

RECCO

Garantía y Servicio Técnico Garantía e Assistência Técnica

Gracias por escoger este producto:

- Esta garantía es válida por 1 año a partir de la fecha de compra del producto. Por favor, guarde su comprobante de compra.

Cómo hacer efectiva su garantía:

- Si este producto presenta una falla dentro del período de garantía, deberá contactarnos, en alguno de los números listados en la siguiente página, dependiendo del lugar donde se encuentre.
 - Tenga a mano su comprobante de compra original, detalle de las fallas, su nombre, dirección, lugar y fecha de compra.
- Nuestro servicio de atención a clientes lo asistirá para ubicar el centro de atención más cercano.

Lo que cubre la garantía:

- La reparación del producto por defectos debido a fatiga de material o defectos de fabricación dentro del período de garantía.

Lo que no cubre la garantía:

- Daño accidental, fallas causadas por uso negligente, abuso y operación descuidada en la manipulación del producto.
- Uso del producto para cualquier propósito fuera de las actividades domésticas normales.
- Cambio o modificación del producto en cualquier forma.
- El uso de partes y accesorios distintos de los originales del fabricante.
- Instalación defectuosa.
- Los accesorios tales como controles remotos, audífonos, parlantes, baterías, antenas, bolsas, mangueras, vasos, cuchillas, etc., no están cubiertos por esta garantía

Observaciones

- Todos los trabajos deben ser llevados a cabo sólo por el servicio técnico autorizado.
- Debe facilitar el comprobante de compra antes de llevar a cabo cualquier trabajo de reparación o mantención.
- La reparación o reemplazo del producto no extenderá el período de garantía.
- La reparación o reemplazo de su producto bajo garantía le otorga beneficios adicionales y que no afectan sus derechos como consumidor establecidos en la ley.

Obrigado por escolher este produto:

- A garantia é válida por 1 ano, a contar da data de compra do produto. Por favor, conserve seu comprovante de compra.

Como fazer efetiva a garantia:

- Caso o produto apresente falhas, dentro do período de garantia, entre em contato conosco por meio dos telefones listados por cidade na página seguinte.
 - Tenha em mãos o comprovante original de compra e indique o detalhe das falhas, seu nome, endereço e local e data de compra.
- O nosso Serviço de Atendimento ao Cliente indicará o centro de atendimento mais próximo.

Quais defeitos são cobertos pela garantia:

- A garantia cobre o reparo do produto em caso de defeitos por fadiga do material ou falhas de fabricação, dentro do período estabelecido.

Quais defeitos não são cobertos pela garantia:

- Danos por acidente, uso indevido ou excessivo e operação descuidada do produto.
- Uso do produto para propósitos diferentes das atividades domésticas normais.
- Qualquer alteração do produto.
- Uso de peças e acessórios adulterados.
- Instalação defeituosa.
- Alguns acessórios como controles remotos, fones de ouvido, alto-falantes, baterías, antenas, sacos, mangueras recipientes, facas, etc. não são cobertos pela garantía.

Notas:

- Qualquer trabajo debe ser realizado apenas por um técnico autorizado.
- Apresente o comprovante de compra antes de realizar qualquer trabalho de reparo ou manutenção.
- O reparo ou substituição do produto não estenderá o período de garantía.
- O reparo ou substituição do produto coberta pela garantía outorga benefícios adicionais, não afetando seus direitos de consumidor estabelecidos por lei.

ARGENTINA

Teléfono de contacto Sodimac
(CALL CENTER): 0810-222-7634
Visítenos: www.sodimac.com.ar

Teléfono de Contacto Falabella: 0810-333-3252
Visítenos: www.falabella.com.ar

CHILE

Teléfono de contacto Sodimac
(CALL CENTER): 600 600 4020
Visítenos: www.sodimac.cl

Teléfono de contacto Tottus. 600 390 8900
Visítenos: www.tottus.cl

Teléfono de Contacto Falabella: 600 380 5000
Visítenos: www.falabella.cl

COLOMBIA

Teléfono de contacto: 3208899933
Visítenos: www.homecenter.com.co

Teléfono de contacto Falabella: 01 8000 113 252
Visítenos: www.falabella.com.co

PERU

Teléfono de contacto Sodimac: 4192000
Visítenos: www.sodimac.com.pe
Visítenos: www.maestro.com.pe

Teléfono de contacto Tottus 513-3355
Visítenos: www.tottus.com.pe

Teléfono de Contacto Falabella: 512-3333
Visítenos: <http://www.falabella.com.pe>

