



1 400W · 2L

ACERO INOX. CON TERMOSTATO / 190°

ACABADO EN ACERO INOX.
REGULADOR DE POTENCIA HASTA 190°
TAPA ANTISALPICADURAS
CESTILLO ACERO CROMO

PT.

Aço inoxidável. Com termostato
Regulador de potência até 190°.
Tampa anti-respingo. · Cesta de aço cromo.

EN.

Stainless steel. With thermostat
Power regulator up to 190°.
Anti-splash lid. · Chrome steel basket.



MANUAL
DEL USUARIO
INSTRUÇÕES DE USO



Alfa Duser, S.L. Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa nº2
08635. Sant Esteve Sesrovires (Barcelona) España · B-60163441
T. 937831011 · F. 93783848
www.alfaduser.com · alfa@alfaduser.com



1. TAPA ANTISALPICADURAS
2. CESTA ACERO CROMADO
3. CUERPO ACERO INOXIDABLE

4. TERMOSTATO DE TEMPERATURA
6. ASA DE LA CESTA
7. PILOTOS LUMINOSOS ON/OFF

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Lea este manual de instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento y guárdelo con su recibo de compra en un lugar seguro, si es posible en la caja con el embalaje interior.

• El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y para los fines previstos.

Este aparato no es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre. Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz directa, del sol, humedad etc (nunca lo sumerja en ningún líquido) . No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.

- Para limpiarlo o guardarlo, apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable) si el aparato no se utiliza quite los accesorios conectados.
- No haga funcionar el aparato sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, desconecte el enchufe de la toma.
- Compruebe que el aparato y el cable no estén dañados. No utilice el aparato si está dañado. No trate de reparar el aparato. Para ello póngase en contacto con un técnico especializado. Tenga en cuenta que si el cable está defectuoso solo puede ser substituido por el fabricante o por una persona cualificada y siempre por un cable del mismo tipo.
- Utilice sólo repuestos originales.
- Preste mucha atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".

PRECAUCIÓN PARA LOS NIÑOS

- Con el fin de garantizar la seguridad de sus hijos, por favor, tenga todos los envases (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.
- ¡Atención! No permita que los niños jueguen con los plásticos de protección del aparato ya que existe peligro de asfixia.
- Para proteger a los niños de los peligros planteados por los aparatos eléctricos, asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA ESTE APARATO

- ¡Advertencia! No cierre la tapa de la freidora durante su uso
- La tapa sólo debe utilizarse para la protección durante el enfriamiento del aceite y el almacenamiento después de que el aceite se haya enfriado.
- ¡Nunca agregue agua al aceite!
- ¡Advertencia! Los aceites y las grasas pueden arder si se sobrecalientan. Por favor, tenga cuidado, no se olvide de apagar el dispositivo

después de su uso. Primero, coloque el termostato en la posición más baja y luego retire el enchufe de la red eléctrica.

Conexión

La freidora debe estar conectada 220-240V- 50 Hz con toma de tierra de protección.

Puesta en servicio

Antes de usar el aparato por primera vez:

- a) Retire el envase. Luego quite la tapa de la freidora. En la freidora se encuentra la cesta de freír. Coloque todos los objetos fuera de la freidora.
- b) Es recomendable limpiar la tapa, los contenedores y la cesta para freír como se describe en el apartado de limpieza.
- c) Por favor, saque el cable de conexión del compartimento de cable.

Consejos útiles para su uso

1. Retire siempre los restos de comida que queden suspendidos en el aceite (por ejemplo, trozos de patatas fritas). Cambie el aceite después de usarlo 8-10 veces.
2. Las grasas y los aceites deben calentarse a altas temperaturas. No use margarina o mantequilla: no son aptos para freír, ya que producen humos a baja temperatura.
- Se recomienda el uso de aceite especial para freidoras
- ¡Atención! Por favor, tenga en cuenta esta información es importante si va a utilizar grasa para freír.
- Si utiliza grasa divídala en trozos pequeños, gire el termostato a una temperatura baja y coloque poco a poco las piezas de grasa. Una vez que la grasa se haya derretido y el nivel sea el correcto puede establecer la temperatura deseada en el termostato.
- Bajo ninguna circunstancia se debe colocar la grasa en la cesta de freír.
3. Tenga en cuenta que el interruptor de seguridad se acciona cuando el elemento de control se inserta en el mecanismo de guía.
4. Elija la temperatura adecuada.
- Los alimentos pre-fritos requieren una temperatura superior a los alimentos crudos.
5. No desplazar la freidora si el aceite o la grasa están calientes.
6. Retire el exceso de masa y ponga las piezas con cuidado en el aceite.
7. Asegúrese de que el asa de la cesta ha sido correctamente colocada.
- Presione los extremos del alambre juntos en el extremo libre del mango.
- Inserte los soportes en los aros de alambre dentro de la cesta. La cesta de la freidora no debe ser más de 2/3 de su capacidad.
- No llene demasiado el cestillo para freír (La cantidad máxima de llenado es 200 g por litro de aceite).
8. Quite la humedad de los alimentos con un paño, si tienen agua, por haber sido descongelados o limpiados bajo el grifo antes de freírlos.

