

## INSTALACIÓN Y SEGURIDAD

- Comprobar que la tensión de alimentación es la indicada en la etiqueta de características.
- Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.
- No se debe instalar el aparato cerca o en contacto con fuentes de calor, en especial el cable de corriente.
- Situar el aparato de forma que la clavija de conexión a la red sea accesible.
- Para evitar riesgo de quemaduras, nunca se debe transportar la freidora ni proceder al vaciado de la misma cuando el aceite esté caliente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.



Leer el Manual de Instrucciones. Guarde estas importantes medidas de seguridad.

## **PRECAUCIÓN:**

- No colocar sobre superficies o en las cercanías de muros, tabiques, muebles de cocina o similares, a menos que estén realizados de material no combustible o cubiertos con un material adecuado no combustible aislante de calor, y preste atención a las legislaciones de prevención de fuegos. Nunca cubrir.
- Este aparato no se puede limpiar con chorros de agua. Nunca se debe sumergir.
- Existe peligro de salpicaduras con los alimentos demasiado húmedos o con cargas demasiado grandes.
- No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de este aparato.
- Este aparato no se puede limpiar con chorros de agua ni se puede sumergir.
- No toque las superficies calientes. Utilice el mango y los botones.
- Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de limpiarlo en operaciones de mantenimiento o cuando se sustituyan partes. Permita que el aparato enfíe antes de limpiarlo o manipularlo.
- No inserte alimentos muy grandes, papel de aluminio o utensilios de metal en el aparato. Esto podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- No intente desalojar alimentos atascados mientras el aparato esté conectado.
- A fin de prevenir los riesgos de incendio, no deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- No lo utilice en exteriores.
- Limpie la rejilla de ventilación regularmente para evitar el recalentamiento del aparato.
- Para cualquier reparación, póngase en contacto con el fabricante. Utilice siempre accesorios y materiales de repuesto originales.
- No abrir las válvulas de drenaje o dispositivos de vaciado hasta que la presión se haya reducido hasta aproximadamente la presión atmosférica.
- Asegúrese de que la freidora esté estabilizada antes del funcionamiento para evitar cualquier movimiento o volcamiento y la posibilidad de quemaduras graves provocadas por salpicaduras de manteca o aceite caliente.
- NO almacene ni use ningún líquido inflamable ni permita vapores inflamables en las cercanías de esta freidora o de cualquier otro equipo.
- Se requiere la instalación de una campana.

**IMPORTANTE:** No utilice productos o materiales abrasivos para limpiar el aparato. Esto podría rayar el cuerpo. Limpie el exterior del aparato con una esponja o un paño ligeramente humedecido con agua jabonosa caliente o tibia. Pase un paño húmedo ligeramente humedecido con agua para eliminar el exceso de detergente y seque el aparato con un paño limpio.

**AVISO:** La instalación, mantenimiento o reparaciones realizadas no siguiendo estas instrucciones pueden anular la garantía del fabricante.

## TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- Todas las freidoras van equipadas con un termostato de seguridad el cual actuará en caso de que, por avería, fallara el termostato de regulación de temperatura evitando así el posible incendio del aparato.
- Si estando la freidora conectada a la red pierde temperatura, y el piloto naranja no se enciende, desenroscar el tapón negro que cubre el termostato de seguridad situado en la parte izquierda del cabezal y pulsar el pivote, si después de realizada esta operación siguiera sin funcionar la freidora, llamar al servicio técnico.

## USO Y MANTENIMIENTO

- Antes de utilizar la freidora, se deberá lavar la cubeta y la cesta con agua caliente y detergente, secándolas bien posteriormente. En todos los elementos de la parte eléctrica (caja de conexiones, cable y resistencia), emplear un trapo húmedo simplemente.
- Emplear el mismo sistema en limpiezas posteriores.
- Llenar la cubeta de aceite hasta el nivel máximo que está indicado.
- Comprobar que el termostato de regulación está en posición cero.
- Conectar el aparato a la red,
- Para ponerla en funcionamiento, debemos girar el mando del termostato en el sentido de las manecillas del reloj, colocándolo en la posición de temperatura deseada. Observaremos que el piloto naranja se enciende, permaneciendo encendido hasta que el aceite alcance la temperatura deseada, inmediatamente se apagará. Es el momento de utilizar la freidora.
- Nunca se freirá con la tapa puesta.
- Todos los alimentos a freír se deben escurrir bien previamente, con el fin de evitar el vapor de agua y las salpicaduras, llenando la cesta como máximo con: 800 gr.(FR6) 1000gr.(FR8), 1200gr.(FR10) aún así, se debe sumergir la cesta lentamente para permitir la evaporación del agua contenida en los alimentos.
- No dejar el nivel de aceite por debajo del nivel mínimo, existe peligro de incendio.
- La fritura de alimentos congelados requiere una atención especial, procurando freír de una sola vez cantidades pequeñas, puesto que la evaporación instantánea del agua contenida en los mismos podría provocar un desbordamiento del aceite.
- Debe evitarse sazonar los alimentos durante la fritura, para evitar deterioro prematuro del aceite.
- Para obtener una buena fritura de las patatas, recomendamos hacerlas en dos etapas, blanquearlas durante 4 minutos, sacar la cesta, dejarlas escurrir y, a continuación volver a sumergirlas durante 2 minutos para dorarlas.
- Cuando el aceite humea o produce espuma abundante, bien porque la temperatura ha sido demasiado elevada, o porque el aceite este alterado o usado (estará de color marrón muy oscuro), es conveniente cambiarlo íntegramente en lugar de seguir añadiendo aceite nuevo.
- No utilizar aceite usado, pues tiene un punto de ignición reducido y será más fácilmente susceptible de ebullición repentina y bruscas salpicaduras.
- Existe asimismo peligro de salpicaduras con los alimentos voluminosos o no escurridos.
- Después de la fritura retirar la cesta y suspender la misma del colgador por medio del enganche que lleva a tal efecto, con el fin de que se escurra bien el aceite.
- Si no se va a utilizar la freidora de inmediato, se debe colocar el termostato en la posición cero y, cuando se enfíe el aceite, taparla.
- No es necesario filtrar el aceite después de cada fritura, sin embargo, es recomendable retirar los residuos que queden en la superficie con una espumadera y, periódicamente filtrarlo con lo que se consigue una mayor duración, hacer esta operación cuando el aceite esté frío y al terminar el filtrado verificar el nivel.

## GARANTÍA LIMITADA

Se garantiza que este producto esté libre de defectos tanto en los materiales como en la mano de obra durante el período de 2 años a partir de la fecha de compra original, siempre y cuando haya sido usado con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de detergentes) y semilíquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeto a cargas que excedan su máxima capacidad siguiendo estrictamente las indicaciones que figuran en la instrucciones.

No hay garantías especiales con respecto a las piezas sujetas a desgaste.

Esta garantía sólo se extiende al comprador original y no incluye ninguna condición que resulte de abuso, abuso o negligencia, reparación no autorizada o uso fuera de lo establecido en las instrucciones impresas.

Utilice siempre este producto según las instrucciones impresas. La garantía le concede derechos legales específicos y también puede contar con otros derechos legales que suelen variar de estado a estado, o de provincia a provincia.

Si tiene algún reclamo en relación a esta garantía, comuníquese con nuestra empresa. Para obtener un servicio más rápido, tenga a mano los números de modelo, serie y tipo. Se debe presentar un comprobante de fecha de compra, de lo contrario, la fecha de vigencia de la garantía se basada en la fecha de la fabricación más. Usted es responsable de pagar el envío y de correr con los gastos para recibir nuevamente el producto.