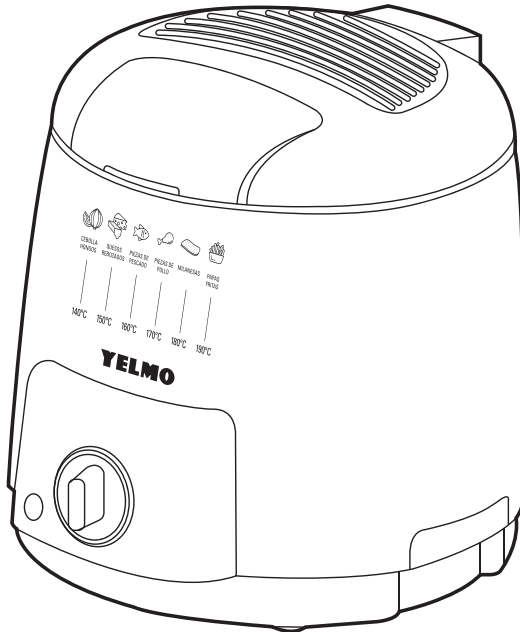




www.yelmo.com.ar

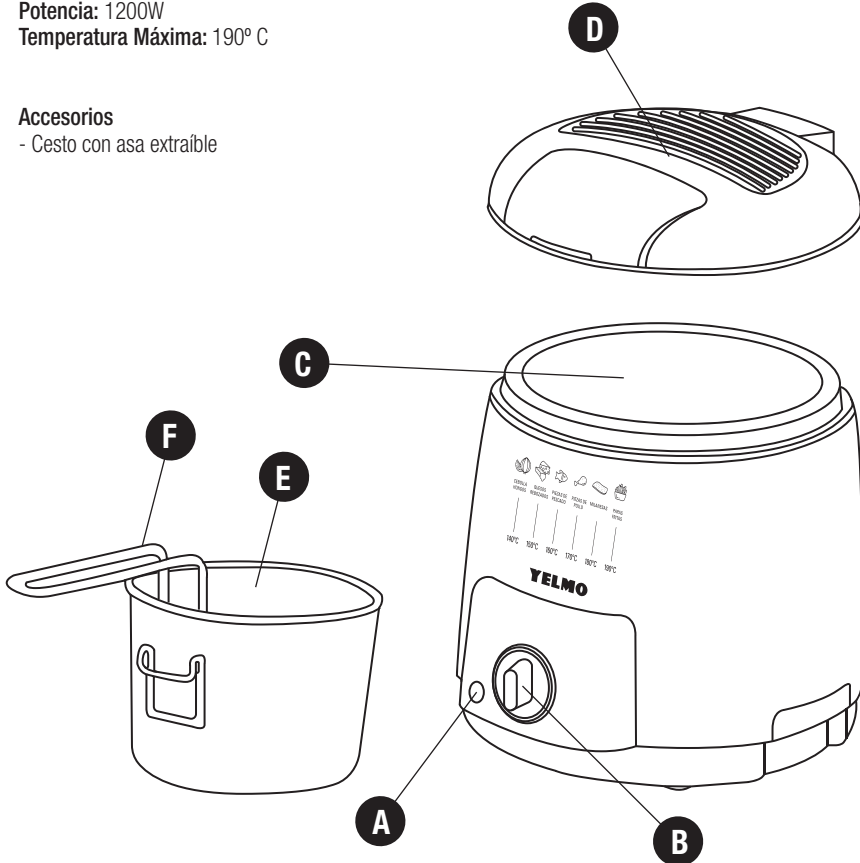
MANUAL DE INSTRUCCIONES



FR 7300 **FREIDORA**

**FREIDORA FR-7300 YELMO****Especificaciones técnicas****Modelo:** FR - 7300**Características:** 220-240V ~ 50/60Hz**Potencia:** 1200W**Temperatura Máxima:** 190° C**Accesorios**

- Cesto con asa extraíble

**DESCRIPCION DE LAS PARTES**

- A.** Indicador de encendido y de temperatura del aceite
- B.** Selector de temperatura
- C.** Cuba de aceite
- D.** Tapa - Filtro para humo
- E.** Cesto
- F.** Asa del cesto



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar la unidad y consérvelas para futura referencia.

