



Breve Introducción

Gracias por su favor. Gracias por elegir nuestra freidora sin aceite. La freidora sin aceite recién presentada le ayudará a cocinar la comida y el refrigerio que desee de una manera más saludable. La freidora sin aceite utiliza el principio de combinación de aire caliente con ciclos de aire de alta velocidad (cambio rápido de aire), proporcionará un calentamiento integral único, por lo que para la mayoría de los alimentos no es necesario agregar aceite para cocinar. Con nuestra freidora sin aceite, ahora tiene una manera más conveniente de preparar comidas deliciosas como pasteles y galletas de nuevo con leche, etc.

Instrucción General (Figura 1)

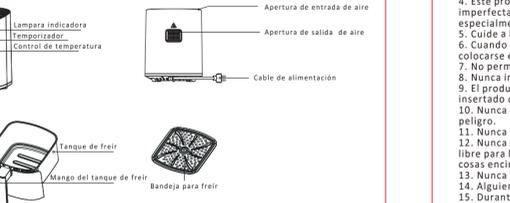
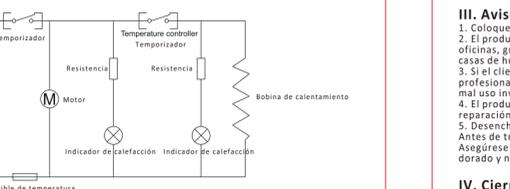


Diagrama de circuito (Figura 2)



Atenciones

Antes de utilizar este producto, lea el manual de instrucciones y conserve el folleto para consultarlo en el futuro.

I. Peligro

1. No sumerja la corteza en agua ni la lave bajo el grifo, ya que hay componentes eléctricos y componentes de calefacción en la corteza.
2. No permita que entre agua u otros líquidos en el producto, en caso de que se produzcan descargas eléctricas.
3. Coloque siempre los ingredientes de los alimentos en el tanque de fritura, esto para evitar su contacto con los componentes de calentamiento.
4. Mientras el producto está en funcionamiento, no cubra las aberturas de entrada y salida de aire.
5. Nunca vierta aceite en la freidora, ya que podría provocar un incendio.
6. No toque el interior del producto mientras está funcionando.

II. Advertencia

1. Antes de conectar el producto con la energía eléctrica, verifique si la energía proporcionada está de acuerdo con la potencia nominal del producto.
2. Si hay daños en los enchufes, el cable de alimentación o el producto, ya no debe utilizar el producto.
3. Si el cable de alimentación está roto, para evitar peligros, debe ser reemplazado por técnicos de servicio del fabricante, departamento de reparación del fabricante o departamentos similares.
4. Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con extremidades imperfectas, falta de experiencia y conocimientos relevantes (excepto psicopatas), pero la persona especialmente asignada debe supervisar y orientar el uso del producto, para así garantizar la seguridad.
5. Cuide a los niños, no deje que jueguen con el producto como si fueran juguetes.
6. Cuando el producto está encendido o se está enfriando, el producto y el cable de alimentación deben colocarse en un lugar fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
7. No permita que el cable de alimentación toque superficies con alta temperatura.
8. Nunca inserte las manos mojadas en los enchufes y el panel de control del producto.
9. El producto debe conectarse con un enchufe con toma de tierra y hay que asegurarse de que esté insertado correctamente.
10. Nunca conecte el producto con un temporizador externo, en caso de que pudiera ocurrir algún peligro.
11. Nunca coloque el producto sobre o cerca de material combustible como el mantel o la cortina, etc.
12. Nunca coloque el producto contra la pared u otros productos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre para la parte posterior, los lados izquierdo / derecho y la parte superior del producto. No coloque cosas encima del producto.
13. Nunca use el producto para propósitos que no se ilustran en el manual.
14. Alguien debe vigilar el producto durante su funcionamiento.
15. Durante el período de fritura sin grasa, se emitirá vapor a alta temperatura por la abertura de salida de aire. Las manos y la cara deben estar alejadas del vapor y la abertura de salida de aire, y se debe cuidar el vapor y el aire calientes mientras se aleja la freidora del producto.
16. Al utilizar el producto, la superficie que toca puede calentarse mucho.
17. Si el producto emite humo, desenchúfelo de la fuente de alimentación inmediatamente. Retire la freidora del producto después de que haya dejado de humear.

