la température choisie, cet indicateur se éteint.

## PRÉPARATION DU PANIER

- Placez les aliments à frire dans le fond du panier **4** veiller à ce qu'ils n'occupent pas plus de 2/3 de sa capacité totale.
- Pour de meilleurs résultats, entrez les ingrédients secs dans le panier. Ceci est particulièrement important avec les pommes de terre, tape toujours à sec avant de les frire.
- Coupez les aliments en morceaux de la même taille, dans cette frite façon uniformément. Évitez les pièces qui sont trop épais.
- Retirez les morceaux de glace existants sur surgelés avant de placer la nourriture dans la friteuse.

### Note:

Tous les aliments congelés sont prêts à l'emploi. Vérifiez les instructions du fabricant de produits surgelés.

## FRITURE DES ALIMENTS

- Lors du réglage du sélecteur de température **2**, l'indicateur **3** température de l'huile reste allumé jusqu'à ce que l'huile atteigne la température sélectionnée.
- Insérez lentement le panier **4** (avec la nourriture à frire) dans l'huile, ainsi des éclaboussures d'huile sont évités.
- Pour éviter des éclaboussures d'huile réduisant considérablement les odeurs placez le couvercle sur la friteuse.

### Note:

Au cours du processus de friture, il est normal que l'indicateur de température d'huile **3** allumer et éteindre. Cela signifie que l'huile a atteint la température sélectionnée et le thermostat contrôlant la température.

### Attention:

Faire attention avec des surfaces métalliques de la friteuse en cours d'utilisation car ils sont chauds. Tenez le couvercle par la poignée.

## EXTRACTION DES ALIMENTS

- Lorsque le temps est écoulé friture, soulever le panier **4**. Ceci fournit un point d'ancrage pour soutenir le bord de bassin **6**. Placer et la nourriture de vidange.

- Les aliments frits restent très croustillants, retirer le panier de bassin dès que vous avez fini de faire frire.
- Si vous devez ajouter un peu d'assaisonnement (sel, poivre, etc.), faites-le loin de la friteuse pour les empêcher de tomber dans l'huile.

### COUPER LA FRITEUSE

- Lorsque vous avez fini de cuire les aliments, tournez le sélecteur de température **2** sur la position **OFF**.
- Débranchez le secteur de sortie de la friteuse.
- Vous pouvez placer, si désiré le panier **4** à l'intérieur bassin.
- Remettez le bouchon et laissez refroidir l'huile (2 à 3 heures environ.) Avant le stockage ou le nettoyage.

#### Attention:

Alors que l'huile est chaude, ne déplacez pas la friteuse, ne négligez pas leur vigilance et le garder hors de portée des enfants.

### TABLEAU FRITURE

Sont donnés fois friture pour référence. Ceux-ci peuvent varier en fonction de la quantité et de goûts personnels.

Genre de nourriture	Température	Temps de friture
Frites (par friture)	170°	5-10 min.
Chips (friture finale)	190°	2-4 min.
Croquettes et bâtonnets de poisson	190°	7-9 min.
Escalopes de veau	190°	3-4 min.
Porc émincé	180°	10-12 min.
Beignets	180°	5-6 min.
Dorade, le merlu, la sole.	170°	4-6 min.
Filets de morue panés	170°	5-8 min.
Escalopes	160°	6-8 min.
Anchois	160°	5-7 min.
Rondelles d'oignon	160°	1-2 min.
Champignons	160°	2-3 min.
Poulet	160°	4-6 min.

Les aliments doivent plus épaisses peuvent être redonné à veiller à ce qu'ils font frire des deux côtés de manière uniforme. Lorsque frappeurs alimentaires froid, retirer le panier pour éviter de le coller alimentaire. Dans ce cas, être très prudent lors de la manipulation des pinces de nourriture et d'utilisation. Introduire progressivement des aliments dans l'huile chaude, les submergeant lentement et ne coulent pas brusquement et les éclaboussures.

## **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

### **Comme extrait d'huile bassin**

#### **Attention:**

Lors de la manipulation de la friteuse assurez-vous qu'il est débranché de la prise secteur et que l'huile est complètement froid.

