

exQUISIT



Freidora de aire

Instrucciones de uso

CE

FR6501 swi



21967



D

1. Timer
2. Betriebsleuchte
3. Thermostat
4. Temperatur-Kontrollleuchte
5. Gehäuse
6. Griff
7. Korb
8. Schutzkappe für Entriegelungsknopf
9. Entriegelungsknopf für Korb
10. Behälter

GB

1. Timer
2. Power light
3. Thermostat
4. Pilot light
5. Housing
6. Handle
7. Basket
8. Release button cap
9. Basket release button
10. Bowl

ES

1. Reloj temporizador
2. Luz de encendido
3. Termostato
4. Luz de control de temperatura
5. Carcaza
6. Asa
7. Cesta
8. Tapa protectora del botón de liberación de la cesta
9. Botón de liberación de la cesta
10. Contenedor

F

1. Minuterie
2. Témoin lumineux de fonctionnement
3. Thermostat
4. Témoin lumineux de contrôle
5. Corps
6. Poignée
7. Panier
8. Couverture de protection
9. Bouton de déverrouillage du panier
10. Cuve

NL

1. Tijdschakelaar
2. Aan-/uit-controlelampje
3. Thermostaat
4. Temperatuur-controlelampje
5. Behuizing
6. Handvat
7. Mand
8. Beschermkapje ontgrendelingsknop
9. Ontgrendelingsknop voor mand
10. Kuip

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar su equipo y siga siempre las normas de seguridad y las instrucciones de uso.

Importante: *El equipo puede ser utilizado por niños, a partir de 8 años, y por personas con discapacidades físicas, sensoriales, mentales o motrices, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se les supervise o instruya sobre el uso del equipo de forma segura y comprenden los peligros que su uso conlleva.*

Los niños no deben jugar con el equipo. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados. No deje nunca el equipo o su cable de alimentación sin vigilancia y al alcance de niños menores de 8 años o de personas con discapacidades, especialmente cuando esté enchufado o cuando se esté enfriando.

- Compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincida con el marcado en el equipo antes de utilizarlo
- Conecte el equipo únicamente a tomas de corriente con conexión a tierra.

- Como protección adicional, se recomienda instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente nominal de disparo no superior a 30 mA en el circuito. Pida consejo a su instalador.
- No deje nunca su equipo sin vigilancia mientras este utilizándolo.
- Compruebe regularmente que el equipo no esté dañado. Si el cable de alimentación o el equipo están dañados, no lo utilice y hágalo revisar o reparar por un electricista cualificado(*). Un cable de alimentación dañado debe ser sustituido por un electricista cualificado(*) para evitar cualquier riesgo.
- Utilice el equipo únicamente para fines domésticos, tal y como se especifica en las instrucciones de uso.
- No sumerja nunca el equipo en agua u otros líquidos, ni para limpiarlo ni para ningún otro fin. No lave el equipo en el lavavajillas. De lo contrario puede resultar dañado.
- No utilice el equipo cerca de una fuente de calor.
- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo para evitar descargas eléctricas.
- No utilice el equipo al aire libre y guárdalo en un lugar seco. Utilice únicamente los accesorios recomendados por el proveedor. Otros accesorios suponen un peligro para el usuario y podrían dañar el equipo.

- No tire nunca del cable de conexión para mover el equipo. Tenga cuidado de que el cable de conexión no se enganche accidentalmente en algún lugar, lo que podría provocar la caída del equipo. No enrolle el cable de alimentación alrededor del equipo ni lo doble.
- Para evitar posibles daños debidos a las temperaturas que normalmente genera el equipo durante su uso, siga las siguientes instrucciones de instalación:
 - Coloque la parte posterior del equipo lo más cerca posible de la pared.
 - Deje al menos 10 cm de espacio libre a ambos lados y por encima del equipo.
- Asegúrese siempre de que la habitación en la que se encuentra la freidora esté suficientemente ventilada durante su uso. Coloque el equipo sobre una mesa o sobre una superficie plana y resistente al calor (no una mesa pintada o un mantel) para evitar que se caiga.
- Asegúrese de que el equipo se haya enfriado completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- Prepare sólo alimentos aptos para cocinar y consumir. No introduzca en la freidora trozos grandes de alimentos u objetos metálicos para evitar riesgos. Además, no ponga papel, cartón o plástico en la freidora.

