

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA 3L

DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO

1. Tapa
2. Canastilla
3. Luz de encendido
4. Indicador luminoso
5. Termostato
6. Unidad de resistencia
7. Asa
8. Cubeta desmontable
9. Soporte de la canastilla
10. Mango de la canastilla
11. Asa de la tapa



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y siga siempre las instrucciones de seguridad y funcionamiento.
- Importante: Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados. Nunca deje el aparato y su cable sin supervisión y al alcance de niños menores de 8 años o personas irresponsables, especialmente cuando está enchufado a la red eléctrica o cuando se está enfriando.
- Compruebe que la tensión de red corresponda con la indicada en el aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en uso.
- De vez en cuando revise el aparato por daños. Nunca utilice el aparato si el cable o el aparato muestra signos de daños. En ese caso, las reparaciones deben ser realizadas por un electricista cualificado (*). Si se daña el cable, debe ser reemplazado por un electricista cualificado (*) para evitar todo peligro.
- Utilice el aparato únicamente para fines domésticos y de la forma indicada en estas instrucciones.

- Nunca utilice el aparato cerca de superficies calientes.
- Antes de proceder a limpiar o guardar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente y déjelo enfriar para prevenir descargas eléctricas.
- Nunca use el aparato al aire libre y téngalo siempre en un ambiente seco.
- Nunca utilice accesorios que no sean recomendados por el fabricante. Podrían constituir un peligro para el usuario y dañar el aparato.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable. Asegúrese de que el cable no pueda engancharse de ninguna manera para evitar que se caiga el aparato.
- No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble. Use el recogecables en la parte trasera del aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana para que no se caiga.
- Use exclusivamente el aparato para freír. Use solamente alimentos que se puedan freír y consumir.
- El cuerpo, el recipiente interior, la tapa, la canastilla y el asa pueden lavarse a mano. Nunca sumerja el aparato o su panel de control en agua o en ningún otro líquido para limpiarlo o bajo ningún otro motivo (ver apartado de "Limpieza").
- Espere hasta que el aparato esté totalmente frío antes de moverlo, limpiarlo o guardarlo. Use siempre las asas para transportar el aparato. Desenchufe siempre el aparato antes de manejarlo.
- Nunca encienda el aparato sin que tenga aceite o grasa. Asegúrese de que el nivel de aceite o de grasa esté siempre entre las marcas mínima y máxima en el interior de la cubeta. Nunca sobrellene la cubeta, ya que es posible que se derrame algo de aceite o grasa calientes.
- Es preciso mantener el aparato limpio en todo momento, puesto que está en contacto directo con la comida.
- Asegúrese de que el cable nunca entre en contacto con las partes calientes del aparato. Tenga cuidado de no tocar nunca estas partes calientes.
- Solo conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
- Asegúrese de que las partes calientes del aparato no estén expuestas a materiales inflamables, tales como cortinas, manteles..., ya que se puede ocasionar un incendio.
- Nunca cubra el aparato con ningún tipo de material.
- Nunca añada agua al aceite.
- Está prohibido colocar la tapa sobre la freidora cuando esté en funcionamiento, ya que podría ocasionar un incendio o hacer que se derrame el aceite. En el caso de este tipo de freidora, la tapa debe usarse exclusivamente para guardar y mover la freidora (cuando la freidora se haya enfriado).
- **CUIDADO:** la freidora puede alcanzar altas temperaturas cuando está en funcionamiento. Es posible que las preparaciones de aceite y grasa ardan si están sobrecalentadas. Tenga muchísimo cuidado y no deje la freidora encendida durante largos períodos de tiempo. No se olvide de apagar el aparato una vez que esté preparado el plato y la freidora ya no se use. Antes de desenchufarlo de la toma de corriente, gire el selector de temperatura hacia la posición mínima ("MIN").
- Asegúrese de que hay una ventilación adecuada cuando el aparato esté en uso.
- Si desee usar grasa sólida, córtela en trocitos y métalos en la cubeta. Gire el selector de temperatura a la posición mínima ("MIN"). Cada vez que el indicador luminoso se apague, gire el selector de temperatura a una temperatura ligeramente superior hasta que toda la grasa se haya derretido. Una vez esté derretida, lleve el selector de temperatura a la temperatura de cocción deseada. Este tipo de grasa se solidificará cuando el aparato se enfríe.
- Nunca debe encender el aparato por medio de un temporizador externo o por medio de ningún tipo de sistema de control remoto independiente.

