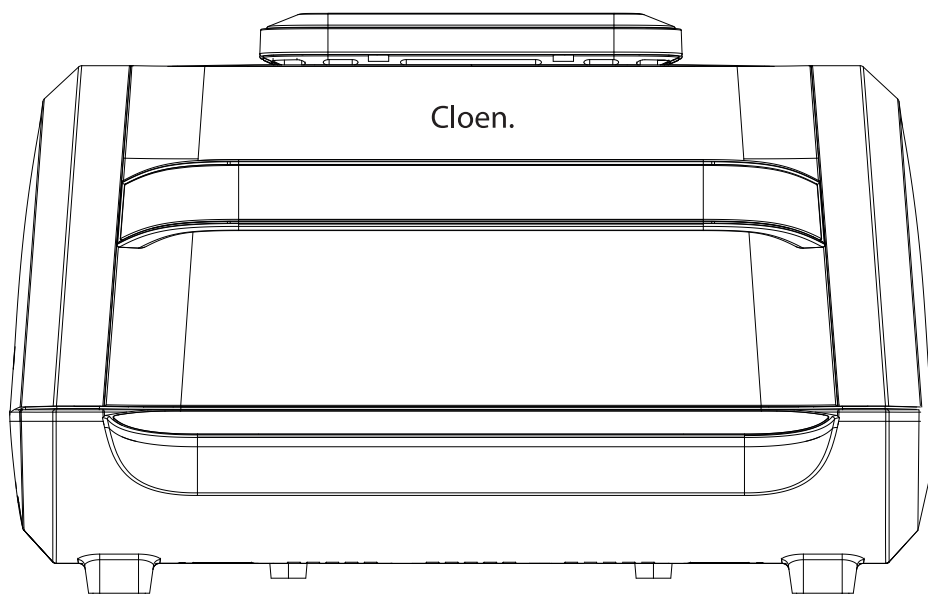


Cloen. Foodie Fryer. 8 en 1

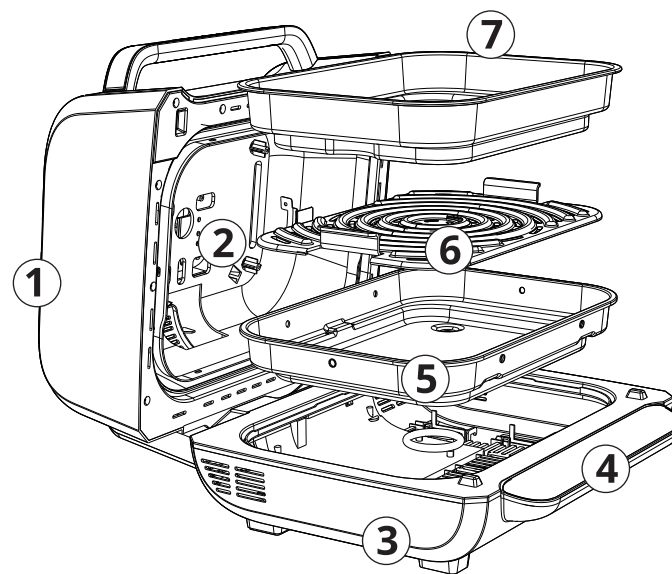
RECOMENDACIONES DE USO / FAQ.



www.storecloen.com

A continuación se muestra una tabla con una orientación aproximada de la relación alimento-tiempo-temperatura para ayudarle a una familiarización más rápida con el producto. Tenga en cuenta que toda la información que se proporciona podrá variar en base al alimento, a la cantidad, a la forma y al peso del mismo, además del gusto personal del usuario en relación con el acabado o el punto del alimento.

PARTES DE LA Foodie Fryer.



- ① Cubierta
- ② Campana (removable)
- ③ Unidad principal
- ④ Panel de control digital
- ⑤ Recipiente antiadherente para cocinar
- ⑥ Parrilla para grill
- ⑦ Cesta antiadherente para freír








Foodie **Fryer.**











Cloen. ①

ICONOGRAFÍA DE TU Foodie Fryer.