Pour retirer le bassin d'huile, procédez comme suit:

1. Retirez le couvercle et retirez le panier **4**.
2. Très prendre avec précaution l'interrupteur de température de consigne et de la résistance **10** et tirez vers le haut pour libérer complètement les guides. Cet ensemble se compose de plusieurs parties, certains donc jamais électrique immergé dans l'eau ou se laver cette pièce. La seule partie qui peut être nettoyé avec un chiffon ou une serviette en papier est résistance.
3. Veillez à ne pas endommager la résistance.
4. Attrapez bassin et enlever complètement le bassin de support **6**.
5. Après le nettoyage de la cuvette ou la décharge de celui-ci, approprié pour placer à nouveau les morceaux dans l'ordre inverse.

#### **Le filtrage et le stockage de l'huile**

L'huile doit être filtrée régulièrement. Les restes des aliments ont tendance résultant à brûler et altérer la qualité et le goût de l'huile plus rapide.

- Une fois que l'huile est froide, verser dans un récipient en faisant passer à travers un tamis.
- Nettoyez l'intérieur du bassin.
- Laisser l'huile dans le bassin de la friteuse ou préfèrent enregistrer pour une utilisation ultérieure, faire verser sur un contenant hermétique (le dernier procédé est recommandé si vous n'utilisez souvent la friteuse). Pas besoin de garder l'huile dans le réfrigérateur, il suffit de stocker dans un endroit éloigné de toute source de chaleur et de lumière.

#### **Changer l'huile de friteuse**

Ne pas verser de l'huile usagée dans l'évier, lavabo, etc. cette huile est nocif pour l'environnement. Ne jetez pas dans les déchets organiques, suivre les règles de recyclage établies par les services de collecte des déchets dans votre région. Vidange d'huile dépend du type et de la qualité. Rappelez-vous l'huile « propre » conserve la saveur et la pureté des aliments.

#### **Nettoyage**

- Essuyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide et essuyer avec un chiffon propre et sec. Ne jamais utiliser d'éponges abrasives ou de détergents.

- Nettoyez la friteuse à l'intérieur et à l'extérieur régulièrement.
- Le panier et la poignée peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse. Sécher complètement avant de les réutiliser.
- Lors du changement de l'huile, vous pouvez utiliser pour nettoyer le bassin. Nettoyez l'intérieur avec du papier absorbant, puis avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse et enfin avec un laissez-passer un chiffon humide et laissez sécher.
- Toutes les parties, à l'exception de l'ensemble de sélection de la température et de la résistance **10** peuvent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse. Sécher complètement avant utilisation.
- le lavage n'est pas recommandé dans le lave-vaisselle.

### **Nettoyage du filtre anti-fumée**

La friteuse a un filtre antihumo est situé à l'intérieur d'un compartiment dans le couvercle supérieur. Retirer pour nettoyer le couvercle du filtre 7 (repoussant le clapet et en tirant vers le haut) et verser de l'eau chaude savonneuse dessus. Rincez ensuite à l'eau tiède et une fois qu'il est complètement sec, remplacer l'ensemble dans son emplacement.

### **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Alimentation	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	2000 W
Température maximale	190 °C
Capacité	2 litres
Longueur de câble	70 cm
Dimensions	350 x 210 x 215 mm (L, La, H)

Les spécifications techniques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Ce produit est conforme aux directives européennes 2014/30 / EC (CEM) sur la compatibilité électromagnétique et 2014/35 / EC (LVD) basse tension de sécurité.

"MX, MX ONDA" et les logos sont des marques déposées de MX ONDA, S.A.

**MX ONDA, S.A.**

**Isla de Java, 37**

**28034 – MADRID (SPAGNE)**

Téléphone Service d'information et: **+34 902 551 501**

E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es)

<http://www.mxonda.es>

**BENUTZERHANDBUCH**

**Mx Onda**

**FRITTEUSE**

**MODEL: MX-FR2126**



**CE**

**VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN SIE DIESE**

## ACHTUNG

Dieses gerät arbeitet mit einer spannung von 230 V, um einen möglichen elektrischen schlag zu vermeiden, versuchen sie nicht, ihn zu öffnen. Dieses gerät hat keinen anteil, der von sich selbst repariert werden können, im falle einer fehlfunktion nicht umgehen, wenden sie sich an ihren autorisierten service MX ONDA.

Nachdem das leben dieses elektrischen geräts erschöpft ist, nicht in den haussmüll.

Legen sie sie in den entsprechenden behälter aus einem recycling-center in ihrer nähe für das recycling später.



Dieses produkt erfüllt die europäische RoHS-richtlinie (2011/65/EU) zur beschränkung der verwendung bestimmter gefährlicher stoffe in elektro- und Elektronikgeräten, durch das königliche dekret 208/2005 in spanisches recht umgesetzt.