1. Durante el funcionamiento evite el contacto con las partes calientes del equipo.
2. Siempre desenrolle el cable de alimentación antes de utilizar su unidad.
3. Mantenga este producto alejado del alcance de los niños. Preste especial atención y tome las debidas precauciones para que este producto sea utilizado únicamente por personas capaces de comprender el riesgo que implica la utilización del mismo. Debe asegurarse que los niños no jueguen con el aparato.
4. No haga funcionar la unidad con las manos mojadas. Inserte por completo el enchufe en el tomacorriente.
5. No utilice este aparato con el cable roto o después de haber verificado un mal funcionamiento.
6. Lleve la unidad al Centro de Servicio Técnico Autorizado cuando el cable de alimentación esté dañado.
7. Para evitar el choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte del artefacto en el agua. Siempre desenchufe la unidad después de su uso.
8. Siempre sostenga el enchufe al desenchufar el cable. Nunca tire del cable.
9. Esta unidad es para **USO DOMESTICO ÚNICAMENTE**. No la utilice a la intemperie.
10. En caso de falla, llévelo al servicio técnico autorizado más cercano para que sea examinado y/o reparado.
11. No use la fuerza para operar perillas, teclas y botones.
12. No exponga el equipo a goteos ni a salpicaduras y no coloque sobre él objetos que contengan líquidos.
13. El uso de accesorios no provistos por el fabricante puede ocasionar daños y perjuicios.
14. Coloque la unidad sobre una superficie plana y firme, lejos de cualquier fuente de calor. No la utilice donde reciba luz solar directa o exista exceso de polvo, calor, frío o humedad.
15. No opere la unidad en presencia de productos inflamables.
16. Evite que el cable cuelgue del borde de una mesa, tome contacto con bordes filosos o superficies calientes.
17. Apague siempre la unidad antes de cambiar los accesorios.
18. No haga funcionar el equipo cuando aparezcan daños notorios sobre partes eléctricas activas.
19. No abra la carcasa, ya que puede causar daños al equipo o choque eléctrico.
20. Desenchufe siempre su unidad antes de limpiarla.
21. La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a un enchufe con una toma de tierra eficaz tal y como prevén las normas de seguridad vigentes.
22. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas, consulte a un electricista cualificado.
23. Los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc., no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.
24. El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones de seguridad podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.
25. Este equipo eléctrico funciona a temperaturas elevadas, lo que puede producir quemaduras. Durante su manipulación extreme las precauciones.
26. Nunca mueva la freidora durante su uso. El aceite se calienta mucho y puede quemarse. Espere hasta que el aceite se haya enfriado para moverla freidora.
27. Mientras la freidora esté conectada o siga caliente, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.
28. Después de su uso guárdela fuera del alcance de los niños.
29. Deje que la freidora se enfríe antes de su manipulación o limpieza.
30. En caso de fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapa y sofoque las llamas con un paño húmedo.



DESCONEXIÓN TÉRMICA DE SEGURIDAD

- La reparación del artefacto debe hacerla solamente personal técnico autorizado.
- Nunca utilice este aparato para otros fines no especificados en este manual.
- Verifique que el voltaje indicado coincida con el voltaje local.
- Guarde este manual para futuras referencias.

USO DE LA FREÍDORA

Atención: Nunca encienda la freidora sin aceite, ya que esto podría dañar al aparato.

LLENADO DE LA CUBA

- Compruebe que el aparato se encuentre desconectado de la red eléctrica y el selector de temperatura esté situado en la posición de apagado.
- Levante la tapa presionando el botón y extraiga el cesto.
- Llene la cuba de aceite sin sobrepasar el nivel máximo (MAX), indicado en la pared de la cuba y cierre la tapa.
- Controle en nivel de aceite antes de cada uso y agregue aceite cuando sea necesario.
- El nivel de aceite debe estar siempre entre los indicadores MIN y MAX.
- Utilice un aceite recomendado para freír. No mezcle diferentes tipos de aceite. No deben utilizarse bajo ninguna circunstancia otros tipos de aceite, ya que podría haber riesgo de fuego, humo o desbordamiento.

PRECALENTAMIENTO

- Cuando se use por primera vez, la freidora puede desprender un poco de olor, esto es normal y es debido a que el aparato es nuevo.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o por debajo del nivel mínimo (MIN), ya que podría dañar el aparato.
- Enchufe el cable de red de la freidora a la red eléctrica. El indicador de encendido se iluminará.
- Ajuste el selector a la temperatura de 140°C. El indicador se iluminará. Cuando se alcance la temperatura seleccionada el indicador se apagará.

