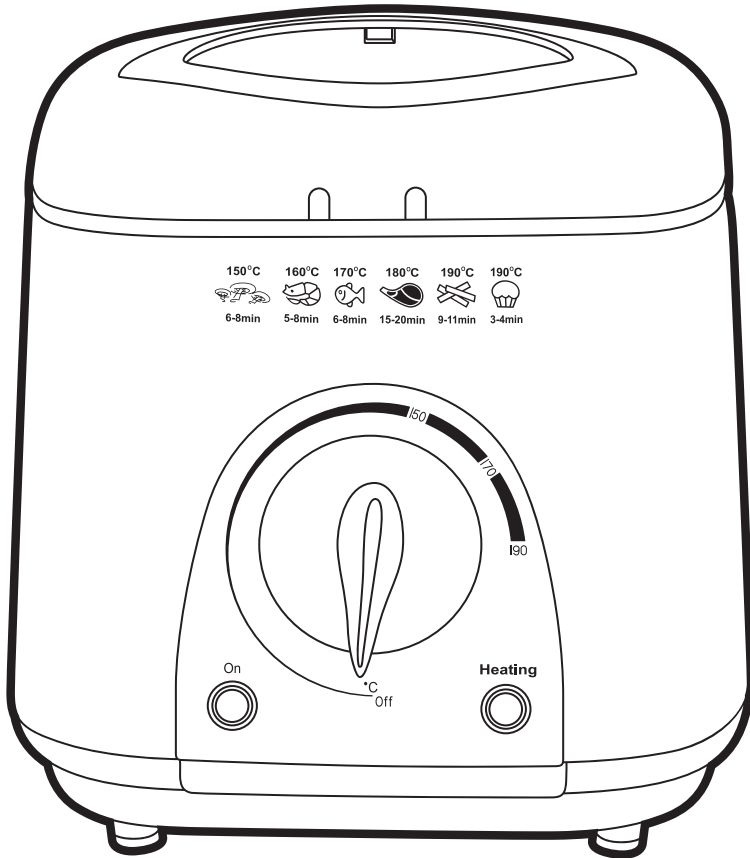
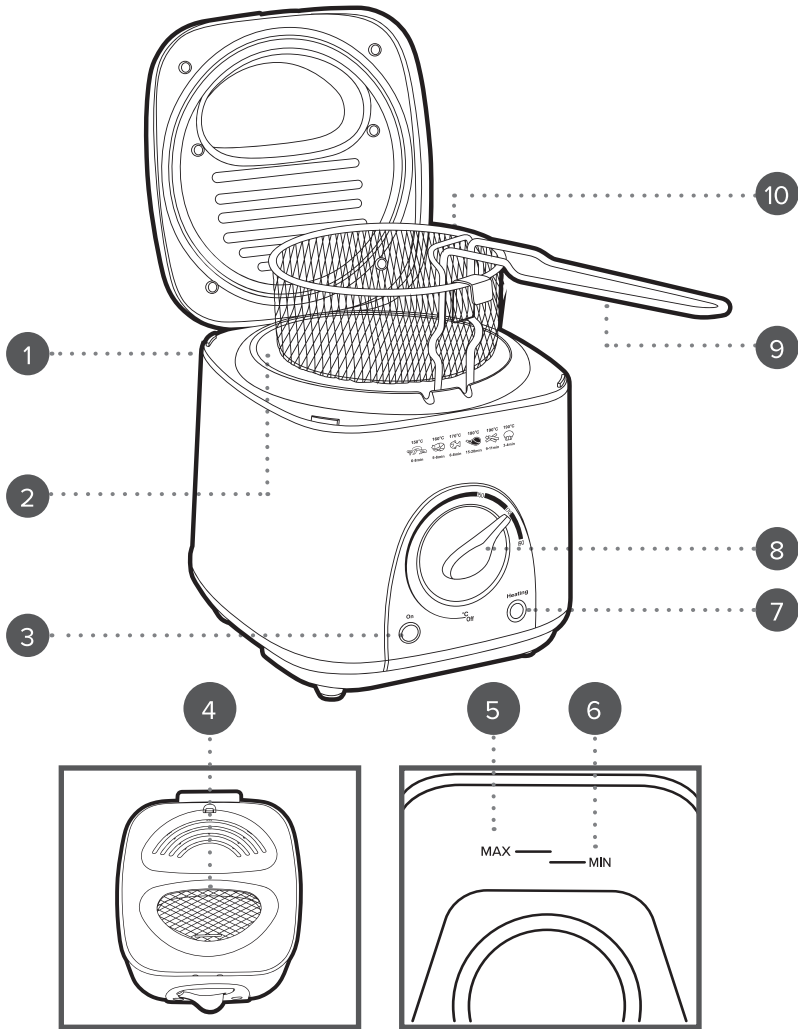