- Tenga en cuenta que si el símbolo  se indica en alguna superficie, hay que tener cuidado cuando se maneje el producto. Este símbolo significa: PRECAUCIÓN, es posible que esta superficie se caliente mucho durante el uso.
- El símbolo  se indica siempre en la superficie con la mayor temperatura. Sin embargo, las otras superficies metálicas y no-metálicas también pueden calentarse mucho durante el uso y, por consiguiente, se recomienda tener cuidado al manipularlas y, si es posible, usando unos guantes isotérmicos u otro tipo de protección térmica. En caso de duda en cuanto a la temperatura de una determinada superficie, siempre es preferible protegerse.
- Siempre desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso, especialmente si deja el aparato sin supervisión o si lo ensambla o desmonta o antes de limpiarlo.
- Nunca utilice el aparato en el exterior y siempre colóquelo en una superficie plana.
- Nunca permita que los niños usen el aparato, incluso cuando están supervisados.
- Se aconseja como protección adicional en la instalación eléctrica que alimenta el aparato, el disponer de un dispositivo de corriente diferencial con una sensibilidad máxima de 30mA. Contacte con un instalador competente para que le aconseje.

*Electricista cualificado competente: departamento de postventa del productor o importador o cualquier persona que esté cualificado, aprobada y sea competente para realizar este tipo de reparaciones con el fin de evitar todo peligro.

MODO DE EMPLEO

ANTES DE USARLA

- Retire todo el embalaje del aparato.
- Retire la tapa, la canastilla, el asa y todos los accesorios del aparato.
- Antes de usar la freidora por primera vez, se recomienda que se laven la tapa, la cubeta, la canastilla, el asa y el cuerpo de la freidora con agua tibia con jabón y un paño suave.

DESMONTAR LA FREIDORA

- Retire el panel de control del aparato. Para hacerlo, tire suavemente del panel de control hacia arriba hasta que se suelte.
- Coja la cubeta interior con las dos manos y estírela hacia arriba suavemente.

MONTAR LA FREIDORA

- Coloque el aparato sobre una superficie seca y horizontal.
- Vuelva a meter la cubeta en el cuerpo y empújela hacia abajo.
- Vuelva a colocar el panel de control y los accesorios. Para volver a colocar el panel de control, deslícelo hacia abajo para encajarlo en las ranuras de fijación en la parte trasera del cuerpo hasta que se quede encajado.
 - NOTA: El aparato funcionará solamente cuando el panel de control esté encajado correctamente en la cubierta exterior.
- Apriete los extremos del mango de la canastilla para juntarlos, introduzca los pernos en los orificios previstos en la canastilla y despliegue el mango de la canastilla hasta que se encaje para facilitar sacarla.
- Coloque el resto del cable en el recogecables en la parte trasera del aparato.

PRIMER USO

- Cuando vaya a usar el aparato por primera vez, vierta la cantidad deseada de aceite en la cubeta, asegurándose de que el nivel esté entre las marcas MIN y MAX señaladas en el interior de la cubeta.
- Se recomienda usar aceite líquido apto para freír. Revise la etiqueta en el recipiente. Si quiere usar grasa sólida (**ver también las medidas de precaución anteriores**), corte la grasa en trocitos. Enchufe el aparato, ponga el **termostato en la posición mínima** ("MIN") y añada los trocitos de grasa poco a poco. Cuando se haya derretido la grasa, ponga el termostato en la temperatura deseada. **ADVERTENCIA: NO CUMPLIR ESTAS INSTRUCCIONES DAÑARÁ LA FREIDORA.**

PRECALENTAMIENTO

- Una vez encendido el aparato, ponga el termostato a la temperatura deseada.
- Para alcanzar una temperatura correcta y estable para el uso, hay que esperar de unos 10 a 15 minutos. Durante este tiempo, el indicador luminoso del control de la temperatura se encenderá y se apagará varias veces.
- Un precalentamiento correcto asegurará unas patatas fritas doradas y crujientes.