- Debe mantener el equipo limpio, ya que está casi en contacto directo con los alimentos.
- Asegúrese de que el cable de conexión no entre en contacto con las partes calientes del equipo.
- Durante el uso, las partes accesibles del equipo, como la puerta, pueden alcanzar una temperatura muy elevada. No toque estas partes durante el uso y antes de que el equipo se haya enfriado por completo, sino que accione únicamente los mandos de control.
- Asegúrese de que las partes calientes no entren en contacto con material fácilmente inflamable, como cortinas, manteles, etc. **¡Peligro de incendio!** No cubra el equipo ni coloque nada encima. Asegúrese de que la resistencia no entre en contacto con otros objetos.
- **ATENCIÓN:** Durante su uso, el equipo puede alcanzar una temperatura muy elevada.
- Los alimentos preparados en la freidora pueden arder si se sobrecalientan. ¡Tenga mucho cuidado! Antes de desenchufar el equipo, ajuste el termostato a la temperatura más baja ("MIN/0").
- Si utiliza la freidora bajo una campana extractora, respete las distancias mínimas recomendadas por el fabricante.
- No añada nunca aceite ni ningún otro líquido para preparar los alimentos.

- Desenchufe siempre el equipo después de utilizarlo y espere a que se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- No introduzca en el horno alimentos que llenen completamente la cámara de cocción, ya que podría provocar un incendio y destruir el equipo.
- No utilice fibras metálicas para limpiar el equipo, de lo contrario, los fragmentos de las fibras podrían entrar en contacto con las partes metálicas del equipo, lo que conduce a un **riesgo de descarga eléctrica**.
- No utilice nunca el equipo sin el contenedor.
- Su equipo no debe encenderse nunca mediante un temporizador externo o cualquier otro sistema de control remoto independiente.
- Precaución: Si el símbolo  se ha colocado en una superficie específica del equipo, se trata de una advertencia. Este símbolo significa: **PRECAUCIÓN**, esta superficie puede calentarse durante el uso del equipo.

El símbolo  se ha colocado siempre en la superficie de mayor temperatura, pero también las demás superficies metálicas o no metálicas pueden calentarse durante su uso, por lo que se aconseja manipularlas siempre con cuidado y, si es posible, con guantes resistentes al calor u otra protección térmica. En caso de duda sobre la temperatura de una determinada superficie, siempre es preferible protegerse.

(*) Electricista cualificado: agente de servicio autorizado por el proveedor o importador proveedor o importador responsable de dichas reparaciones.

Para cualquier reparación, póngase en contacto con nuestro servicio de ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel: (+34) 876 03 66 60

Internet: www.exquisit-home.com

NOTA

El equipo tiene un cable corto para evitar que el usuario se caiga o lo pise. Puede utilizar un cable de extensión. Sin embargo, preste atención a lo siguiente:

- El voltaje del cable de extensión debe ser de al menos 16 amperios. Un cable alargador de menos de 16 amperios podría sobrecalentarse y dañarse.
- Para evitar accidentes, asegúrese de que el cable de extensión no cuelgue y le haga tropezar con él.

ANTES DEL PRIMER USO

- Desembale el equipo y todos los accesorios, lávelos y séquelos.
- Cuando el equipo se utiliza por primera vez, puede haber un poco de humo o un olor desagradable. Esto es normal, por lo tanto, **utilice su equipo sin contenido** por primera vez. Para ello, ajuste el temporizador a 15 minutos y el termostato a la posición máxima.

PRECALENTADO

Una vez conectado el equipo a la red eléctrica, ajuste el termostato a la temperatura deseada y el temporizador al tiempo de cocción deseado (de 0 a 30 minutos).

Deberá esperar de 10 a 15 minutos para alcanzar una temperatura de uso consistente y adecuada. Mientras tanto, la luz indicadora de temperatura se encenderá y apagará varias veces.

Si precalienta el equipo adecuadamente, obtendrá unas patatas fritas crujientes y doradas.

PUESTA EN MARCHA

Inserte el enchufe en la toma de corriente.