III. Aviso

1. Coloque el producto sobre una superficie nivelada, uniforme y estable.
2. El producto está limitado al uso doméstico normal. No debe utilizarse en los comedores de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, y no debe ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes o salas de desayuno, u otros entornos de alojamiento.
3. Si el cliente no ha utilizado el producto correctamente, o ha utilizado el producto con fines profesionales o medio profesionales, o no ha seguido las instrucciones del manual durante el uso, dicho mal uso invalidará la garantía, no nos hacemos responsables de los daños causados por estos.
4. El producto debe enviarse al centro de reparación autorizado por nuestra empresa para su reparación. No repare el producto usted mismo, ya que tal acción invalidará la garantía.
5. Desenchufe el producto siempre de la energía después de su uso. Antes de tratar o limpiar el producto, debe dejarse enfriar durante 30 minutos. Asegúrese de que los ingredientes alimenticios que se encuentran en el producto adquieran un color dorado y no negro o marrón. Los lugares quemados deben regalarse.

IV. Cierre automático

El producto está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador ciente el tiempo hasta 0, el producto sonará y se cerrará automáticamente. Para cerrar el producto manualmente, gire la perilla del temporizador en sentido antihorario hasta 0.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
3. Limpie bien el tanque de freír y la bandeja de freír con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
4. La máquina lavavajillas se puede utilizar para lavar estos componentes.
5. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y tibio.
6. La freidora sin grasa utiliza la tecnología de calentamiento por aire caliente. Nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

Preparación de la Operación

1. Coloque el producto sobre una superficie nivelada, uniforme y estable, no coloque el producto sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque correctamente la bandeja de freír en el tanque de la freidora.
3. Nunca vierta aceite u otro líquido en el tanque de la freidora. Nunca cubra la abertura de entrada de aire del producto, ya que esto evitará el flujo de aire y reducirá el efecto del calentamiento del aire.

Operación de este producto

La freidora sin grasa se puede utilizar para cocinar muchos tipos de ingredientes alimentarios. El manual de preparación de alimentos adicional le ayudará a comprender este producto.

I. Freír sin grasa

1. Inserte el enchufe en la toma de tierra.
2. Saque con cuidado el tanque de freír de la freidora sin grasa.
3. Coloque los ingredientes de los alimentos en el tanque de freír.

Aviso: 1. Coloque la bandeja de freír en el tanque de freír antes de poner los alimentos en el recipiente de freír.
2. La cantidad de alimentos no debe ser ni mucha ni poca, ya que puede afectar la calidad final de la fritura.

IV. Papas y Papas Fritas

Tipo	Cantidad mínima- máxima de ingredientes alimentarios	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Anular	Información adicional
Papas fritas delgadas congeladas	300-700	12-16	200	Anular	
Papas fritas gruesas congeladas	300-700	12-20	200	Anular	
Papas fritas de fabricación propia 12"x12mm	300-800	18-25	180	Anular	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Papas fritas de fabricación propia	300-800	18-22	180	Anular	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Tortas de papa	250	15-18	180		
Papas con mantecquilla	500	18-22	180		

V. Carne

Tipo	Cantidad mínima- máxima de ingredientes alimentarios	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Anular	Información adicional
File	100-500	8-12	180	Anular	
Chuleta de cerdo	100-500	10-14	180	Anular	
Hamburguesa	100-500	7-14	180	Anular	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Rollos de salchicha	100-500	13-15	200	Anular	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Muslo de pollo	100-500	18-22	180	Anular	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		

1. Saque el enchufe del producto y déjelo enfriar completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Empaque el cable de alimentación.

II. Configuración

La siguiente tabla le ayudará a elegir los ajustes básicos para los ingredientes alimentarios que desea cocinar. Nota: recuerde que estas configuraciones ofrecen solo una referencia. Para los ingredientes alimentarios que difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que proporcionemos la mejor configuración para sus ingredientes alimentarios. Como la tecnología de cambio rápido de aire puede dar un nuevo calentamiento al aire dentro del producto inmediatamente, sacar el tanque de freír de la freidora sin grasa durante la operación apenas afectará el proceso de cocción.