USO

- Enchufe el aparato y ponga el termostato en la temperatura deseada. La luz de encendido y el indicador luminoso se encenderán. En cuanto se alcance la temperatura deseada, se apagará el indicador luminoso. Cuando baje la temperatura, el termostato volverá a activarse y se encenderá el indicador luminoso. Se apagará de nuevo en cuanto se alcance la temperatura.
- Está prohibido colocar la tapa sobre la freidora cuando esté en uso. Use la tapa exclusivamente cuando el aparato se haya enfriado para evitar que entre polvo en el aceite.
- Cuando la freidora haya alcanzado la temperatura deseada, use el mango para levantar la canastilla y sujétela al borde de la freidora.
- Coloque el alimento en la canastilla lentamente para evitar salpicaduras y baje la canastilla por completo en el aceite o la grasa.
- Cuando la comida ya esté preparada, levante la canastilla con el mango y sujétela al borde de la freidora para dejar escurrir la comida.
- Si fuera necesario, se puede sacar la canastilla del aparato.
- Asegúrese de que la comida esté totalmente cocinada por dentro y por fuera.
- La freidora no tiene un interruptor de encendido y apagado. Después de usarla, gire el termostato a la posición "MIN" y desenchufe el aparato. Nunca hay que mover el aparato cuando el aceite o la grasa estén todavía calientes.

PARA UNOS RESULTADOS ÓPTIMOS

- Siempre hay que secar los alimentos bien antes de freírlos. Unos alimentos muy "húmedos" hacen que el aceite saque espuma y se puede desbordar.
- Los alimentos que se vayan a freír deben ser de un tamaño parecido para asegurar que la comida se haga de forma homogénea y completa.
- Puede que haya que rebozar algunos alimentos antes de freírlos. Para ello, los recubrimientos típicos son masa o pan rallado.
- Espere siempre hasta que la freidora haya alcanzado la temperatura deseada y el indicador luminoso se haya apagado, antes de añadir los alimentos.
- No llene demasiado la canastilla.

CUIDADO: Esta freidora tiene un interruptor de seguridad integrado que se activa si el aparato se sobrecalienta de forma inesperada (por ej., si el control de temperatura deja de funcionar). Si esto pasara, en primer lugar apague y desenchufe la freidora. Espere hasta que el elemento se enfríe (unos 15 minutos). A continuación, pulse el botón de reinicio en la parte trasera del panel de control, por encima del recogecables, por medio de un palillo. Con esto, la freidora se reiniciará. Así, la freidora ya estará lista para ser utilizada. Para asegurarse de que esto no vuelva a pasar, se ruega que lea el manual de instrucciones detenidamente.

RECETAS

Patatas fritas

- Es mejor freír las patatas fritas en dos tiempos.
- Use patatas viejas, no patatas nuevas. Corte las patatas en trozos iguales. Lávelas con agua del grifo para rebajar el nivel de almidón. Séquelas bien y separe los trocitos.
- No exceda el peso recomendado. Cuando la temperatura haya alcanzado los 180°C, coloque las patatas en la canastilla y meta lentamente la canastilla en el aceite.
- Para 500 g de patatas, frías durante 6 minutos a 180°C, y a continuación levante la canastilla.
- Espere hasta que el indicador luminoso se apague de nuevo, baje la canastilla y frías durante otros 2 minutos.
- Levante la canastilla y deje escurrir las patatas.
- Para resultados óptimos, antes de servir, séquelas un poco con papel absorbente para quitar el aceite sobrante.
- Los tiempos de fritura pueden variar ligeramente dependiendo del tipo de patata que se use y del grosor.

Aros de cebolla

- Temperatura de fritura: 175°C durante 4-5 minutos.
- Pele las cebollas y córtelas en aros.
- Sumerja los aros de cebolla en un cuenco de lecha sazonada.
- A continuación, espolvóreelos con harina.
- Coloque los aros de uno en uno en la canastilla y fría unos pocos a la vez.