Ajuste el termostato a la temperatura deseada. A continuación, ajuste el temporizador (de 0 a 30 minutos). La luz de encendido y el indicador de temperatura se encenderán. Una vez alcanzada la temperatura deseada, el indicador luminoso de temperatura se apagará. El termostato se encenderá y apagará para mantener la temperatura constante mientras se fríe.

El indicador de temperatura también se encenderá y apagará.

PRECAUCIÓN: EL EQUIPO SE APAGA AUTOMÁTICAMENTE CUANDO HA TRANSCURRIDO EL TIEMPO DE COCCIÓN AJUSTADO CON EL TEMPORIZADOR.

- Una vez alcanzada la temperatura deseada y apagada la luz indicadora de temperatura, tome el asa y retire el contenedor con la cesta. Coloque el contenedor con la cesta en una superficie plana y resistente al calor.

NOTA: No pulse el botón de liberación de la cesta mientras hace esto. El botón de desbloqueo sólo se utiliza para separar la cesta del contenedor (por ejemplo, para limpiarlo...).

- Coloque los alimentos en la cesta e introduzca la cesta en el equipo. No llene demasiado la cesta (no sobrepase la marca "MAX").
- Para obtener los mejores resultados, puede abrir el equipo durante el proceso de cocción para mezclar los alimentos.

ATENCIÓN: AL ABRIR EL CONTENEDOR PUEDEN SALIR VAPORES MUY CALIENTES. ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, sonará una señal. Sujete el asa y retire el recipiente del equipo. Asegúrese de que los alimentos se fríen lo suficiente tanto por dentro como por fuera. Vacíe la cesta en un plato.
- Después del uso, ponga el termostato en la posición "MIN/0" y el temporizador en "OFF/0", desenchufe el equipo y déjelo abierto para que se enfríe.

PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

- Asegúrese de que los trozos de comida sean del mismo tamaño, si es posible, para que se fríen de manera uniforme.
- Tenga cuidado de no llenar demasiado la cesta de freír.

ADVERTENCIA: Su aparato está equipado con un sistema de seguridad que desconecta el equipo si se abre/extrae el contenedor.

Si abre el equipo para añadir o retirar alimentos, este se apagará automáticamente y no volverá a encenderse hasta que el contenedor se introduzca en su lugar correctamente.

No introduzca nunca las manos en la cámara de cocción hasta que el equipo se haya enfriado completamente. **¡Peligro de quemaduras!**

RECETAS

Patatas fritas frescas

- Utilice patatas "viejas" (no "nuevas"). Pele las patatas y córtelas en trozos alargados del mismo tamaño. Enjuague las patatas cortadas bajo el agua corriente para reducir la fécula de la patata, séquelas y sepárelas.
- Ponga las patatas cortadas en un bol y mézclelas con una cucharada de aceite.
- Precaliente el horno durante 5 minutos a 200°C.
- Cuando se alcance la temperatura de 200°C, coloque las patatas fritas en la cesta y luego introduzca la cesta en el aparato.
- 400 g de patatas fritas deben freírse a 200°C durante aproximadamente 7 minutos. A continuación, abra la cesta, mezcle las patatas y fría las patatas "pre-fritas" durante otros 5-7 minutos.
- Saque las patatas fritas de la cesta y séquelas con papel de cocina.
- Sazone con sal al gusto y sirva.
- El tiempo de fritura puede variar según el tipo de patata y el grosor de los trozos de patatas.

Si cree que las patatas fritas están un poco secas, puede verter 4 cucharadas de aceite de cocina en el contenedor del equipo antes de iniciar el proceso de cocción. Como las patatas fritas no tocan el aceite, no se engrasarán y el resultado de la cocción será menos seco.

Patatas fritas congeladas

- Precaliente el equipo durante 5 minutos a 200°C.
- Cuando se alcance la temperatura de 200°C, coloque las patatas fritas en la cesta y luego introduzca la cesta en el equipo.
- 400 g de patatas fritas deben freírse durante aproximadamente 5 a 6 minutos a 200°C. A continuación, abra la cesta, mezcle las patatas y fría las patatas "pre-fritas" durante otros 5-6 minutos.
- Saque las patatas fritas de la olla y séquelas con papel de cocina.
- Sazone con sal al gusto y sirva.
- El tiempo de fritura puede variar según el tipo de patata y el grosor de los trozos de las patatas.

