



ultracomb

Va con vos

ultracomb.com.ar



COCINA

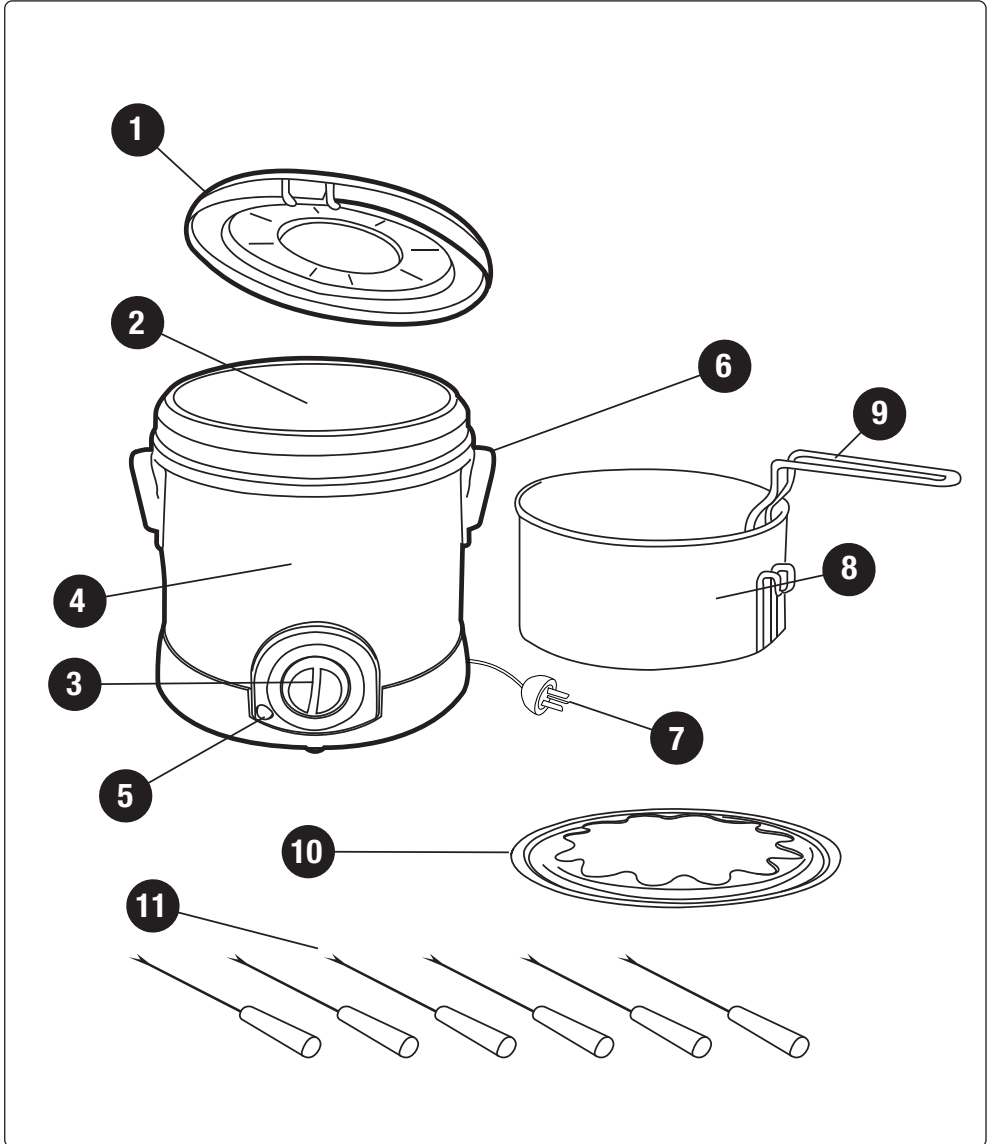
freidora



FR 8300

DATOS TÉCNICOS

Modelo: FR-8300 - Características: 220-240V ~ 50/60Hz - 1200W - Capacidad: 1.5 litros



Estimado cliente

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.

**Elementos componentes**

- 1 - Tapa
- 2 - Recipiente para aceite / fondue / etc.
- 3 - Mando selector de temperatura
- 4 - Carcasa
- 5 - Luz indicadora
- 6 - Asa
- 7 - Cable y ficha de alimentación
- 8 - Cesta para freír
- 9 - Mango de la cesta
- 10 - Rejilla para tenedores
- 11 - Tenedores para fondue

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

- No caliente el aparato sin añadir aceite/margarina.
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato

caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.

- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar cualquier daño. Si descubre que el cable está dañado, no debe utilizar el aparato.
- Ponga la unidad siempre sobre una superficie estable y nivelada resistente al calor, insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor. No ponga la unidad por debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra el muro ni en una esquina.
- Compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill. No derrita la margarina solidificada en la unidad vacía: el componente calefactor no estará totalmente sumergido y por ello puede sobrecalentarse, y posiblemente prender fuego a la margarina al entrar en contacto con ella. Además el dispositivo de desconexión térmica de seguridad automáticamente desconectaría el componente calefactor.
- No use el mismo aceite/margarina más de 3 ó 4 veces, puede provocar que éste se incendie. Si esto ocurre, desenchufe el aparato y cúbralo con su tapa para apagar las llamas. No eche nunca agua en el aceite/margarina vegetal que esté caliente o ardiendo.
- No transporte nunca la unidad cuando esté caliente, p. ej. durante o inmediatamente después de haberla usado (a causa del peligro de dar un tropezón). Tenga muchísimo cuidado: El aceite/margarina vegetal caliente puede causar quemaduras graves.
- **Atención:** algunas partes del aparato se calientan durante su funcionamiento, y de modo peligroso

se podría emitir vapor caliente por la tapa.

- No toque el aceite/margarina vegetal caliente con los dedos.
- No introduzca cubiertos de plástico de ningún tipo dentro del aceite/margarina vegetal caliente. No eche el aceite/margarina vegetal caliente dentro de recipientes de plástico.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Desenchufe siempre el aparato
 - después del uso,
 - si hay una avería, y
 - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- **Atención:** no ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas

debidamente.

- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.



DESCONEXIÓN TÉRMICA DE SEGURIDAD

Si el nivel de aceite o caldo cayera por debajo del nivel de seguridad, el dispositivo de desconexión térmica de seguridad se activará y el elemento calefactor se apagará.

Si esto sucede, espere hasta que el aparato se haya enfriado lo suficiente después añada la cantidad de aceite o caldo necesaria.

Si el dispositivo de desconexión térmica de seguridad se activa repetidamente a pesar de la presencia de suficiente aceite o caldo en el recipiente, no deberá utilizar el aparato; sino que debe ser examinado por una persona cualificada antes de volver a utilizarlo.



PUESTA EN MARCHA

Antes de usar el aparato por primera vez, debe ser limpiado observando las instrucciones en la sección Limpieza y Mantenimiento General.

Recipiente de Aceite/Grasa Vegetal General

Antes de calentarlo, el nivel de aceite/margarina vegetal debe estar entre las señales de mínimo y máximo.

**NOTA:**

la diferencia entre las señales de mínimo y máximo es aprox. 470 ml.

**Aceite:**

Recomendamos la utilización de aceite específicamente indicado para freír, que se puede calentar a alta temperatura sin peligro. El nivel máximo de llenado es de aproximadamente 950 ml. Respete la señal de máximo.

Margarina vegetal solidificada:

Nunca derrita la margarina vegetal solidificada en la freidora vacía. Pero, se puede añadir margarina solidificada directamente al recipiente de freír, si ya contiene margarina líquida hasta la señal del nivel mínimo.

Cuando utilice margarina solidificada, necesitará aprox. 950 g. Primero se debe cortar la margarina en trozos pequeños y derretirlos en una olla, asegurándose de que sólo alcanza el estado líquido sin calentarla en exceso: esto es para evitar el peligro de quemaduras cuando posteriormente vierta la margarina al recipiente de freír. Respete la señal de máximo cuando añada más margarina.

**FUNCIONAMIENTO DE LA FREIDORA**

Con esta freidora sólo debe emplear aceite vegetal /margarina vegetal solidificada puros. Se puede calentar hasta 190°C y tiene un sabor neutro. No mezcle tipos de aceite/margarina vegetal diferentes.

**FUNCIONAMIENTO DE LA FONDUE**

Utilice solo caldo o aceite vegetal puro. La margarina vegetal debe ser indicada para alcanzar temperaturas

altas y tener un sabor neutro. El tipo de aceite que salpica o desprende humo al calentarlo no es adecuado. No utilice ningún otro tipo de aceite o grasa de origen animal.

**CESTA DE FREÍR**

La cesta está diseñada para sostener los alimentos que desea freír.

**MANGO DE LA CESTA**

Para ajustar el mango a la cesta, pulse los dos lados de la parte inferior (con los extremos salientes) hasta juntarlos. Seguidamente introduzca la parte inferior en el soporte correspondiente de la cesta para freír. Los extremos salientes deben encajar correctamente en las aperturas laterales del soporte. Para extraer el mango, pulse los dos lados de la parte inferior hasta unirlos y extráigalo.

**UTILIZACIÓN****FREIDORA**

- Extraiga la cesta de freír por el mango.
- Llene el recipiente de aceite hasta la señal de máximo con aceite/grasa vegetal.
- Si lo considera necesario, puede instalar la tapa introduciéndola en la guía de la bisagra. Cierre la tapa.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma adecuada.
- Use el control de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada. La luz indicadora de



temperatura se encenderá.

