



SC5515X

Freidora

Fritadeira

Deep fryer

Friteuse

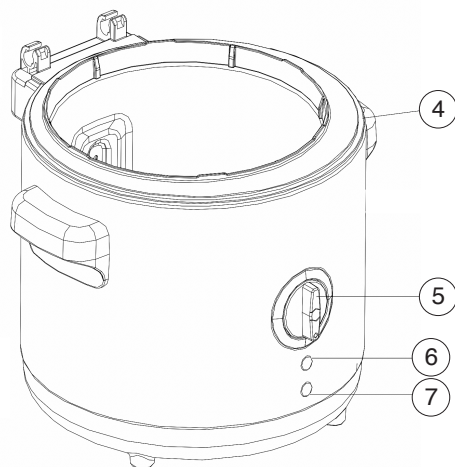
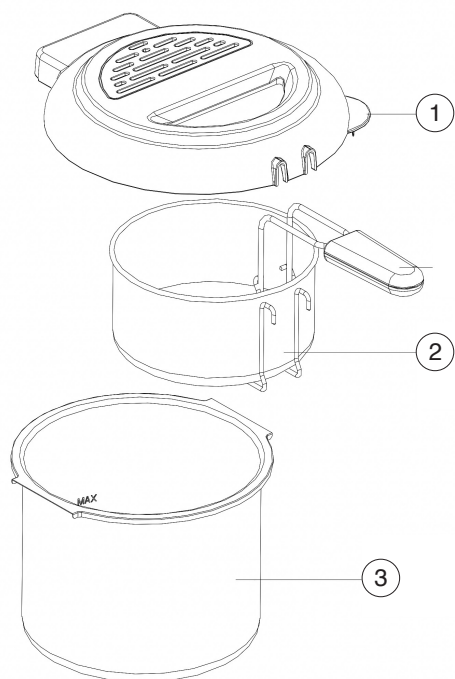
Friggitrici

Fritteuse



Descripción del aparato

1. Tapa
2. Cesta inoxidable
3. Contenedor para aceite
4. Asas
5. Termostato
6. Botón de encendido
7. Botón de preparado



Le felicitamos por la compra de este aparato marca Habitex. Acaba de adquirir un producto de gran calidad que le proporcionará muchos años de uso siempre que lo utilice debidamente.



Antes del primer uso del aparato, lea integralmente este manual y actúe de acuerdo a sus indicaciones. El incumplimiento de las advertencias indicadas puede provocar accidentes. Guarde el manual para futuras consultas.

Contenido

El equipo completo del aparato se encuentra detallado en la lista de componentes adjunta. Verifique durante el desembalaje que no falta ninguna pieza.

En caso de detectar que faltan accesorios o que el aparato ha sufrido daños durante el transporte, informe a su distribuidor.

Consejos y advertencias de seguridad

- Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico, no para un uso profesional o industrial. Su uso prolongado con fines profesionales podría sobrecargar el aparato y dañarlo. Un uso en estas condiciones anulará la garantía del aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños con edad de 8 años o mayores y

por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación adecuadas respecto al uso del aparato y comprenden los peligros que implica.

- La limpieza y mantenimiento del aparato a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- Este aparato no es un juguete, los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no juegan con el aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Seguridad eléctrica

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red. Tensión 220V-240V 50/60Hz)
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañados.
- **ADVERTENCIA:** No utilizar el aparato cerca del agua.

- No utilizar el aparato con las manos húmedas, ni con los pies descalzos.
 - No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
 - Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar, con el fin de evitar un peligro.
 - Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
 - Desenchufar el aparato de la toma de corriente antes de instalar o retirar sus accesorios, de proceder a su limpieza o cuando no lo esté utilizando.
 - Si alguna de las partes envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- lámina protectora o el plástico del dispositivo.
 - Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.
 - Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
 - En este tipo de freidora sólo se puede utilizar aceite o grasa líquida, no admite grasa sólida.
 - Si se utiliza materia grasa en vez de aceite, se tiene que fundir esta previamente en un recipiente aparte. El uso de este tipo de grasa presenta riesgo de salpicaduras.
 - No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa ya que esto dañará el aparato.
 - No vierta ningún líquido, como por ejemplo agua, en la máquina.
 - La primera vez que se utiliza la freidora, puede emitir un olor desagradable que desaparecerá con el uso. Para evitar que esto ocurra, sugerimos llenar el depósito con agua hasta la posición MAX, y calentar durante 10 minutos a 130°. Deje enfriar, seque y retire cuidadosamente todas las gotas de agua del depósito y la cesta.

Seguridad personal

- Utilice este aparato exclusivamente para el trabajo para el cual ha sido diseñado.