Si cree que las patatas fritas están demasiado secas, puede verter 4 cucharadas de aceite de cocina en el contenedor del equipo antes de iniciar el proceso de cocción. Como las patatas fritas no tocan el aceite, no se engrasarán y el resultado de la cocción será menos seco.

LIMPIEZA DEL EQUIPO

- Apague el equipo, desenchúfelo y espere a que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo. No sumerja nunca el equipo en agua ni en ningún líquido. No utilice limpiadores abrasivos o fibras para fregar ollas, ya que pueden dañar su freidora.
- La cesta y el contenedor pueden limpiarse con agua tibia y jabón. La cesta se puede extraer del contenedor pulsando el botón de liberación.
- No introduzca nunca la cesta o el contenedor en el lavavajillas.

No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/EU

Para proteger nuestro medio ambiente y nuestra salud, los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos deben eliminarse de acuerdo con determinadas normas. Esto requiere el compromiso tanto del fabricante o proveedor como del consumidor.



Por esta razón, tal como se indica en el símbolo de la placa de características o en el embalaje, este equipo no debe eliminarse con los residuos municipales no clasificados. El consumidor tiene derecho a desprenderse de este equipo en los puntos de recogida municipales, desde donde se garantizará el tratamiento específico, la recuperación o el reciclaje de acuerdo con los requisitos de la Directiva.

Declaración ErP - Reglamento 1275/2008/CE

Este producto EXQUISIT cumple con los requisitos del VO 1275/2008/EG. Nuestro producto no tiene un modo de espera, ya que el dispositivo se apaga por completo inmediatamente después de la finalización del proceso y, por lo tanto, no consume ninguna energía.

Datos técnicos:

Modelo: FR6501swi

Tensión: 220-240V~

Potencia: 1350W

Clase de protección: I

Condiciones ambientales: temperatura: 0 hasta +40°C

CONDICIONES DE GARANTÍA

A nuestros productos se les aplican las disposiciones legales sobre reclamaciones de garantía. Dentro de este plazo, se repararán los defectos que se basan en fallos de material o de fabricación. Quedan excluidos los daños en las piezas frágiles, los daños causados por un uso excesivo, una manipulación y un mantenimiento inadecuados y el incumplimiento de las instrucciones de uso, los daños causados por el desgaste o como consecuencia del uso normal. También queremos señalar que la garantía expira en caso de intervención de terceros. En este caso, el vendedor no aceptará ninguna responsabilidad en caso de daños.

Si no puede corregir el error, comuníquese con su servicio al cliente. En tal caso, no insista en repararlo, especialmente en las partes eléctricas del equipo.

IMPORTANTE

Tome en cuenta que la visita del técnico de servicio al cliente, en caso de uso incorrecto o de una de las averías descritas como No Incluidas, incluso durante el período de la garantía, no es gratuito.

Dirección de Servicio al cliente responsable:

Tel: (+34) 876 03 66 60

Internet: www.exquisit-home.com

Se le solicitará el nombre del equipo y a continuación se le guiará por el menú con toda la información y prestaciones para ayudarle y solucionar su problema. Le acompañaremos con este portal de servicios durante y también después de la garantía que ofrecemos.

Los accesorios defectuosos no conllevan el cambio del equipo, sino que se enviarán gratuitamente a cambio. En este caso, no envíe el equipo, sino que pida la pieza defectuosa del accesorio. **Los daños causados por la rotura de cristales siempre están sujetos a un cargo.**

Del mismo modo, los defectos de los accesorios consumibles o de las piezas de desgaste, así como la limpieza, el mantenimiento o la sustitución de las piezas de desgaste, no están cubiertos por la garantía y, por lo tanto, **están sujetos a un cargo.**

DESPUÉS DE LA EXPIRACIÓN DEL PERÍODO DE GARANTÍA LEGAL

Las reparaciones pueden ser llevadas a cabo por personal cualificado adecuado o por nuestro servicio de reparación con cargo.

Las instrucciones de uso también están disponibles, previa solicitud, en formato electrónico en el servicio de atención al cliente.

exQUISIT

Torre Aragonia
Avda. Juan Pablo II 35, Planta 3
ES-50.009 Zaragoza

010087_FR6501swi_BDA_ES
Importado por JEELPERG, SLU. (NIF B99560591)

www.exquisit-home.com