



MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA INOX 3 LITROS 2.000W LH2242



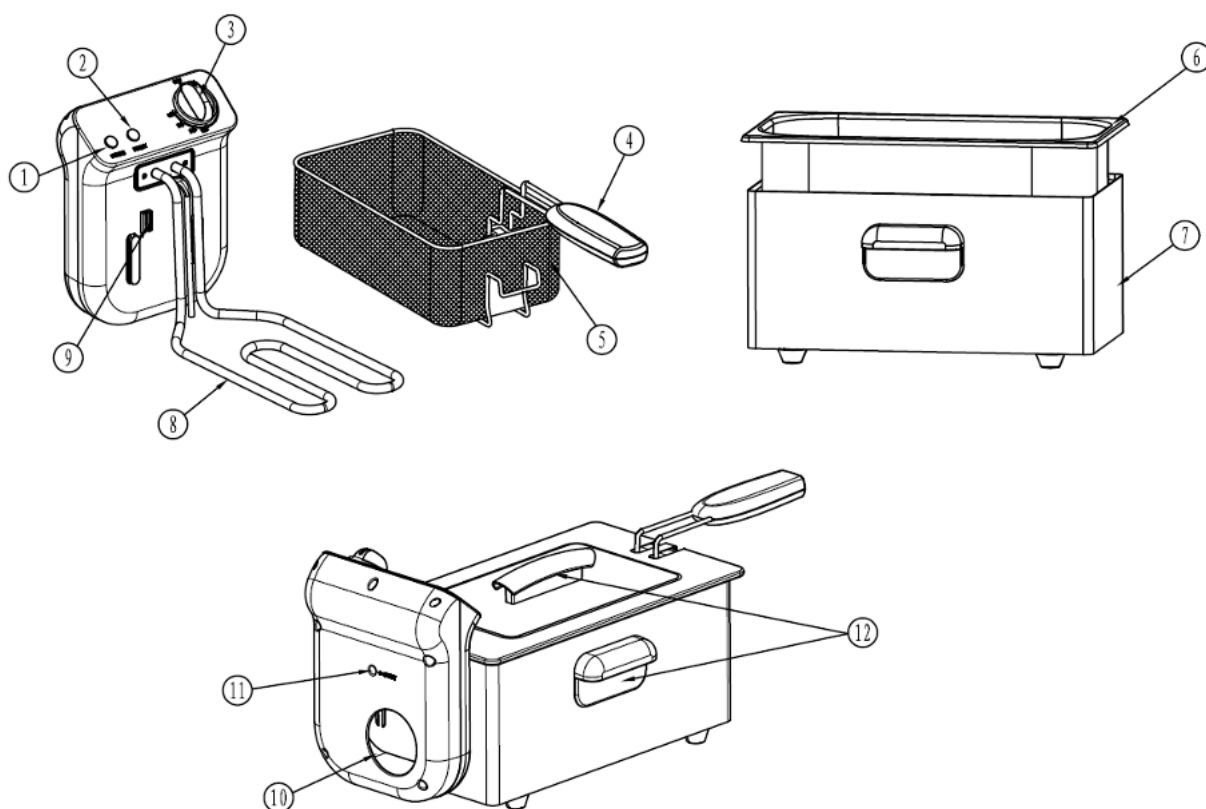
Gracias por comprar esta Freidora LarryHouse.
Para garantizar que el producto funcione correctamente, lea las instrucciones antes de usarlo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea detenidamente este manual antes de utilizar el aparato por primera vez. Contiene información importante sobre seguridad, así como instrucciones sobre el uso y el mantenimiento del aparato. Conserve estas instrucciones para futuras consultas y entréguelas a posibles nuevos propietarios del aparato.