Champiñones empanados

- Temperatura de fritura: 175°C durante 4-5 minutos.
- Bata 1 huevo y sumerja los champiñones en él.
- A continuación, reboce los champiñones con pan rallado.
- Colóquelos de uno en uno en la canastilla de freír y fría unos pocos a la vez.

Varitas de lenguado

- Temperatura de fritura: 160°C durante 3-4 minutos.
- Corte el filete de lenguado en tiras pequeñas. Cubra las tiras con harina sazonada.
- A continuación, bañe las tiras en huevo batido y rebócelas con pan rallado.
- Colóquelas de una en una en la canastilla y fría unas pocas a la vez.

GUÍA DE TEMPERATURAS PARA UNOS RESULTADOS ÓPTIMOS

ALIMENTOS

TEMPERATURA (°C)

MINUTOS (aproximadamente)

Filete de pescado empanados	170	6-7
Langostinos	170	4-6
Pechuga de pollo	175	4-5
Tiras de pollo empanadas	170	12-15
Aros de cebolla	180	4
Champiñones empanados	180	3-4
Buñuelos de brócoli	185	3-4
Buñuelos de calabacín	185	3-4
Apio a la gabardina	180	3-4
Patatas Fritas Primer Tiempo	170	8
Patatas Fritas Segundo Tiempo	180	3

LIMPIEZA

- **Cuidado: nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.**
- Desenchufe la freidora.
- Espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente antes de limpiarlo. Vaya con cuidado cuando toque la unidad de resistencia, ya que es posible que retenga el calor durante un tiempo después de haber desenchufado el aparato. **NUNCA SUMERJA EL PANEL DE CONTROL EN AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO BAJO NINGÚN MOTIVO.**
- Lea el apartado "Desmontar la freidora".
- No use detergentes potentes o paños/líquido abrasivos, ya que puede dañar la freidora.
- Limpie la freidora con agua templada con jabón. Puede ser de ayuda dejar los elementos a remojo durante un tiempo.
- Seque completamente todos los componentes del aparato.
- Cambie el aceite de forma regular.
- Para montarla, lea el apartado "Montar la freidora".

ALMACENAJE

- Espere hasta que la freidora esté totalmente fría antes de guardarla.
- El aparato puede guardarse con el aceite dentro. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada para evitar que entre polvo en el aceite.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19 / UE

Con el fin de preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud, los residuos de equipos eléctricos y electrónicos deben eliminarse de acuerdo con normas específicas con la implicación

de proveedores y usuarios. Por esta razón, como lo indica el símbolo en la etiqueta  de calificación o en el empaque, su aparato no debe desecharse como no clasificado.

El usuario tiene derecho a llevarlo a un punto limpio que realice la recuperación de residuos mediante la reutilización, el reciclaje o el uso para otras aplicaciones de acuerdo con la directiva.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: FR3101 ISW

Tensión nominal: 220-240V ~50/60Hz

Potencia: 2000W

Clase de seguridad: I

Condiciones ambientales: Temperatura: 0 a + 40 ° C.

Este aparato está conforme con la Directiva 2014/35/EU de Baja tensión y con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética.

CONDICIONES DE GARANTIA

Para nuestros productos, los términos legales relativos a las reclamaciones bajo garantía son válidos. Durante el período legal, todos los defectos materiales y de fabricación están cubiertos. No se aceptarán reclamaciones por accesorios rotos, defectos debidos a un uso o cuidado inapropiados, desgaste excesivo debido al uso intensivo, uso incorrecto debido a la falta de cumplimiento del manual de instrucciones o desgaste normal. No se aceptarán reclamaciones de garantía si el aparato ha sido modificado o si se han hecho intentos para repararlo. En tal caso, el vendedor no puede ser considerado responsable en caso de accidentes.

Las piezas sometidas a desgaste, así como la limpieza y el mantenimiento o el cambio de piezas desgastadas no están cubiertas por la garantía y, por lo tanto, se cargarán.

DESPUÉS DEL PERÍODO JURÍDICO DE GARANTÍA

Las reparaciones después del período de garantía se pueden realizar a un costo por un técnico calificado o un servicio de reparación.