La pantalla del panel de control muestra la hora en formato HH: MM.

La temperatura de cocción y el tiempo de cocción se alternan.

Icono	Función	Descripción	Tiempo programado	Tiempo recomendado	Temperatura	Cantidad aproximada para 3 raciones	Cubeta
	Manual	Seleccione manualmente la temperatura y el tiempo deseados	10 min (aparece por defecto)	Manual	150°	Manual	Al gusto
	Masa	Hojaldre, masa quebrada, etc.	15 min	15 min	160°	280 gr	6
	Patatas congeladas	Patata corte fino Patata corte grueso	21 min	15 min 23 min	170 ° 170 °	250 - 300 gr 250 - 350 gr	7
	Patatas naturales	Patata monalisa, patata agria, etc.	10 min	20 min	180°	200 gr	7
	Vaca	Filetes, entrecots, hamburguesas, etc.	20 min	Dependiendo del grosor de la pieza	185°		6/7
	Cerdo	Chuletas, embutidos, hamburguesas, etc.	15 min	15 min	195°	220 gr	6/7
	Manual	Seleccione manualmente la temperatura y el tiempo deseados	10 min (aparece por defecto)	Manual	150°	Manual	Al gusto

Icono	Función	Descripción	Tiempo programado	Tiempo recomendado	Temperatura	Cantidad aproximada para 3 raciones	Cubeta
	Pollo	Pieza entera o cuartos traseros	45 min	Dependiendo del grosor de la pieza	185°		7
	Muslo de ave	Tamaño mediano Tamaño grueso Muslo de pavo	25 min	25 min 30 min 35 min	180°	<120 gr/ cada pieza > 120 gr/ cada pieza > 120 gr/ cada pieza	6
	Alitas de pollo	Alitas de pollo	20 min	20 min	200° C		7
	Pescado	Lubina, salmón, atún, emperador, etc.	8 min	12 min	180° C	200 gr/cada pieza	6/7
	Marisco	Mejillones, gambas, gambón, almejas, etc.	10 min		175° C		6/7
	Brocheta BBQ	Brocheta de carne con salsas	15 min		170° C		6
	Brocheta	Mix de carne y verdura	5 min		180° C		6
	Pizza no congelada (masa grosor intermedio)	Apto para pizzas de 20 cm	5 min	5 min	170° C	200 gr	6
	Pan	Bizcocho, pan, muffin, brownie, etc.	25 min		180° C		7
	Deshidratar	Deshidratar carnes, frutas y más para snacks saludables	8 horas		50° C		6

FAQ.

Q: ¿Debo usar patatas frescas/naturales o congeladas?

A: Se pueden usar ambos tipos, aunque el tiempo y la temperatura variará en base a ello. Se puede ver en mayor detalle en la parte de "Recomendaciones de uso".

Q: ¿Qué rejilla se recomienda para cada alimento?

A: Puede encontrar la respuesta en nuestro documento de "Recomendaciones de uso". Aconsejamos cocinar en la parrilla para grill o en la cesta antiadherente para freír, ya que en ambos casos las cubetas cuentan con orificios que actúan para que todo el alimento se cocine de forma uniforme gracias al sistema ciclónico.

Q: ¿Puedo seguir las instrucciones de alimentos pre-cocinados en relación tiempo-temperatura para un horno convencional y aplicarlas a la Foodie Fryer?

A: Hay que tener en cuenta que el espacio dentro de un horno convencional es mayor, por lo que el calor no está tan próximo al alimento como en la Foodie Fryer, esto quiere decir que dichas indicaciones se pueden tomar como referencia pero se recomienda reducir el tiempo marcado en un 10% aproximadamente. (Aconsejamos también que en base a los gustos personales del usuario y del tamaño y forma del alimento se haga una prueba previa para determinar si necesita cocinarse más o no).

Q: ¿Puedo cocinar solamente con la parrilla para grill o con la cesta antiadherente?