- No toque las superficies calientes.
- Para protegerse contra peligros eléctricos, no sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Nunca los enjuague bajo el grifo (consulte LIMPIEZA Y CUIDADO).
- Respecto a las instrucciones de limpieza de superficies en contacto con alimentos o aceite. 5. Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no coloque líquidos de ningún tipo en la unidad principal que contiene los componentes eléctricos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están bajo supervisión constante. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han sido supervisadas o han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características del aparato coincida con el voltaje local.
- Asegúrese de que el aparato esté enchufado a una toma de corriente. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente.
- Asegúrese de que el aparato y las cestas para freír estén correctamente ensamblados antes de usarlo.
- Antes de enchufar o desenchufar el aparato, coloque siempre los controles en la posición de apagado/mínimo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire del mismo. No tire del cable.
- No utilice este aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados de algún modo.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- Para evitar derrames en el conector, no llene demasiado la cesta para freír.
- Mantenga siempre la tapa cerrada al freír alimentos.
- Utilice el mango de la cesta para freír para subir y bajar la cesta. Nunca mueva ni limpie el aparato cuando el aceite esté caliente. Desenchufe el aparato y espere hasta que el aceite se haya enfriado por completo.
- **RIESGO DE QUEMADURAS:** Las superficies del aparato marcadas con este símbolo se calientan mucho durante el uso y pueden permanecer calientes durante algún tiempo después del uso. No toque estas superficies.
- Mantenga la freidora y las manijas alejadas de los bordes de las mesas o encimeras, donde los niños podrían tirarlas o empujarlas. Al cocinar, no coloque el aparato contra una pared u otros dispositivos. Asegúrese de que haya un espacio de al menos 15 cm (5") en todos los lados del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. No enchufe el cable de alimentación ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de las mesas ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- Cuando la toma de corriente sirve como medio para desconectar
- Nunca opere el aparato sin supervisión.

- Las superficies externas del aparato y la cesta para freír pueden calentarse durante el uso.
- Utilice guantes de cocina o herramientas de agarre al manipular componentes o superficies calientes. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Si el aparato emite humo negro, desconéctelo inmediatamente y espere a que desaparezca el humo antes de retirar la cesta para freír.
- Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. No está destinado para uso en exteriores.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas o quemador eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
-
- **ADVERTENCIA:** Nunca utilice la freidora sin aceite en el tanque. Podría dañar la freidora o provocar un incendio.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que el descrito en este manual. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones.
- El aparato, la toma de corriente debe permanecer fácilmente accesible.
- El símbolo con un signo de exclamación en un triángulo equilátero indica la presencia de instrucciones importantes de uso y mantenimiento.
-



1. Luz indicadora de encendido (roja)
2. Luz indicadora de temperatura (verde)
3. Termostato
4. Asa de la cesta
5. Cesta para freír
6. Recipiente para aceite
7. Carcasa
8. Resistencia
9. Interruptor de seguridad
10. Compartimento para cables
11. Botón de reinicio
12. Asa