Precaución: En el caso de los alimentos que tengan demasiada agua, por ejemplo, patatas fritas congeladas, etc. tenga especial precaución ya que se pueden formar grandes cantidades de espuma que en determinadas circunstancias pueden hacer que el aceite se desborde de la freidora.

PARA EMPEZAR A FREIR

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado, desconectado y la lámpara de control está apagada
2. Retire la tapa de la freidora.
3. Retire la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (máximo de 20 litros). El nivel de llenado debe estar ubicado entre el mínimo y el máximo nivel. Ponga la tapa de nuevo.
4. Inserte el enchufe en una toma de corriente de 220-240V~50Hz. Ajuste la temperatura deseada girando el termostato.
5. Una vez que se ha alcanzado la temperatura seleccionada coloque la cesta de freír con los alimentos con cuidado en la grasa o aceite caliente.
6. Los tiempos de fritura se encuentran en los envases de los alimentos o en la receta. Saque la cesta de freír.
7. Deje que los alimentos filtren el aceite sobrante.
8. Para apagar la freidora, gire el regulador de temperatura en OFF y retire el enchufe de la toma. Enrolle el cable de alimentación en el compartimento de cables.

LIMPIEZA

1. Asegúrese de que el enchufe esté fuera.
2. Espere hasta que la freidora se enfríe por completo.
3. Con el fin de cambiar el aceite, retire el recipiente de freír por las asas y vierta el aceite en un recipiente para reciclar.
4. Por favor, no sumerja el aparato en agua.
5. Limpie el recipiente del aceite, la tapa y la carcasa con un paño húmedo y detergente si es necesario.

6. La cesta de freír se puede limpiar de la manera habitual con agua y jabón.
7. Evite el uso de materiales abrasivos o con objetos afilados. Estos pueden dañar la freidora.

PROBLEMAS

Causa

El dispositivo no funciona.

Solución de problemas 1

Compruebe las conexiones de red.

Compruebe la posición del termostato.

Otras causas posibles

El dispositivo está equipado con un interruptor de seguridad.

Esto evita que el calentador se encienda accidentalmente.

Solución de problemas 2

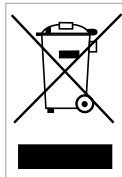
Compruebe que el elemento de control está correctamente en su lugar.

Protección de sobrecalentamiento

Si accidentalmente se conecta la freidora cuando no hay grasa o aceite la protección contra el sobrecalentamiento se activa automáticamente.

El aparato no está listo para ser utilizado. Desconecte la freidora.

Sólo podrá usar de nuevo la freidora después de que el dispositivo se haya enfriado.



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directrices Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos.

El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el

momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro.

La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.

El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

PORTUGUÉS



1. TAMP A ANTI-SALPICOS
2. CESTA AÇO CROMO
3. CORPO AÇO INOXIDÁVEL

4. TERMÓSTATO DE TEMPERATURA
5. PEGA DA CESTA
6. LUZES PILOTO LIGADAS / DESLIGADAS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia este manual de instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento. Mantenha caixa e recibo de compra em local seguro.

- Este aparelho foi projetado para uso doméstico, não é adequado para uso comercial. Não usar ao ar livre, manter longe de fontes de calor, luz solar, humidade, etc... Não mergulhar em líquidos, não utilizar com as mãos molhadas. Se o aparelho se encontrar húmido ou molhado desligue-o imediatamente.

- Para limpar ou armazenar, desligue o aparelho e desconecte-o da tomada.

- Não deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão. Se se tiver que ausentar, desconecte o aparelho da tomada.