Manual del usuario

Freidora de aceite



Descripción de las piezas



1. Unidad principal de la freidora de aceite
2. Recipiente antiadherente
3. Indicador de encendido
4. Pestaña de liberación de la tapa
5. Marca de llenado máx. de 0,7 l
6. Marca de llenado mín. de 0,6 l
7. Indicador de temperatura
8. Control regulable de temperatura
9. Asa de la cesta de freír
10. Cesta de freír

Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo pueden usarlo los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del dispositivo en agua ni en otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.

- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de guardarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Cuidados y mantenimiento

Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, gire el dial de control de la temperatura a la posición "OFF" y, a continuación, apague y desenchufe la freidora de aceite de la red eléctrica. Deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la unidad principal de la freidora de aceite con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Limpie la cesta de freír y el asa con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos bien.

No sumerja la unidad principal de la freidora de aceite en agua ni en ningún otro líquido. No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la freidora de aceite o sus accesorios, ya que podrían causar daños.



NOTA: La freidora de aceite debe limpiarse después de cada uso. La freidora de aceite no es apta para el lavavajillas. Una vez que la freidora y el aceite se hayan enfriado completamente, deseche con cuidado el aceite en un recipiente; no lo vierta en el fregadero. Si va a guardar el aceite para utilizarlo en el futuro, asegúrese de colarlo para eliminar los restos de alimentos que pueda tener. A continuación, viértalo en un recipiente con sellado hermético y refrigérela.



PRECAUCIÓN: Deje que la freidora de aceite se enfríe por completo antes de realizar cualquier tarea de limpieza.



ADVERTENCIA: No mueva la freidora de aceite hasta que el aceite o la grasa líquida se hayan enfriado. No utilice la freidora

de aceite para refrigerar el aceite sobrante.

Niveles de aceite y mantenimiento

Antes de utilizar la freidora, asegúrese siempre de que el nivel de aceite alcanza la marca de llenado mínimo.

No utilice mantequilla, margarina ni aceite de oliva en la freidora, ya que estos ingredientes no son adecuados para freír en abundancia.

La freidora tiene una capacidad aproximada de 0,6 litros de aceite en el nivel mínimo y de 0,7 litros en el nivel máximo.

Compruebe siempre que el aceite reutilizado esté colado para evitar que tenga restos de alimentos.



NOTA: Si se fríen alimentos con masa, el aceite deberá cambiarse con más frecuencia.



PRECAUCIÓN: Es importante sustituir el aceite si se observa alguna de las siguientes situaciones: el aceite desprende un olor desagradable, se genera un humo excesivo cuando se calienta o el aceite es de color oscuro.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la freidora de aceite siguiendo las instrucciones de la sección titulada "**Cuidados y mantenimiento**".



NOTA: Cuando utilice la freidora de aceite por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparece pronto. Deje que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aceite durante su uso.

Uso de la freidora de aceite

PASO 1: Coloque la freidora de aceite en una superficie estable, plana y resistente al calor.

PASO 2: Antes de conectarla a la red eléctrica, retire la cesta de freír y vierta gradualmente aceite en el recipiente antiadherente sin superar la marca de capacidad máxima.

PASO 3: Conecte la freidora de aceite a la corriente eléctrica.

PASO 4: Ajuste el control regulable de temperatura entre 150 y 190 °C, y cierre la tapa; el indicador de temperatura se iluminará en naranja para indicar que la freidora de aceite se está calentando.