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VOLTAJE: 230V , 50Hz

POTENCIA: 2.000W

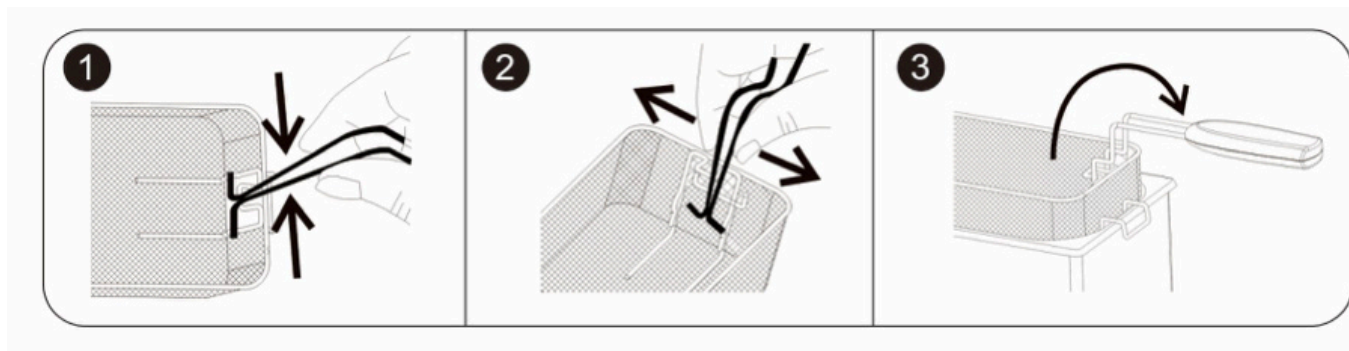
CAPACIDAD: 3 LITROS

ANTES DEL PRIMER USO

1. Primero, retire el embalaje. Luego, levante la tapa de la freidora. Dentro de la freidora, hay una cesta para freír. Retire todos los objetos de la freidora.

Ensamble correctamente el asa de la cesta.

- Sujete el asa y presione los extremos.
- Coloque los extremos del asa en los pequeños orificios cerca del fondo de la cesta y suéltelos.
- Tire del asa hacia la pared de la cesta hasta que encaje en su lugar.



2. Se recomienda encarecidamente limpiar la tapa, el recipiente para el aceite y la cesta para freír según la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO de este manual de instrucciones antes del primer uso.

3. Extraiga el cable de conexión del compartimento.

4. Asegúrese de que el voltaje (ver placa de características) coincida con el de la red eléctrica.

5. El enchufe solo debe conectarse a una toma de corriente de 220-240 V, 50-60 Hz, correctamente instalada y con conexión a tierra.

6. El consumo total de energía de este aparato puede alcanzar los 2000 W. Con esta carga conectada, se recomienda una línea de alimentación independiente protegida por un disyuntor doméstico de 10 A.

Tenga cuidado de no sobrecargar el aparato.

Si utiliza un cable alargador, debe tener una sección transversal de al menos 1,5 mm².

- No utilice varias tomas de corriente para este aparato, ya que esto podría provocar una sobrecarga.

Protección contra sobrecalentamiento

• Si enciende accidentalmente la freidora sin aceite ni grasa, o si la temperatura sube demasiado durante el proceso de fritura, la protección contra sobrecalentamiento (interruptor de seguridad) se activará automáticamente. En este caso, el aparato no podrá utilizarse y deberá desenchufarse.

• Una vez que el aparato se haya enfriado por completo, pulse el botón de REINICIO en la parte trasera del elemento de control para reiniciar la freidora. El botón de REINICIO debe presionarse con un objeto de plástico o madera de al menos 4 cm de largo.

CONSEJOS DE USO

1. Retire siempre cualquier resto de comida del aceite (por ejemplo, trozos de patatas fritas). Después de usar el aparato varias veces, cambie el aceite. Se recomienda utilizar aceite o grasa para freír de alta calidad.

2. Las grasas y los aceites deben calentarse a altas temperaturas. No utilice margarina, aceite de oliva ni mantequilla, ya que estas grasas no son aptas para freír y empezarán a humear a

bajas temperaturas. Se recomienda utilizar aceite líquido para freír. **ADVERTENCIA:** Si utiliza grasa, córtela primero en trozos pequeños. Baje la temperatura del termostato y añada los trozos lentamente. Una vez que la grasa se haya derretido y se haya alcanzado el nivel de aceite correcto, puede ajustar el termostato a la temperatura deseada. Bajo ninguna circunstancia coloque la grasa directamente en la cesta de freír.

3. Para reducir el contenido de acrilamida en los almidones (patatas, cereales), la temperatura durante la fritura no debe superar los 170 °C (o 175 °C).

Además, el tiempo de fritura debe ser lo más breve posible o hasta que los alimentos adquieran un color dorado.

4. Tenga en cuenta que el interruptor de seguridad se activa al insertar el elemento de control en el mecanismo de guía.

5. Seleccione la temperatura de fritura adecuada y compruebe el estado de los alimentos. Como regla general, los alimentos precocinados requieren una temperatura más alta que los alimentos crudos.