- Não ligue o aparelho se o cabo ou o aparelho se encontrarem danificados. Não tente reparar o aparelho, para tal contacte um técnico qualificado. Sempre que o cabo se encontre defeituoso só pode ser substituído ou pelo fabricante ou por pessoa qualificada e sempre por um cabo do mesmo tipo.

- Utilize somente peças de substituição originais.

- Tenha muita atenção às seguintes "instruções especiais de segurança".

PRECAUÇÕES COM AS CRIANÇAS

• Com o intuito de garantir a segurança dos seus filhos, por favor, deixe fora do seu alcance todas as embalagens deste produto (sacos de plástico, caixas, poliestireno, etc...). Não deixe que as crianças brinquem com os plásticos de proteção do aparelho pois existe o perigo de asfixia.

• Para proteger as crianças dos perigos dos aparelhos eléctricos, certifique-se que não conecta o aparelho em tomadas de fácil acesso a crianças.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA

AVISO! Não feche a tampa da fritadeira durante a sua utilização. Só deverá utilizar a tampa durante o arrefecimento do óleo e também no seu processo de armazenamento.

Jamais adicione água ao óleo.

AVISO! Os óleos e gorduras podem queimar por sobreaquecimento, por favor tenha cuidado, não se esqueça de desligar o aparelho. Primeiro coloque o termostato na sua posição mais baixa e seguidamente desconecte o aparelho da tomada.

CONEXÃO

A fritadeira deve ser conectada a uma tomada terra com 220-240v~50Hz.

INICIO

Antes de usar o aparelho pela primeira vez:

- a) Retire o aparelho da embalagem, remova a tampa da fritadeira. Na fritadeira pode encontrar a cesta de fritar. Coloque todos os objetos fora da fritadeira.
- b) É recomendável limpar a tampa, o recipiente do óleo e a cesta de fritar tal como se descreve na secção de limpeza.
- c) Por favor, remova o cabo de conexão do compartimento de cabos.

CONSELHOS ÚTEIS PARA O SEU USO

- 1. Remova restos de comida que fiquem no óleo (por exemplo, pedaços de batatas fritas). Troque o óleo depois de o usar 8-10 vezes.
- 2. As gorduras e os óleos devem se aquecer a altas temperaturas. Não use margarina ou manteiga: não são aptos a fritar, já que produzem fumos a baixa temperatura. Recomenda-se a utilização de óleo especial para fritadeiras.
- Se utilizar gordura, divida a gordura em pequenos pedaços, gire o termóstato para uma temperatura baixa e coloque os pedaços pouco a pouco. Uma vez que a gordura se encontre derretida pode colocar à temperatura desejada. Em caso algum, deve colocar a gordura diretamente na cesta de fritar.
- 3) Tenha em conta que o interruptor de segurança se ativa quando o elemento de controle se insere no mecanismo de guia.
- 4) Eleja a temperatura adequada. Os alimentos pré-fritos requerem uma temperatura superior aos alimentos crus.
- 5) Não desloque a fritadeira se o óleo ou a gordura estiverem quentes.
- 6) Retire o excesso de farinha e coloque as peças com cuidado no óleo.
- 7) Assegure-se que a pega da cesta foi colocada corretamente. Pressione os extremos do arame juntos ao extremo livre da pega. Insira os suportes nos aros do arame dentro da cesta. A cesta da fritadeira não deve conter mais de 2/3 da sua capacidade. Não encha demasiado o cesto para fritar (a quantidade máxima é de 200g por litro de óleo).
- 8. Se os alimentos se encontram húmidos por terem sido descongelados ou por terem sido lavados na torneira, remova a sua humidade com um pano seco antes de os fritar.
- Precaução: No caso de os alimentos conterem muita água (por exemplo, batatas fritas congeladas) tenha especial precaução já que se pode criar uma grande quantidade de espuma que em determinadas circunstâncias pode fazer com que o óleo transborde da fritadeira.