III. Nota

1. Compare con los ingredientes alimentarios de tamaño más grande, los ingredientes alimentarios de tamaño pequeño requerirán menos tiempo de cocción.
2. Con mayor cantidad de ingredientes alimentarios, solo se requerirá que el tiempo de cocción aumente un poco, con menor cantidad de ingredientes alimentarios, solo se requerirá que el tiempo de cocción disminuya un poco.
3. Durante el proceso de cocción, voltear los alimentos de tamaño pequeño puede promover el efecto de cocción final y puede ayudar a evitar los peligros, para evitar peligros, debe ser reemplazado por técnicos de servicio del fabricante, departamento de reparación del fabricante o departamentos similares.
4. Añadiendo una pequeña cantidad de aceite a las patatas frescas, la comida puede quedar más crujiente. Después de agregar el aceite, los ingredientes de los alimentos deben guardarse en un estante durante varios minutos (excepto psicopatas), pero la persona especialmente asignada debe supervisar y orientar el uso del producto, para así garantizar la seguridad.
5. Nunca cocine los ingredientes de alimentos con alto contenido de aceite en la freidora, como las salchichas, etc.
6. El refrigerio que se puede cocinar en el horno también se puede cocinar en la freidora sin grasa.
7. El mejor peso de los ingredientes alimentarios para cocinar patatas fritas crujientes es de 500 g.
8. La comida para sándwiches se puede preparar de manera rápida y conveniente con el uso de masa fermentada. En comparación con la masa casera, la masa fermentada requiere un tiempo de cocción más corto.
9. Puede utilizar la freidora sin grasa para recalentar los ingredientes alimentarios. Para recalentar los ingredientes de los alimentos, configure la temperatura a 150 ° C, el tiempo máximo de cocción es de 10 minutos.

I. Freír sin grasa

1. Inserte el enchufe en la toma de tierra.
2. Saque con cuidado el tanque de freír de la freidora sin grasa.
3. Coloque los ingredientes de los alimentos en el tanque de freír.

Aviso: 1. Coloque la bandeja de freír en el tanque de freír antes de poner los alimentos en el recipiente de freír.
2. La cantidad de alimentos no debe ser ni mucha ni poca, ya que puede afectar la calidad final de la fritura.

IV. Papas y Papas Fritas

Tipo	Cantidad mínima- máxima de ingredientes alimentarios	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Anular	Información adicional
Papas fritas delgadas congeladas	300-700	12-16	200	Anular	
Papas fritas gruesas congeladas	300-700	12-20	200	Anular	
Papas fritas de fabricación propia 12"x12mm	300-800	18-25	180	Anular	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Papas fritas de fabricación propia	300-800	18-22	180	Anular	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Tortas de papa	250	15-18	180		
Papas con mantecquilla	500	18-22	180		

V. Carne

Tipo	Cantidad mínima- máxima de ingredientes alimentarios	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Anular	Información adicional
File	100-500	8-12	180	Anular	
Chuleta de cerdo	100-500	10-14	180	Anular	
Hamburguesa	100-500	7-14	180	Anular	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Rollos de salchicha	100-500	13-15	200	Anular	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Muslo de pollo	100-500	18-22	180	Anular	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		

1. Saque el enchufe del producto y déjelo enfriar completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Empaque el cable de alimentación.

VI. Refrigerio

Tipo	Cantidad mínima- máxima de ingredientes alimentarios	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Anular	Información adicional
Rollos de primavera	100-400	8-10	200	Anular	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Nuggets de pollo	100-400	6-10	200	Anular	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Rebanadas de pescado frito congelado	100-400	6-10	200		Agregar 1/2 cucharada de aceite
Bocadillo de queso de marca elaborada	100-400	8-10	200		Agregar 1/2 cucharada de aceite
Verdura elaborada	100-400	10	180		

VII. Haga papas fritas usted mismo

Para tener el mejor efecto, le recomendamos que utilice las papas fritas precocidas (por ejemplo, papas fritas congeladas). Para hacer papas fritas usted mismo, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en trozos pequeños.
2. Remoje las papas fritas en un tazón con agua durante al menos 20 minutos, séquelas y escórralas sobre el papel para utilizarlas en la sala de cocción.
3. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
4. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
5. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
6. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
7. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
8. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
9. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
10. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
11. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
12. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
13. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
14. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
15. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
16. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
17. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
18. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
19. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
20. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
21. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
22. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
23. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
24. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
25. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
26. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
27. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
28. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
29. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
30. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
31. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
32. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
33. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
34. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
35. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
36. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
37. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
38. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
39. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
40. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
41. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
42. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
43. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
44. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
45. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
46. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
47. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
48. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
49. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
50. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
51. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
52. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
53. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
54. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
55. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
56. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
57. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
58. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
59. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
60. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
61. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
62. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
63. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
64. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
65. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
66. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
67. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
68. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
69. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
70. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
71. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
72. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
73. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
74. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
75. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
76. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
77. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
78. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
79. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
80. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
81. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
82. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
83. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
84. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
85. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
86. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
87. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
88. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
89. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
90. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
91. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
92. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
93. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
94. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.
95. Vierta el aceite de oliva en el tazón con una cuchara, ponga las papas fritas en el tazón y mezcle hasta que todas las papas fritas estén aceitadas uniformemente.
96. Saque las papas fritas del tazón con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el tazón. Luego vierta las papas fritas en el tanque