6. No transporte ni mueva la freidora si el aceite o la grasa aún están calientes. 7. Al freír alimentos con textura pastosa, retire el exceso de masa y coloque las piezas con cuidado en el aceite.

8. La cesta para freír profunda no debe llenarse más de dos tercios. No la llene demasiado.

9. Seque los alimentos húmedos con un paño antes de freírlos.

PRECAUCIÓN: Los ingredientes demasiado húmedos (por ejemplo, patatas fritas congeladas) pueden generar mucha espuma, lo que puede provocar que el aceite se desborde.

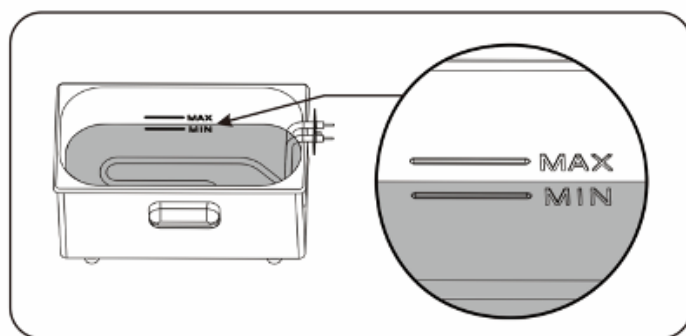
INSTRUCCIONES DE USO

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y apagado, y de que los pilotos de control estén apagados.

2. Abra la tapa de la freidora.

3. Retire la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (máx. 3 L).

El nivel de aceite debe estar entre el mínimo y el máximo.



4. Conecte el enchufe a una toma de corriente de 220-240 V 50-60 Hz. La luz roja se encenderá. Ajuste la temperatura deseada girando el termostato. La luz verde se encenderá.

5. Una vez alcanzada la temperatura, la luz verde se apagará. Coloque con cuidado la cesta con los alimentos que desea freír en el aceite caliente.

6. La luz verde se encenderá y apagará varias veces durante el proceso de fritura. Esto es normal e indica que el termostato controla y mantiene la temperatura. Una vez transcurrido el tiempo de fritura (puede consultar los tiempos de fritura en el envase del alimento o en la receta), retire la cesta.

7. Deje que el aceite escurra de los alimentos fritos.

8. Para apagar el aparato, gire el termostato a la posición OFF y desenchufe el aparato. Enrolle el cable de alimentación y guárdelo en el compartimento del cable.

MENÚ DE REFERENCIA

Los tiempos de fritura que se indican en esta tabla son solo de referencia.

TIPO DE COMIDA	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (minutos)
Camarones	130 °C	2-4
Champiñones	150 °C	3-5
Pollo empanado	170 °C	12-14
Pastel de pescado	170 °C	3-5
Filetes	170 °C	5
Cebollas	190 °C	2-4
Papas fritas	190 °C	8-10

LIMPIEZA Y CUIDADO

ADVERTENCIA: Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.

- Limpie la carcasa después de usarlo con un paño ligeramente húmedo.
- Para cambiar el aceite, retire el recipiente y viértalo por un lateral. Limpie el recipiente, la tapa y la carcasa con un paño húmedo y detergente doméstico si es necesario. No los sumerja en agua.
- La cesta para freír se puede limpiar de la forma habitual con agua jabonosa.

PRECAUCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice detergentes ácidos ni abrasivos.
- Bajo ninguna circunstancia sumerja el aparato en agua para limpiarlo.

NOTA

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad, los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

ATENCIÓN:



“ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS POR PARTE DE USUARIOS PARTICULARES EN LA UNIÓN EUROPEA”

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo, depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

Importado por: Maquiten, S.A.

Polígono Industrial de Güimar Sector 3 Manzana XV Nave 8

38509 Güimar

Santa Cruz de Tenerife

Tel: 922539251

E.mail: web@mibricolaje.com

Made in China

Fabricado por CXGE CO., LTD