PARA COMEÇAR A FRITAR

- 1. Assegure-se que o aparelho está desligado, desconectado e que a lâmpada de controle se encontra apagada.
- 2. Retire a tampa de fritadeira.
- 3. Retire a cesta de fritar e encha o recipiente com óleo ou gordura (máximo 20 litros). O nível de óleo deve estar compreendido entre o limite mínimo e o limite máximo. Volte a coloque a tampa.
- 4. Conecte a ficha a uma tomada 220-240v~50Hz. Ajuste a temperatura desejada girando o termóstato.
- 5. Uma vez que se haja alcançado a temperatura selecionada coloque a cesta de fritar com os alimentos com cuidado.
- 6. Os tempos de fritura encontram-se nos pacotes dos alimentos ou nas receitas. Retire a cesta de fritar.
- 7. Deixe que os alimentos filtrem o óleo que sobra.
- 8. Para desligar a fritadeira, gire o regulador de temperatura para OFF e desconecte da tomada. Enrole o cabo de alimentação no compartimento de cabos.

LIMPEZA

- 1. Assegure-se que a fritadeira está desconectada da tomada.
- 2. Aguarde que a fritadeira esfrie por completo.
- 3. A fim de trocar o óleo, retire o recipiente para fritar pelas asas e verta o óleo num recipiente destinado a reciclar.
- 4. Por favor, não submerja o aparelho em água.
- 5. Limpe o recipiente do óleo, a tampa e a carcaça com um pano húmido e detergentes se necessário.
- 6. A cesta de fritar pode ser limpa da maneira habitual: com água e sabão.
- 7. Evite o uso de materiais abrasivos ou de objetos afiados pois pode danificar a fritadeira.

PROBLEMAS

Causa

O dispositivo não funciona.

Solução do problema 1

Comprove a conexão com a tomada.

Comprove a posição do termóstato.

Outras causas possíveis

O dispositivo está equipado com um interruptor de segurança. Isso evita que se ligue acidentalmente.

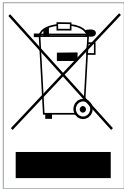
Solução do problema 2

Comprove que o elemento de controle está corretamente no seu local.

Proteção de sobreaquecimento

Se acidentalmente LIGA a fritadeira e esta não tiver óleo ou gordura a proteção contra o sobreaquecimento ativar-se-á automaticamente.

O aparelho não está pronto a ser utilizado. Desconecte a fritadeira. Só a poderá utilizar de novo depois que o dispositivo esfrie.



INFORMAÇÃO AOS UTILIZADORES

Segundo as Diretivas Europeias 2002/95/CE, 2002/95/CE y 2003/108/CE, relativas á redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e da eliminação de resíduos.

O símbolo do contentor riscado que se encontra no aparelho indica que o produto, no final da sua vida útil, deverá ser depositado num lugar diferente dos demais resíduos.

Assim, o usuário deverá entregar o aparelho, quando o deixe de utilizar, a um centro de recolha diferenciada de resíduos electrónicos e eletrotécnicos, ou deverá devolver o aparelho ao vendedor no momento da compra ou troca de um novo aparelho equivalente. A adequada recolha diferenciada do aparelho inutilizado e sua posterior reciclagem, tratamento e eliminação ambiental compatível, contribui para evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e favorece a reciclagem dos materiais de que se compõe o aparelho. A eliminação abusiva do aparelho por parte do utilizador implica a aplicação de sanções previstas por lei.



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Please read this instruction manual before operating the appliance and store it with your sales receipt in a safe place, if possible in the box with the inner packaging.

- The appliance is designed exclusively for domestic use and for its intended purposes.
- This appliance is not suitable for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from heat sources, direct light, sun, humidity etc (never immerse it in any liquid). Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is damp or wet, unplug it immediately.
- To clean or store, switch off the appliance and disconnect the plug from the socket (pull the plug, not the cable) if the appliance is not used, remove the connected accessories.
- Do not operate the appliance without supervision. If you must leave the workplace, disconnect the plug from the outlet.
- Check that the device and the cable are not damaged. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance. To do this, contact a specialized technician. Please note that if the cable is defective it can only be replaced by the manufacturer or a qualified person and always with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay close attention to the following "Special safety instructions".

CAUTION FOR CHILDREN

- In order to guarantee the safety of your children, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) out of your reach. Attention! Do not allow children to play with the protective plastic of the appliance as there is a danger of suffocation.
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cord does not hang down and that children do not have access to the appliance.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS DEVICE

- **Warning!** Do not close the fryer lid during use
- The cap should only be used for protection during oil cooling and storage after the oil has cooled.
- **Never** add water to the oil!
- **Warning!** Oils and fats can burn if overheated. Please be careful, don't forget to turn off the device after use. First, put the thermostat in the lowest position, and then remove the plug from the mains.