El indicador de temperatura se apagará una vez alcanzada la temperatura deseada.

PASO 5: Prepare los ingredientes que va a cocinar.

PASO 6: Introduzca el asa de la cesta de freír en la cesta apretando las pinzas e insertando los extremos en la ranura de la cesta. Suelte el asa para que se quede dentro de la cesta.

PASO 7: Coloque los ingredientes preparados en la cesta de freír y sumérjalos lentamente en el aceite usando el asa de la cesta de freír, que debe estar encajada en las ranuras de la unidad principal de la freidora. Cierre la tapa.

PASO 8: Abra la tapa con la pestaña de liberación para determinar si se han cocinado

los alimentos. Cuando haya terminado de freír, saque con cuidado la cesta de freír del recipiente antiadherente haciendo uso del asa y coloque los alimentos fritos sobre papel de cocina seco. Así se absorberá parte del exceso de aceite de los alimentos.

PASO 9: Gire el control regulable de temperatura hasta la posición "OFF" y, a continuación, apague y desenchufe la freidora de aceite de la corriente eléctrica.



NOTA: Durante el uso del aparato, el indicador de encendido permanecerá iluminado. El indicador de temperatura se encenderá y apagará para indicar que la freidora de aceite mantiene la temperatura seleccionada.



PRECAUCIÓN: Compruebe que todos los accesorios estén completamente secos antes de llenar la freidora con aceite o grasa sólida. La humedad puede hacer que la grasa salpique. No llene nunca el recipiente antiadherente por encima de la marca de llenado máximo de su interior. Tenga mucho cuidado al introducir los alimentos en el aceite caliente, ya que es probable que salpiquen. Se recomienda utilizar guantes para horno resistentes al calor.



ADVERTENCIA: No añada agua ni objetos húmedos al aceite caliente. Seque siempre los alimentos antes de freírlos para evitar que el aceite forme espuma, salpique o explote. Tenga cuidado durante el cocinado, ya que la freidora de aceite puede expulsar vapor. No mueva la freidora de aceite hasta que el aceite o la grasa líquida se hayan enfriado. El aceite caliente puede provocar lesiones graves. No permita que el aceite caliente entre en contacto con la piel.

Tiempos de cocción

A continuación, se describen algunas indicaciones para freír ciertos tipos de alimentos. Puede seguir las recomendaciones de temperatura y los tiempos de fritura indicados en la mayoría de los alimentos congelados.

Es solo una guía, por lo que debe supervisar siempre el cocinado. Compruebe siempre que los alimentos están debidamente cocinados antes de servirlos.

Alimentos	Temperatura	Tiempo aproximado de cocción
Alimentos frescos		
Champiñones rebozados	150 °C	6–8 minutos
Aros de cebolla	180 °C	4–5 minutos
Patatas crudas	190 °C	9–11 minutos
Muslos de pollo	180 °C	15–20 minutos
Pescado crudo rebozado	170 °C	6–8 minutos

Alimentos	Temperatura	Tiempo aproximado de cocción
Palitos de pescado fresco	160 °C	5–8 minutos
Donuts	190 °C	3–4 minutos
Congelados		
Nuggets de pollo congelados	190 °C	3–5 minutos
Gambas congeladas	190 °C	4–7 minutos
Patatas fritas congeladas	170–190 °C	8–12 minutos
Tiras de queso empanado congeladas	190 °C	2–3 minutos

Solución de problemas

Síntoma	Causa posible	Solución
El aceite despiden un humo excesivo.	El aceite se ha contaminado debido a un uso excesivo.	Cambie el aceite.
El aceite salpica o hay un exceso de espuma.	Los alimentos contienen demasiada agua.	Compruebe que los alimentos contengan la menor cantidad de agua posible antes de colocarlos en la freidora. Por ejemplo, seque las patatas fritas con un paño de cocina antes de cocinarlas.

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, compruebe que la freidora de aceite esté fría, limpia y seca.

Especificaciones

Código de producto: EK2969
Entrada: 220–240 V, 50–60 Hz

Salida: 850–950 W

CE

Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos



Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

Fabricado por:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRICADO EN CHINA.

CD141218/MD220824/V6