URUGUAY

Teléfono de contacto: 0800-7634
Visítenos: www.sodimac.com.uy

BRASIL

Teléfono para contato:
0300 7634622
Visítenos: www.sodimac.com.br

MÉXICO

Teléfono de contacto:
01 800 062 5222
www.sodimac.com.mx

Importado y/o Distribuido por: Argentina: FALABELLA S.A., C.U.I.T. 30-65572582-9 - Suipacha 1111 P. 18 (1008) - Buenos Aires, Tel. 54-11-4710-5600. - Brasil: CONSTRUECOR S.A. - CNPJ: 03.439.316/0138-64 - SAC: 55-11-2045-2500. - Chile: SODIMAC S.A. - RUT 96.792.430-K. - Av. Pötte, Eduardo Frei M. 3092, Renca, Santiago, Tel. 56-2-2738-1000 / IMPERIAL S.A., RUT 76.821.338-5, Av. Santa Rosa 7876, La Granja - Santiago - Tel. 56-2-2399-7000 / FALABELLA RETAIL S.A., RUT 77.261.280-K - Manuel Rodríguez Norte 730, Santiago - Tel. 600-380-5000 / HIPERMERCADOS TOTTUS S.A., RUT 78.627.210-6 - Nataniel Cox 620 Subterráneo, Santiago - Tel. 56-2-2827-0211 - Colombia: SODIMAC COLOMBIA S.A., Céd. SIC 800242106, NIT. 800242106-2 - Carrera 68D N° 80-70, Bogotá, Tel. 57-1-3904100 / FALABELLA DE COLOMBIA S.A., NIT.900.017.447-8 - Calle 99 No 11A - 32, No. Reg. SIC: 900017447 - Bogotá - Tel. 57-1-5878002 Nacional: 01-8000-113252. - Perú: Tiendas del Mejoramiento del Hogar S.A., RUC 20112273922, Av. Angamos Este Nro. 1805 Int. 2, Surquillo - Lima - Lima, Tel. 51-1-2119500 / SAGA FALABELLA S.A., RUC: 20100128056, Av. Paseo de la República 3220, San Isidro, Lima - Tel. 51-01-512-3333 / HIPERMERCADOS TOTTUS S.A., Av. Angamos Este 1805, oficina 5, Piso 10, Surquillo, Lima - RUC: 20508565934 - Tel. 51-01-513-3355 - Uruguay: Homecenter Sodimac S.A., RUT 21.899.665 0015 - Plaza Independencia 811, Montevideo, Uruguay - Tel. 598-2604-7105 - México: COMERCIALIZADORA SDMHC S.A. de C.V., Avenida Adolfo López Mateos 201, Colonia Santa Cruz Acatlán, Naucalpan de Juárez, Estado de México, C.P. 53150, RFC: CSD161207R2A, Tel. +52 56 1516 4400.

V20200331

RECCO

Per semplificare
la vita!

Freidora Fritadeira

RFR-FRYER301

- Potencia: 2 000 W (Chile/ Perú/ Argentina)
1 600 W (Colombia)
- Capacidad 3 litros.
- Composición acero inoxidable.
- Selector de temperatura.
- Recipiente desmontable.
- Tapa desmontable.
- Switch de seguridad integrado.
- Luz indicadora

- Potência: 2 000 W (Chile/ Peru/ Argentina)
1 600 W (Colômbia)
- Capacidade: 3 Litros.
- Composição: aço inox
- Seletor de temperatura
- Recipiente removível
- Tampa removível
- Interruptor de segurança integrado
- Luz indicadora



Español -Português

Manual de Instrucciones Manual de Instruções

NO DESECHE ESTE MANUAL -
CLIENTE: RETENGA POR FAVOR ESTE
MANUAL PARA FUTURO USO
NÃO DESCARTE ESTE MANUAL - CLIENTE:
POR FAVOR, CONSERVE ESTE MANUAL
PARA FUTURAS CONSULTAS

GUIA DE SEGURIDAD

Al usar electrodomésticos, siempre se deben seguir las instrucciones de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años. Sólo podrán usarlo niños mayores de 8 años si se encuentran continuamente supervisados. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas que no cuenten con la experiencia ni los conocimientos necesarios acerca de su uso, sólo si están supervisadas por una persona competente, entienden como usarlo de manera segura y los riesgos involucrados. Mantenga el aparato y el cable eléctrico lejos del alcance de niños menores de 8 años. Los niños no deben limpiar ni dar mantenimiento al aparato.
2. Si el cable eléctrico está dañado, éste debe ser reparado por el fabricante, por un técnico de servicio o por una persona igualmente calificada para evitar riesgos.
3. El aparato no debe ser operado por medio de un timer externo o por un sistema de control remoto independiente.
4. El aparato sólo debe ser usado en interiores.
5. Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico.
6. No sumerja el aparato en agua.
7. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y en los siguientes ambientes:
 - Sectores de cocina en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - Casas residenciales, de veraneo, etc.
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;
 - En apart hoteles o residenciales.
8. Los utensilios para cocinar se deben instalar correctamente sobre superficies estables con los mangos (si los hay) en posición correcta para evitar que se puedan derramar líquidos calientes.
9. Es posible que las superficies externas del aparato se calienten al usarlo.