Connection

The fryer must be connected 220-240V- 50 Hz with protective grounding.

Commissioning

Before using the appliance for the first time:

- Remove the container. Then remove the lid from the fryer. In the fryer is the frying basket. Place all objects out of the fryer.
- It is recommended to clean the lid, the containers and the frying basket as described in the cleaning section.
- Please remove the connecting cable from the cable compartment.

Useful tips for use

- Always remove any leftover food that is suspended in the oil (for example, pieces of potato chips). Change the oil after using it 8-10 times.
- Fats and oils must heat to high temperatures. Do not use margarine or butter: they are not suitable for frying, since they produce fumes at low temperatures.
- The use of special oil for deep fryers is recommended
- Attention! Please note this information is important if you plan to use fat for frying.
- If you use grease divide it into small pieces, turn the thermostat to a low temperature and gradually place the pieces of grease. Once the fat has melted and the level is correct, you can set the desired temperature on the thermostat.
- Under no circumstances should the fat be placed in the frying basket.
- Note that the safety switch operates when the control element is inserted into the guide mechanism.
- Choose the right temperature.
- Pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
- Do not move the fryer if the oil or fat is hot.
- Remove excess dough and carefully place pieces in oil.
- Make sure that the basket handle has been positioned correctly.
- Press the ends of the wire together at the free end of the handle.
- Insert the brackets into the wire rings inside the basket. The fryer basket should be no more than 2/3 of its capacity.
- Do not overfill the frying basket (The maximum filling amount is 200 g per liter of oil).
- Remove moisture from food with a cloth, if it has water, because it has been defrosted or cleaned under the tap before frying.

Caution: For food that has too much water, for example, frozen potato chips, etc. Take special care as large amounts of foam can form which in certain circumstances can cause the oil to overflow from the fryer.

TO START FRYING

- Make sure the appliance is switched off, disconnected and the control lamp is off
- Remove the lid from the fryer.
- Remove the frying basket and fill the container with oil or fat (maximum 20 liters). The fill level should be between the minimum and maximum level. Put the lid back on.
- Insert the plug into a 220-240v ~ 50Hz outlet. Adjust the desired temperature by turning the thermostat.
- Once the selected temperature has been reached place the frying basket with the food carefully in the fat or hot oil.
- The frying times are on the food packaging or in the recipe. Take out the frying basket.
- Let the food filter the excess oil.
- To turn off the fryer, turn the temperature regulator to OFF and remove the plug from the outlet. Wind the power cable into the cable compartment.

CLEANING

- Make sure the plug is out.
- Wait until the fryer completely cools down.
- In order to change the oil, remove the frying pan by the handles and pour the oil into a recycling bin.
- Please do not immerse the device in water.
- Clean the oil container, lid and housing with a damp cloth and detergent if necessary.
- The frying basket can be cleaned in the usual way with soap and water.
- Avoid using abrasive materials or sharp objects. These can damage the fryer.

PROBLEMS

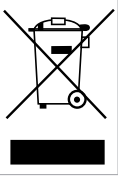
Cause
The device does not work.

Troubleshooting 1
Check the network connections.
Check the position of the thermostat.

Other possible causes
The device is equipped with a safety switch.
This prevents the heater from accidentally turning on.

Troubleshooting 2
Check that the control element is correctly in place.

Overheat protection
If the fryer is accidentally switched on when there is no fat or oil, the overheat protection is automatically activated.
The appliance is not ready to be used. Unplug the fryer.
You can only use the fryer again after the device has cooled down.



INFORMATION TO USERS

According to the European Guidelines 2002 / 95CE, 2002/96 / CE and 2003/108 / CE, regarding the reduction of the use of dangerous substances in electrical appliances, in addition to the disposal of waste.

The crossed-out symbol on the container on the device indicates that the product, at the end of its useful life, must be disposed of in a place separate from other waste.

Therefore, the user must deliver the device, when it is no longer used, to the appropriate differentiated collection center for electronic and electrotechnical waste, or must return it to the seller at the time of purchase of a new device of equivalent type, one or exchange of other.

The adequate differentiated collection of the unused device for subsequent environmentally compatible recycling, treatment and disposal, helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favors the recycling of the materials of which the device is composed.

The abusive disposal of the product by the user implies the application of the sanctions provided by law.