Antes del primer uso

- Extraiga el aparato y los accesorios de la caja. Retire los adhesivos, la

Consideraciones de uso de la freidora

RECOMENDACIONES

- Utilice la freidora sólo para uso doméstico.
 - Utilice la freidora sólo para freír alimentos.
 - Utilice sólo aceite o grasa que sean apropiados para freír. Compruebe si el aceite o la grasa son apropiados para esta freidora en su embalaje correspondiente.
 - Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa llega al menos hasta el nivel mínimo y por debajo del nivel máximo. Si hay demasiado aceite o grasa en la freidora, puede que rebose el aparato.
 - Tenga cuidado al freír, asegúrese de que la freidora se utiliza de manera segura y se mantiene la suficiente distancia entre el usuario y el aparato. Asegúrese de que las personas que necesiten ayuda o supervisión no puedan manipular la freidora.
 - Cambie el aceite o la grasa cuando contengan demasiada agua. La alta concentración de agua se puede reconocer por la presencia de grandes burbujas y gotas, vapor de agua o el ascenso rápido del aceite. Si la concentración de agua en la freidora es demasiado elevada, existirá la posibilidad de que el aceite sea expulsado de la freidora provocando salpicaduras que pueden ser muy peligrosas para los usuarios y cualquier persona que se encuentre cerca del aparato.
 - Recomendamos evitar la mezcla de diferentes tipos de aceites para obtener resultados óptimos.
 - Cambie el aceite cada 8/10 usos.
 - Para freír alimentos congelados asegúrese de retirar el exceso de hielo.
 - Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla.
 - Deje la freidora destapada para que se enfríe y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
 - Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.
 - Precaliente la freidora a 190°. El piloto verde se encenderá.
 - Una vez alcance la temperatura, se apagará la luz verde y la freidora estará lista para funcionar.
 - Coloque el alimento en la cesta, abra la tapa de la freidora e inserte la cesta en su interior. Cierre la tapa.
- ATENCIÓN:** Tenga especial cuidado con las salpicaduras.
- No llene la cesta más de 500g cada vez.
- Gire el termostato para seleccionar la temperatura deseada. El piloto luminoso verde se encenderá.

- Puede comprobar el estado de los alimentos abriendo la tapa durante el cocinado. Tenga cuidado con el vapor que desprende el aceite.
- Una vez finalizado, gire el termostato a la posición OFF, la freidora deja de funcionar y el indicador luminoso verde se apagará. Espere unos segundos antes de abrir la tapa y

saque la cesta. Cuélguela del gancho de la freidora de manera que se pueda escurrir el aceite.

ATENCIÓN: Tenga cuidado al abrir la tapa ya que puede salir el vapor caliente.

- Retire los alimentos y condimento. Ya están listos para servir.

Tipo de alimento	Temperatura	Peso	Tiempo
Patatas frescas y congeladas	190°	500g	10-13 minutos
Filete de pescado	150°	400g	9-13 minutos
Bacalao fresco	190°	400g	9-11 minutos
Bacalao congelado	170°	400g	9-13 minutos
Carne	150°	500g	7-10 minutos
Hamburguesas congeladas	150°	500g	7-10 minutos
Pollo troceado	170°	500g	12-15 minutos
Escalope de ternera congelado	170°	500g	7-10 minutos
Muslos de pollo	170°	500g	12-15 minutos

Consejos para freír

- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por litro de aceite.
- Al freír productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos porque el aceite se enfría rápidamente. Sacuda los productos congelados

sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.

- Cuando se utilicen patatas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no se introduce agua en el aceite. Fría las patatas en dos pasos. En el primero escálde-

las de 5 a 5 minutos a 170 grados. En el segundo (acabado), de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se escurra el aceite.

Cambio del aceite

- Asegúrese de que la freidora y el aceite o la grasa se han enfriado antes de cambiar el aceite (desenchufe el aparato de la red). Cambie el aceite con regularidad. Esto es particularmente importante cuando el aceite se vuelve más oscuro o cambia de olor. No utilice el aceite nunca más de 10 veces. Cambie todo el aceite a la vez. No mezcle nunca aceite nuevo con el ya usado.
- El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. No se deshaga de él junto con su basura normal, sino que debe seguir las normas indica-

das por las autoridades locales.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- No sumerja nunca el dispositivo en el agua, el dispositivo y las distintas piezas no pueden ponerse en el lavavajillas.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.

Especificaciones técnicas

Modelo	CC5515X
Tensión de red	220-240V ~ 50/60Hz
Potencia nominal	1000-1190 W



Información de reciclaje

En base a la Directiva Europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos inservibles, éstos deben acumularse por separado para ser sometidos a un reciclaje ecológico. Deposite los materiales en el contenedor adecuado o diríjase a los puntos de recogida habilitados de su localidad.

Declaración de conformidad

Este aparato cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2014/30/EU y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2014/35/EU).

Garantía

El periodo de garantía de este aparato es de 24 meses a partir de su fecha de compra, quedando cubiertos los términos de garantía establecidos por la ley vigente en cada país. Para que la garantía sea efectiva, presentar la factura de compra en el momento de la solicitud.

Durante el periodo de garantía, se subsanará cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, bien sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

Esta garantía no es válida por defectos causados como resultado de:

- 1.- Mal uso, abuso o negligencia.
- 2.- Uso profesional.
- 3.- Intento de reparación por personal no autorizado.
- 4.- Desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.
- 5 - Daños causados por accesorios y objetos externos, sustancias o accidentes.

En caso de reclamación bajo garantía, diríjase al punto de venta donde adquirió el producto.

Ehlis, S.A. declina toda responsabilidad en caso de accidente por uso inadecuado del aparato o incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento.

EHLIS, S.A.
Avda. de Andalucía, Km 10,5. Pol. Ind. NEISA SUR Fase 7-1
28021 Madrid - España - www.ehlis.es
Fabricado en China