A: No, en ningún caso se puede cocinar únicamente con uno de estos dos recipientes sin que primero esté colocado el recipiente antiadherente para cocinar (véase parte número 5 de la Foodie Fryer en el manual de usuario).

Q: ¿Cuál podría ser un ejemplo de receta para la función manual?

A: Un ejemplo sencillo podría ser el de unos rollitos de primavera congelados. Lo que hay que hacer es prestar atención a las indicaciones del envase donde se menciona la temperatura y tiempo necesarios para cocinar el producto en un horno convencional y en base a eso reducir el tiempo un 10%. Es decir, si nos indican un tiempo de 20 minutos a 225° lo que haríamos sería disminuir el tiempo entre 15 y 17 minutos en lugar de 20 (siempre teniendo en cuenta el resultado final que prefiera el usuario).

Q: ¿Se pueden meter moldes? ¿Y utilizar papel de aluminio y de horno?

A: Sí, los moldes siempre que sean de silicona o de cerámica (se puede introducir en principio cualquier recipiente válido para un horno convencional). Tampoco hay problema con el papel de aluminio y el de horno.

Q: ¿Se pueden freír varias cosas a la vez?

A: Sí, gracias a su gran capacidad. Además, al tener la parrilla para grill permite que puedas cocinar con la misma y colocar además alimentos en el recipiente antiadherente para cocinar, que quedará situado por debajo de la parrilla para grill.

Q: ¿Sirve para gratinar?

A: Sí, realmente al tener un funcionamiento similar al de un horno convencional este tipo de funciones son semejantes.

Q: ¿Incluye libro de recetas?

A: No, aunque en el manual de usuario podrá encontrar un código QR que le redirigirá a la sección de recetas de nuestra página web. Asimismo iremos subiendo recetas a nuestra web y pretendemos crear una comunidad con dueños de Foodie Fryer que compartan sus recetas. Te animamos a que te unas y compartas las tuyas.

Q: ¿Mantiene la comida caliente?

A: Sí, la mantiene caliente.

Q: ¿Hace mucho ruido?

A: No, es un dispositivo que no emite demasiado ruido.

Q: ¿Sale humo o vapor?

A: No, la Foodie Fryer 8 en 1 no emite ni humo ni vapor.

Q: ¿Qué pasa si abro la tapa de mi Foodie Fryer durante el proceso de cocinado?

A: La máquina se detendrá mientras la tapa esté abierta pero al cerrar el proceso de cocción programado previamente seguirá su curso.

Q: Si a mitad de cocinado abro la tapa de mi Foodie Fryer y veo que el alimento no está en el punto deseado, ¿puedo modificar el tiempo/temperatura una vez que el programa ha empezado?

A: Sin problema, se puede modificar tanto la temperatura como el tiempo a mitad de cocinado si así lo cree conveniente el usuario.

Q: ¿Puedo cocinar al mismo tiempo diferentes tipos de verdura?

A: Sí, aunque hay que tener en cuenta el tiempo que tarda cada una de ellas en estar lista. Por ejemplo, si se desea preparar una guarnición de patata y cebolla hay que considerar que la patata necesita mayor tiempo y mayor temperatura para cocinarse que la cebolla, por lo que ésta última se debe incorporar más tarde...

Adicionalmente hay que pensar en el tamaño y el corte de las verduras, para que los tiempos de cada una de ellas sea el más similar posible, además hay que intentar que todas tengan el mismo grosor y consistencia.

Q: ¿Las cubetas son aptas para lavavajillas?

A: Sí, aunque se recomienda lavarlas a mano y con la parte suave de un estropajo (esponja de cocina).

Cloen. Foodie **Fryer.**



¡Descubre más! / Find out more!
www.storecloen.com

Cloen Europa, S.L. CIF ESB98937220
Designed by Cloen in Spain | assembled in RPC
Calle Martín el Humano, 28
CP 46930 Quart de Poblet, Valencia, Spain
Customer Service +34 961 81 57 49
sat@storecloen.com / www.storecloen.com

Designed with ♥ in Spain.