- El aparato se está precalentando. Cuando haya alcanzado el nivel de temperatura preseleccionado, la luz indicadora de temperatura se apagará.
- Introduzca los alimentos que desea freír en la cesta.
- Ajuste el mango de la cesta.
- Abra la tapa e introduzca la cesta en el recipiente.
- Retire el mango de la cesta.
- Cierre la tapa.
- Cuando finalice de freír los alimentos, gire el control de temperatura hasta su posición más baja y abra la tapa.
- Use el mango para extraer la cesta, permitiendo que el aceite/grasa vegetal se escurra y caiga en el recipiente. Los alimentos fritos se pueden servir en una bandeja o plato.

Después de cada ciclo de fritura, gire el control de temperatura hasta la posición inicial y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared.



FONDUE

- Extraiga la cesta de freír por el mango.
- Abra la tapa y sepárela del aparato.
- Llene el recipiente con aceite o caldo, etc. hasta la señal de máximo.
- Introduzca la rejilla para tenedores en el aparato.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma adecuada. La luz indicadora principal se encenderá.
- Use el control de temperatura para seleccionar la temperatura deseada. La luz indicadora de temperatura se encenderá.

Para evitar que la rejilla para tenedores se caliente en exceso, no coloque la tapa.



- Cuando se alcance el nivel de temperatura preseleccionado, la luz indicadora de temperatura se apagará.
En este momento, puede empezar a cocinar.
- El tiempo de cocción para una fondue de carne es aproximadamente 1 1/2 - 3 minutos en caso de que utilice aceite, o 3 - 4 minutos cuando utilice caldo.

Cuando acabe de utilizar la fondue, gire el control de temperatura hasta la posición inicial y desenchufe el cable eléctrico de la toma de corriente.



CONSEJOS ÚTILES PARA FREÍR

Los alimentos que se fríen en aceite son particularmente sabrosos y nutritivos. Cuando se pone la comida en el aceite caliente, la temperatura alta cierra los poros herméticamente impidiendo que la grasa entre y el jugo salga. De este modo se conservan las proteínas, las vitaminas y los minerales, etc. esenciales.

Observe las siguientes indicaciones

1. Con esta freidora sólo debe emplear aceite vegetal puro. Se puede calentar hasta 190°C y tiene un sabor neutro.
2. No mezcle tipos de aceite diferentes.
3. No se puede mejorar la calidad de aceite que ha sido usado demasiado mezclándolo con aceite nuevo. El aceite nuevo también se estropearía en poco tiempo.
4. Para impedir que el aceite eche espuma y se salga

del recipiente, asegúrese de que los alimentos estén bien secos.

Asegúrese en particular de descongelar totalmente los alimentos ultracongelados antes de freírlos.

La humedad reduce la vida del aceite.

5. Para tener buenos resultados al freír, un elemento decisivo es la temperatura. Si el aceite no está bastante caliente, los alimentos pueden absorber demasiado aceite. Por esta razón es mejor introducir la cesta de comida en el aceite sólo una vez que haya pasado el período de precalentamiento. Si el aceite está demasiado caliente, se formará con demasiada rapidez una corteza al exterior de los alimentos mientras que el interior se quedará crudo.
6. Los alimentos ultracongelados o fríos deben ser introducidos brevemente en el aceite caliente una o dos veces antes de freírlos por completo.
7. No fría demasiada comida a la vez. Los trozos de comida deberían poder flotar libremente sin tocarse entre sí.
8. Al usar comida rebozada en batido, asegúrese de que el batido esté bien pegado y que haya quitado el exceso de harina.
9. El aceite que ha sido usado demasiado es fácil de reconocer porque tiene un color más oscuro, es viscoso, tiene un olor desagradable o suele hacer espuma.
10. El aceite que ha sido usado demasiado o aceite que contiene residuos de uso anterior es inflamable y suele prenderse con facilidad. Por consiguiente se recomienda cambiar el aceite después de usarlo 3 o 4 veces. No obstante, el tiempo que puede durar depende del tipo y de la cantidad de comida que ha frito.
11. Se le puede alargar la vida si se filtra al cabo de cada utilización.

12. El aceite se puede guardar dentro de la freidora si se mantiene la unidad cerrada y guardada en un sitio fresco.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL

Siempre desenchufe el aparato de la pared y déjelo que se enfrie suficientemente antes de limpiarlo.

Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja. Para retirar la grasa vegetal del recipiente, espere a que se haya enfriado bastante, pero que aún esté líquido.

Después viértalo en un recipiente resistente al calor. El aceite se puede filtrar pasándolo por un papel absorbente colocado en un embudo resistente al calor o en la cesta de freír.

No eche el aceite usado en el fregadero.

Una vez que esté frío, puede echarlo en la basura.

El interior de la freidora se puede limpiar primero con toallitas de papel y luego con un paño húmedo y limpio con un poco de detergente. Después se que el recipiente con mucho cuidado con un paño seco.

- La cesta para freír y su mango, la rejilla para tenedores y los tenedores se deben limpiar con agua caliente y jabón, después de su utilización.

- Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.

No emplear productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.



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-8300

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) 4655-4444



ultracomb

Va con VOS



/ultracomb



/mundoultracomb



/ultracomb