## EINFÜHRUNG

Mx onda danke hat die rücksicht, um dieses produkt zu kaufen musste.

Mit der fritteuse modell **MX-FR2126** kann kochen eine vielzahl von lebensmitteln, ohne die aromen und die geringe gröÙe wird die verwendung gemischt erleichtern.

Unter anderem hat die folgenden eigenschaften:

- 2000 watt leistung
- 2 liter fassungsvermögen
- Abnehmbare emaillierte schüssel und edelstahlgehäuse
- Widerstand eingetaucht
- Einstellbarer thermostat
- Korb mit klappgriff
- Viewer-sicherheitsglas und rauchfilter
- Cool-touch-handgriffe
- komplett herausnehmbar
- Thermische Sicherung

## VOR DEM ANSCHLUSS DES FRYER

- Lesen sie diese anweisungen und bewahren sie sie sorgfältig zur späteren verwendung.
- Überprüfen, dass die spannung in ihrem steckdose 220/240 V ~ 50 Hz und mit erdung versehen ist.
- Wenn sie ein verlängerungskabel verwenden müssen, verwenden sie nur eine, die in gutem zustand ist, mit geerdeten stecker ausgestattet und eignet sich für das leistungsteil.

- Die verlängerung sollte so platziert werden, dass nicht mehr als drapieren die arbeitsplatte oder einen tisch, so dass kinder sich zu ziehen oder die sich über versehentlich ausgelöst werden.
- Die elektrische sicherheit des gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es zu einer effizienten erde verbunden ist, wie in den sicherheitsbestimmungen festgelegt. Der hersteller haftet nicht für schäden, die durch das fehlen der erdung der anlage verursacht werden. Wenn sie zweifel haben, wenden sie sich an einen qualifizierten elektriker.
- Nach dem entfernen der verpackung prüfen, dass das gerät nicht beschädigt wird. Im zweifelsfall verwenden sie es nicht; kontaktieren sie den technischen support-mitarbeiter.
- Verpackungsmaterialien wie plastiktüten, polystyrolschaum, usw. Sollten nicht in reichweite von kindern aufbewahrt werden, da sie eine potentielle gefahrenquelle.
- Der hersteller übernimmt keine haftung für schäden, die durch unsachgemäße, fehlerhafte oder nachlässige benutzung des gerätes entstehen.

## **SICHERHEIT**

Die nichtbeachtung dieser sicherheitsvorkehrungen oder warnungen folgen konnte als folge verbrennungen oder schwere verletzungen zu geben.

- Kinder sollten nicht mit diesem gerät spielen.
- Reinigung und wartung durch den benutzer können nicht von kindern gemacht werden, wenn sie älter als 8 jahre sind und überwacht.
- Die nichtbeachtung dieser sicherheitshinweise folgen könnte als folge verbrennungen oder schwere verletzungen zur folge haben.
- Dieses gerät kann nicht von kindern (jünger als 8 jahre alt) oder personen mit oder ohne erfahrung und wissen reduziert physischen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten verwendet werden, sofern sie nicht über die verwendung der geräte entsprechenden anweisungen erhalten haben, und von einem erwachsenen beaufsichtigt werden oder verantwortliche person.
- Dieses gerät ist nur für professionelle und nicht im haushalt bestimmt. Mx onda keine verantwortung übernehmen und die garantie nicht bei missbrauch oder nichtbefolgung von anweisungen gelten.
- Dieses gerät arbeitet bei hohen temperaturen, so dass bei der handhabung nicht die metalloberflächen berühren. Halten sie es an den griffen. Verwenden sie gegebenenfalls schutzhandschuhe oder topflappen.
- Verwenden sie dieses gerät nicht in der nähe von brennbaren materialien (vorhänge, etc).
- Stellen sie die friteuse auf oder nahe einem gasbrenner, elektrokochplatten oder öfen. Legen sie immer die fritteuse auf eine trockene, stabile, ebene fläche, nicht im freien verwenden.