MENU DE REFERENCIA

Los tiempos para freír que aparecen indicados en esta tabla son sólo referenciales.

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (min)
Camarones	130°	2-4
Champiñones	150°	3-5
Pollo apanado	170°	12-14
Pescado apanado	170°	3-5
Filetes	170°	5
Cebollas	190°	2-4
Papas Fritas en bastones	190°	8-10
Papas Fritas en Rodajas	190°	10-15

ADVERTENCIA: SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO DEBE SER SUSTITUIDO POR EL FABRICANTE, POR SU SERVICIO POST-VENTA O POR PERSONAL CALIFICADO SIMILAR, CON EL FIN DE EVITAR UN PELIGRO.

Instrucciones de Limpieza y Cuidado

1. Antes de limpiar y dar mantenimiento a la freidora, desconecte el selector de temperatura y de tiempo.

2. Deje enfriar el aceite o la grasa.

Precaución: No mueva el recipiente con aceite o grasa hasta que se haya enfriado completamente.

3. Si no utiliza la freidora frecuentemente, se recomienda guardar el aceite o la grasa líquida una vez frías en un recipiente, de preferencia en el refrigerador o en un lugar frío. Abra la tapa y retire la cesta. Filtre el aceite o la grasa utilizando un colador fino para retirar restos de alimentos del aceite o la grasa.

4. Si quedan restos de grasa en la freidora, deje que se solidifiquen primero y déjelos dentro de ella. Consulte detalles en la sección acerca de cómo freír utilizando grasa sólida.

5. Vacíe la freidora y limpie el interior del recipiente de aceite con una toalla de papel, luego pase un paño húmedo remojado en agua con jabón. Limpie con un paño húmedo y deje secar.

Advertencia: No sumerja el calentador del freidor en agua y no limpie las piezas bajo el chorro de agua.

6. Limpie frecuentemente el exterior de la freidora con un paño húmedo y séquelo con una toalla suave y limpia.

Nota: No utilice detergentes abrasivos.

7. Limpie la cesta y el mango con agua tibia y detergente suave. Déjela secar completamente antes de utilizarla.

8. Déjela secar completamente antes de guardarla.

9. Cuando no utilice la freidora, guárdela en un lugar seco, bien ventilado y fuera del alcance de los niños.

10. Guarde la freidora con el material de embalaje original cuando no la utilice por períodos prolongados para evitar que se ensucie.

10. Para detalles acerca de cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos o el aceite, consulte la sección 'Limpieza y Cuidado'.

11. Este aparato cumple con las Directivas de la Comunidad Europea para Compatibilidad Electromagnética (EMC) y con las normativas de seguridad.

Piezas

1 Indicador de Encendido (Rojo)

2 Indicador de Temperatura (Verde)

3 Selector de Temperatura

4 Olla para el Aceite

5 Cesto para Freír

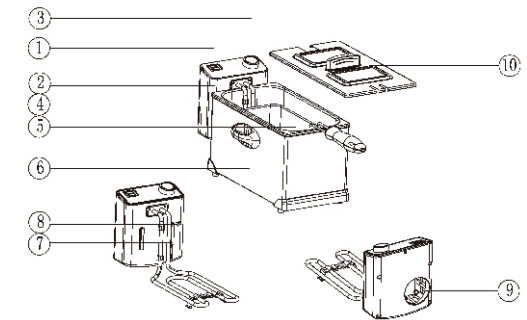
6 Carcasa

7 Switch de Seguridad

8 Botón RESTART

9 Compartimento para Cable

10 Tapa



Instrucciones Generales de Seguridad

Lea atentamente las instrucciones de operación antes de comenzar a utilizar el aparato y guárdelas, junto con la garantía, la factura y, en lo posible, la caja con el material de embalaje. Si le pasa este aparato a otras personas, también incluya las instrucciones de operaciones.