CESTO CON EL ASA EXTRAÍBLE

Esta freidora dispone de un cesto con el asa extraíble. Para insertar el asa en el cesto proceda como se indica a continuación:

- Coja el asa del cesto, sosténgala con los extremos de las varillas hacia abajo y apriete los extremos de las varillas para aproximarlos.
- Mientras hace esto, introduzca los extremos de las varillas en la guía de sujeción del asa que se encuentra en la parte superior del cesto.
- Cuando las partes curvas de los extremos las varillas coincidan con los orificios laterales de la guía de sujeción, suelte las varillas de metal para permitir que se acoplen en los orificios de la guía metálica.
- Compruebe que el asa quede perfectamente encajada con el cesto. Es muy importante que el asa quede anclada en su lugar antes de usar la freidora.



PREPARACIÓN DEL CESTO

- Coloque los alimentos a freír sobre el fondo del cesto, sin sobrepasar la capacidad total del mismo.
- Para obtener mejores resultados, ponga ingredientes secos dentro del cesto. Esto es especialmente importante con las papas. Séquelas siempre antes de freírlas.
- Corte los alimentos en trozos del mismo tamaño, de esta forma se freirán uniformemente.
- Evite utilizar trozos que sean demasiado gruesos.
- Elimine los trozos de hielo existentes en los alimentos congelados antes de introducirlos en la freidora.

Nota: No todos los alimentos congelados están listos para su uso. Compruebe las instrucciones del fabricante del producto congelado.

COCCIÓN

- Sitúe el selector a la temperatura deseada. El indicador se iluminará y permanecerá encendido mientras se calienta el aceite. En el momento que el aceite alcance la temperatura seleccionada, el indicador se apagará.

Nota:

Durante el cocinado, es normal que el indicador se encienda y se apague, esto significa que la freidora ha alcanzado la temperatura seleccionada y que el termostato la está controlando correctamente.

- Levante la tapa e introduzca cuidadosamente el cesto dentro de la cuba, sumergiéndolo en el aceite.
- Cierre la tapa.

Atención:

- Tenga precaución durante el cocinado, ya que algunas partes de la freidora estarán calientes.
- Solo abra la tapa y mantenga las manos alejadas de la tapa del filtro, ya que al freír se producirá escape de vapor caliente.
- ¡No deje la freidora sin vigilar, ni deje el cable de alimentación colgando!

Retiro de los alimentos:

- Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, sitúe el selector en la posición de apagado.
- Abra nuevamente la tapa.
- Levante el cesto y deje escurrir los alimentos. Para obtener unos mejores resultado, si desea continuar cocinando, espere a que el aceite se caliente a la temperatura apropiada antes de volver a colocar el cesto en el aceite. Verifique el nivel del aceite y rellene si es necesario hasta alcanzar el nivel máximo (MAX). Sitúe el selector a la temperatura deseada. Espere a que se apague el piloto, en ese momento podrá repetir el proceso de cocinado.
- Cocine siempre los alimentos con la tapa baja.
- Para que los alimentos queden muy crujientes, saque el cesto de la cuba tan pronto como haya acabado la fritura.
- Si tiene que añadir algún condimento (sal, pimienta, etc.), hágalo lejos de la freidora para evitar que caigan sobre el aceite.

Apagado de la freidora:

- Apague la freidora cuando haya terminado de cocinar los alimentos.
- Sitúe el selector en la posición en la posición de apagado.
- Desenchufe la freidora de la red eléctrica, desconectando el cable de red. El indicador de encendido se apagará.

Atención: ¡Nunca mueva la freidora con aceite caliente dentro!

- Pasados unos minutos coloque el cesto vacío dentro de la freidora y retire el asa para que la tapa cierre completamente.
- Cierre la tapa, deje que la freidora se enfríe totalmente antes de guardarla o limpiarla.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ALMACENAMIENTO DEL ACEITE

- Siempre que manipule la freidora asegúrese que se encuentre desconectada de la red eléctrica y que el aceite esté totalmente frío.
- Con la ayuda de un colador, recoja los restos de alimentos que se hayan posado en el aceite.
- Deje el aceite en la freidora o si prefiere guardarlo para un posterior uso, hágalo vertiéndolo sobre un recipiente hermético (se recomienda este último proceso sino utiliza la freidora a menudo).
- No es necesario guardar el aceite en el frigorífico, basta con almacenarlo en un lugar alejado de las fuentes de luz y calor.