- Nie die fritteuse bewegen während des gebrauchs, ziehen sie die fritteuse und das öl auf, bevor er zu kühlen.
- Während die fritteuse angeschlossen ist oder das öl noch heiß ist, haben ihre wachsamkeit nicht vernachlässigen und halten sie sie außerhalb der reichweite von kindern.
- Um das gerät vom netz zu trennen, ziehen sie den stecker. Sie ziehen sie nicht am kabel.
- Geben sie niemals die wasserbeständigkeit und versuchen, es nicht zu beschädigen.
- Trennen sie die fritteuse, wenn nicht in gebrauch ist, wenn ein stromausfall auftritt, "überspringen" eine sicherung oder einen leitungs und vor dem eigenen unterhaltsreinigung.
- Im brandfall, nie versuchen, und löschte die flammen mit wasser. Schließen sie die abdeckung und ersticken die flammen mit einem feuchten tuch.
- Achten sie darauf, das kabel nicht über den rand der tischplatte oder arbeitsplatte hängen oder heiße oberflächen berühren diese.
- Zum schutz vor gefahr von stromschlägen und verletzungen zu schützen, nicht tauchen kabel, stecker oder stellen sie den temperaturwähler und beständigkeit in wasser oder eine andere flüssigkeit.
- Im falle des scheiterns, anomalien, wenn die fritteuse fallen gelassen wird, der stecker oder andere teile werden als wertgemindert betrachtet, oder das kabel beschädigt ist, schalten sie das gerät aus und versuchen sie nicht, es selbst zu reparieren. An unseren kundenservice nächsten mx onda.

## STEUERELEMENTE UND ELEMENTE



1. Betriebsanzeige
2. Temperaturwähler
3. Öltemperaturanzeige
4. Korb mit klappgriff
5. Isolierter griff der stützkuba
6. Tankhalterung und abnehmbarer tank
7. Anti-rauchfilter
8. Hartglas-display
9. Thermische schutzeinrichtung
10. Netzwirkkabel fach und kauschen

### SICHERHEITSDATENBLATT BREAKER

Diese vorrichtung ist mit einem sicherheitsschalter ausgestattet, der verhindert, dass der widerstand funktioniert, wenn die abnehmbare baugruppe **10** nicht in den führungen der tankhalterung **6** gekoppelt ist. Wenn die abnehmbare baugruppe falsch in ihrer halterung angeordnet ist, leuchtet die kontrollleuchte zündung **1** leuchtet nicht auf.

### THERMISCHE SCHUTZEINRICHTUNG

Die friteuse ist mit einem thermischen schutzvorrichtung **9** handeln im falle einer überhitzung ausgestattet, automatische trennung der friteuse.

Wenn dies geschieht, ziehen sie die friteuse aus dem netzwerk, warten sie, bis das öl zu kühlen und zu reaktivieren, die thermische schutzvorrichtung durch drücken der (in dem loch befindet) taste mit einem stift oder einem ähnlichen gegenstand.



### ÖLBEHÄLTER FÜLLEN

- Stellen sie sicher, das wechsel kuba, den temperaturregler-einheit und der widerstand **10** sind in dem halter **6** cuba gekoppelt.
- Gießen sie öl innerhalb von kuba, muss der ölstand zwischen den markierungen **MIN** und **MAX** auf der wand von kuba sein.
- Vor dem gebrauch sollten sie den ölstand zu überprüfen und ggf. Ergänzen.
- Verwenden sie zum braten zu empfehlen und nicht mischen verschiedene arten von ölen öl. Auch unter keinen umständen andere arten von ölen (nicht empfohlen), wie es hätte die gefahr von feuer, rauch, etc.

#### Notiz:

Schalten sie niemals die friteuse ohne öl oder ein ölstand unter dem mindestwert **MIN**, da dies widerstand beschädigen. Auch, nicht in eine andere flüssigkeit außer öl und wasser oder andere flüssigkeiten in kuba.

## VORWÄRMEN

- Die friteuse sollte auf eine trockene, stabile, ebene fläche außerhalb der reichweite von kindern und von wasserspritzern oder wärmequellen befinden.
- Sicherstellen, dass der ölstand zwischen den markierungen **MIN** und **MAX** an der wand der kuba ist.
- Nehmen sie den korb **4** und in die nahrungs (siehe abschnitt vorbereitung der korb), wenn sie möchten, können sie den korb auf dem rand von kuba durch den haken an der seite unterstützen möchten.
- Stecken sie die fritteuse in eine steckdose. Die betriebsanzeige **1** leuchtet auf.
- Temperaturwähler drehen, **2** in die gewünschte position.
- Die öltemperatur-anzeige leuchtet **3** und wenn das öl bei der gewählten temperatur, erlischt das licht.

## VORBEREITUNG DES BASKET

- Legen sie die lebensmittel in den boden des korbes **4** gebraten werden, sicherzustellen, dass sie mehr als 2/3 der gesamtkapazität nicht besetzen.
- Die besten ergebnisse erzielen, geben sie die trockenen zutaten in den korb. Dies ist besonders wichtig mit kartoffeln, immer trocknen sie sie vor dem braten.
- Schneiden sie lebensmittel in gleich große stücke, so gleichmäßig gebraten. Vermeiden sie stücke, die zu dick sind.
- Die vorhandenen stücke eis in gefrorenem, bevor sie lebensmittel in der friteuse entfernen.

### **Notiz:**

Nicht alle gefrorenen lebensmittel sind einsatzbereit. Prüfen sie mit dem hersteller des gefrorenen produkts.

## FRITTIERVORGÄNGE

- Bei der einstellung der temperaturwähler **2**, die temperaturanzeige öl **3** beleuchtet bleiben, bis das öl die gewählte temperatur erreicht.
- Langsam schieben sie den korb **4** (mit dem frittierguts) im öl, so wird ölspritzer zu vermeiden.
- Um spritzer öl zu vermeiden und reduzieren gerüche setzen sie den deckel auf der friteuse.

### **Notiz:**

Während des bratens normal für die temperaturanzeige öl **3** eingeschaltet ist und ausgeschaltet ist, bedeutet dies, dass das öl die gewünschte temperatur erreicht ist und der thermostat der temperatursteuer davon.

**Achtung:**

Seien sie vorsichtig mit metalloberflächen der friteuse während der verwendung, da sie heiß sein. Halten sie die obere nur durch den griff.

**ZUBEREITUNG VON SPEISEN**

- Wenn der backzeit abgelaufen ist, heben sie den korb **4**. Dies stellt einen anker auf der kante des kuba **6**. Platz ruhe und drain-essen.
- Frittierten lebensmitteln zu bleiben sehr knusprig, entfernen sie den korb von kuba, sobald sie braten beenden.
- Wenn sie haben, einige gewürze (salz, pfeffer, etc.) Hinzuzufügen, gehen sie so weg von der friteuse, um sie vor dem absturz in die öl zu verhindern.

**AUS DER FRITEUSE**

- Nach dem frittieren der speisen stellte ich den temperaturwähler **2** auf die position **OFF**.
- Trennen sie die friteuse aus der steckdose netzwerk.
- Sie können setzen, wenn sie den warenkorb **4** innerhalb von kuba mögen.
- Setzen sie den deckel und damit das öl (2 bis 3 std.) Vor der lagerung oder reinigung abkühlen.

**Achtung:**

Während das öl heiß ist, nicht die friteuse bewegen und ihre wachsamkeit nicht vernachlässigen und halten sie sie außerhalb der reichweite von kindern.

**BRATENTISCH**

Frittierzeiten werden nur als referenz angegeben. Diese können je nach menge und persönlichem geschmack variieren.

Art des Essens	Temperatur	Frittierzeit
Kartoffelchips (vorgebraten)	170°	5-10 min.
Pommes frites (braten)	190°	2-4 min.
Kroketten und fischstäbe	190°	7-9 min.
Kalbsschnitzel	190°	3-4 min.
Gehacktes schweinefleisch	180°	10-12 min.
Buñuelos	180°	5-6 min.
Dorade, seehecht, seezunge.	170°	4-6 min.
Gebackene kabeljaufilets	170°	5-8 min.
Panierte filets	160°	6-8 min.
Sardellen	160°	5-7 min.
Zwiebelringe	160°	1-2 min.
Pilze	160°	2-3 min.
Hühnchen	160°	4-6 min.

Nehmen sie den korb bei kalten, angeschlagenen lebensmitteln heraus, um ein anhaften der lebensmittel zu verhindern. Seien sie in diesem fall beim umgang mit lebensmitteln sehr vorsichtig und verwenden sie eine zange.

Dickere lebensmittel müssen möglicherweise umgedreht werden, um sicherzustellen, dass sie auf beiden seiten gleichmäßig gebraten werden.

Füllen sie das futter allmählich in das heiße öl ein und tauchen sie es nach und nach ein, damit es nicht abrupt sinkt und spritzt.

## **WARTUNG UND REINIGUNG**

### **So entnehmen sie den ölbehälter**

#### **Achtung:**

Immer griff der friteuse, sicherzustellen, dass es keine verbindung zum stromnetz und das öl ist völlig kalt.