FILTRADO DEL ACEITE

- El aceite debe filtrarse de manera regular. Los restos que se desprenden de los alimentos tienden a quemarse y alteran la calidad del aceite más rápidamente.
- Espere hasta que el aceite esté frío y viértalo con cuidado en un recipiente, pasándolo a través de un colador.
- Limpie el interior de la cuba y vuelva a verter el aceite en la cuba cuidadosamente.

CAMBIO DEL ACEITE

- No arroje el aceite usado en el fregadero. El aceite retirado es perjudicial para el medio ambiente. No lo tire al cubo de la basura normal, y siga las directrices establecidas por los servicios de recolección de residuos de su zona. Cambie el aceite regularmente, después de usarlo un máximo de 12 veces. Aunque dependiendo del tipo de alimentos que haya cocinado, el cambio de aceite se debería efectuar antes. Un aceite "limpio" mantiene el sabor y la pureza de los alimentos.

LIMPIEZA

- Limpie la freidora tanto por dentro como por fuera con regularidad.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y séquelo con otro limpio y seco. No utilice nunca esponjas o detergentes abrasivos.
- El cesto y el asa pueden lavarse en agua caliente y jabonosa. Séquelos bien antes de volverlos a utilizar.
- Cuando cambie el aceite, puede aprovechar para limpiar el interior de la freidora. Vacíe la freidora y limpie primero el interior con papel absorbente y después con un paño mojado en agua jabonosa.
- Después pase con un paño húmedo y deje que se seque a fondo.
- Este aparato NO es apto para ser lavado en el lavavajillas.



SUSTITUCIÓN DEL FILTRO

- La freidora dispone de un filtro que puede ser reemplazado luego de unos 60 usos. Este filtro está situado dentro de un compartimento de la tapa superior.
- Para su sustitución retire la tapa del filtro, empujando la solapa hacia atrás y tirando hacia arriba.
- Retire el filtro usado.
- Limpie la tapa superior, el compartimento del filtro y la tapa del filtro con un paño húmedo y séquelo con otro limpio y seco.
- Coloque un filtro nuevo.
- Vuelva a poner la tapa en su posición original.

TABLA DE COCCIÓN

Los tiempos de cocinado se dan solamente como referencia. Estos pueden variar dependiendo de las cantidades y de los gustos personales.

Tipo de Comida	Temperatura	Tiempo de cocción
Papas fritas (prefritura)	170	5-10 min.
Papas fritas (fritura final)	190	2-4 min.
Croquetas	150	7-9 min.
Varitas de pescado	160	8-9 min.
Escalopes de ternera	190	3-4 min.
Carne de cerdo troceada	180	10-12 min.
Buñuelos	180	5-6 min.
Besugo, merluza, lenguado	160	4-6 min.
Filetes empanados	180	6-8 min.
Boquerones	160	5-7 min.
Aros de cebolla	140	1-2 min.
Champiñones	140	2-3 min.
Pollo	170	4-6 min.

Los alimentos más gruesos pueden necesitar que se les dé la vuelta para garantizar que se frían de manera uniforme por ambos lados. Cuando fría alimentos rebozados, retire el cesto para evitar que se le adhieran los alimentos. En este caso tenga mucho cuidado cuando manipule los alimentos y utilice tenacillas. Introduzca los alimentos gradualmente en el aceite caliente, sumergiéndolos poco a poco, así evitará que se hundan de forma brusca y se produzcan salpicaduras.

SUGERENCIAS PARA FREÍR PAPAS

Los mejores resultados se consiguen utilizando un máximo de 200 gramos de papas cada 0,90 litros de aceite.



EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



El signo de exclamación dentro del triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de instrucciones operativas y de mantenimiento importantes en texto que acompaña este producto.



El relámpago con cabeza de flecha dentro de un triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de "tensiones peligrosas" no aisladas, dentro del producto, que pueden ser de suficiente magnitud como para constituir un riesgo de descarga eléctrica para las personas.



FREIDORA

Modelo: FR-7300

Tensión Nominal: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo: 1200W

Origen: China

DATOS Y ESPECIFICACIONES SUJETOS A
MODIFICACIÓN SIN AVISO PREVIO

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA
FIRST RATE S.A.

(C1003ABH) RECONQUISTA 336

PISO 6 OF. 65 - CABA - REPÚBLICA ARGENTINA

Tel: (54-11) 6379-4100 y 3526-0003