Um das ölbehälter zu extrahieren, gehen sie folgendermaßen vor:

- 1.** Entfernen sie den deckel und nehmen sie den korb **4**.
- 2.** Sehr vorsichtig nehmen sie die eingestellte temperatur selektor-widerstand **10** und ziehen sie sie nach oben, um die führungen vollständig freizugeben. Dieses set besteht aus mehreren teilen, einige macht, so noch nie in wasser eintauchen oder waschen sie dieses stück. Das einzige teil, das mit einem tuch oder einem papiertuch gereinigt werden können, ist der widerstand. Nicht beschädigen beständigkeit.
- 3.** Nehmen ölbehälter und vollständig entfernen sie sie aus der unterstützung von ölbehälter im **6**.
- 4.** Sobald die reinigung oder entleerung cuba gleich, wieder gehen, alle teile in umgekehrter reihenfolge wie beschrieben, stellen.

### **Ölfilterung und -speicherung**

Das öl muss regelmäßig gefiltert werden. Die reste, die von lebensmitteln entstehen neigen dazu, zu verbrennen und die qualität und den geschmack des öls verändern schneller.

- Sobald das öl abgekühlt ist, gießen sie in einen behälter, indem es durch ein sieb streichen.
- Reinigen sie das innere von kuba.
- Lassen sie ölbehälter öl in der friteuse oder wenn sie es vorziehen, für eine spätere verwendung zu speichern, zu tun gießen sie es auf einem luftdichten behälter (letztere verfahren wird empfohlen, wenn sie die friteuse häufig verwenden). Keine notwendigkeit, das öl im kühlschrank aufbewahren, nur bewahren sie es an einem ort fern von wärmequellen und licht.

## **Ölwechsel**

Altöl in den ausguss schütten sie nicht, waschbecken usw. Dieses öl ist für die umwelt schädlich. Weder ziehen organische abfälle, befolgen sie die recycling-vorschriften durch müllabfuhr in ihrer umgebung eingerichtet. Öllebensdauer hängt von der art und qualität. Denken sie daran, die "sauber" öl hält den geschmack und die reinheit der nahrung.

## **Reinlichkeit**

- Reinigen sie die friteuse innen und außen mit regelmäßigkeit.
- Reinigen sie die außenseite der friteuse mit einem feuchten tuch reinigen und mit einem anderen sauber und trocken. Verwenden sie niemals scheuerschwämme oder reinigungsmittel.
- Der korb und der griff kann in heißem seifenwasser gewaschen werden. Trocknen sie vor der wiederverwendung gründlich.
- Beim ölwechsel, die sie verwenden können, um zu reinigen kuba. Reinigen sie das innere mit saugfähigem papier, dann mit einem tuch in seifenwasser getränkt und schließlich mit einem feuchten tuch passieren und trocknen lassen.
- Alle teile, außer der temperaturwahleinheit und der widerstand **11** kann mit heißem seifenwasser gewaschen werden. Gut trocknen vor dem gebrauch.
- Wir empfehlen nicht, waschen in der spülmaschine.

## **Reinigung des filters anti-rauch**

Die friteuse weist eine anti-rauchfilter, die in einem fach in der oberen abdeckung befindet. Zum reinigen der filter nehmen sie die abdeckung 7 (schieben sie die klappe wieder und hochziehen) und gießen sie heißes seifenwasser auf sie. Dann mit warmem wasser abspülen und sobald es vollständig trocken ist, ersetzen sie die montage in seine lage.

## TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung	220 - 240 V ~ 50 Hz
Energieverbrauch	2000 W
Höchsttemperatur	190° C
Kapazität	2 Liter max
Kabellänge	0,7 m
Größe	350 x 210 x 215 mm (lang, Breite, hoch)

Spezifikationen können ohne vorherige ankündigung geändert werden.

Dieses produkt entspricht den europäischen richtlinien 2014/30/EC (EMC) über die Elektromagnetische Verträglichkeit und 2014/35/EC (LVD) sicherheitskleinspannung.

“MX, MX ONDA” und die entsprechenden logos sind marken der MX ONDA, S.A.

**MX ONDA, S.A.**  
**Isla de Java, 37**  
**28034 – MADRID (SPANIEN)**

Telefon Informationen und Service: **+34 902 551 501**



Manual de instrucciones  
Instruction manual  
Manual de instruções  
Benutzerhandbuch  
Manuel utilisateur  
Manuale di istruzioni



E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es)  
<http://www.mxonda.es>