- Este aparato ha sido diseñado para uso personal y no para uso comercial. No lo utilice al aire libre. Manténgalo alejado de fuentes de calor, de la luz directa del sol, de la humedad (no lo sumerja en líquidos) y de bordes punzantes. No lo utilice con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Si el aparato no está en uso, límpielo y guárdelo,; primero desconéctelo y siempre

desenchúfelo (tome y tire del enchufe, no del cable) y retire los accesorios.

- No utilice el aparato cuando no se encuentre presente para supervisarlo. Desenchúfelo cuando no lo utilice.

- Revise frecuentemente el aparato y el cable eléctrico para determinar si hay signos de daños. Si observa que está dañado, no lo utilice.

- Los usuarios no deben intentar reparar el aparato. Siempre contáctese con un técnico autorizado. Para evitar quedar expuesto a peligros, si el cable eléctrico está defectuoso, éste debe ser reemplazado por un cable del mismo tipo por el fabricante, por un centro de servicio técnico o por una persona calificada.

- Sólo se deben usar repuestos originales.

- Preste especial atención a las 'Instrucciones Especiales de Seguridad'.

Niños y Personas Vulnerables

- Para asegurar la seguridad de los niños, mantenga todo el material de embalaje (bolsas plásticas, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

¡Precaución! No permita que niños pequeños jueguen con el material de embalaje ya que se pueden asfixiar.

- Este dispositivo no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas y/o por personas que no cuentan con los conocimientos y/o experiencia suficiente, a menos que se encuentren supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones acerca de cómo utilizar el aparato.

- Los niños se deben mantener supervisados en todo momento cuando están cerca del aparato para evitar jugar con él.

Instrucciones Especiales de Seguridad

- ¡Nunca agregue agua al aceite!

- Los aceites y grasas se pueden quemar al sobrecalentarse. ¡Tenga cuidado! No olvide desconectar el aparato después de utilizarlo. Primero gire el selector de temperatura a la posición más baja y luego desenchúfelo.

- No opere el aparato con un timer externo o con un sistema de control remoto

Datos Técnicos

Modelo:..... RFR-FRYER301

Potencia:.....2000W (Chile/Peru/Argentina), 1600W (Colombia)

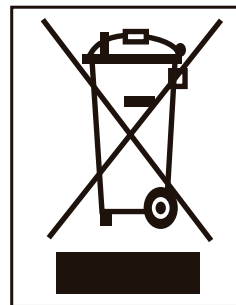
Tipo de Protección:I

Cantidad de Llenado:max.3.0 litros neto

Este dispositivo ha sido probado de acuerdo con todos los lineamientos vigentes de la Comunidad Europea, tales como compatibilidad electromagnética y regulaciones de bajo voltaje y se ha fabricado de acuerdo con las más modernas normativas de seguridad.

Significado del Símbolo de un 'Contenedor de Basura Tachado'

Proteja el medio ambiente: no elimine los aparatos eléctricos en los basureros domésticos.



Deseche los aparatos eléctricos que no utilizará en puntos de recolección ubicados para su disposición.

Esto ayudará a evitar los posibles efectos asociados a la disposición incorrecta en el medio ambiente y en la salud humana.

Al mismo tiempo, contribuye al reciclaje y a otras formas de reutilización de equipos eléctricos y electrónicos.

Solicite a las autoridades locales información acerca de dónde enviar los equipos.

forma de espiral y guárdelo dentro del compartimento

Siempre desenchufe la freidora antes de limpiarla y espere a que se haya enfriado.

- No utilice escobillas de acero u otros objetos abrasivos.
- No utilice detergentes ácidos ni abrasivos.
- No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.

Recipiente para Freír

- Para cambiar el aceite, retire el depósito para freír y vacíe el aceite usado.
- Limpie el recipiente, la tapa y la carcasa de la freidora con un paño húmedo y detergente. No la sumerja en agua.
- La cesta para freír se puede limpiar en agua tibia y detergente.

Carcasa

Limpie la carcasa después de usar la freidora con un paño húmedo.

La Freidora No Funciona

- Revise la conexión del cable eléctrico.
- Revise la posición del regulador de temperatura.

Otras causas posibles:

El aparato cuenta con un dispositivo de seguridad (7).

Esto evita que el calefactor se encienda de manera accidental.

Revise que el elemento de control esté correctamente instalado.

Dispositivo de Protección en caso de Sobrecalentamiento

- Si accidentalmente se enciende la freidora cuando no está con aceite ni grasa, el dispositivo de protección se activará automáticamente. La freidora no puede ser usada, desenchúfela.
- Sólo después de que la freidora se ha enfriado completamente, puede operar el botón 'RESTART' (8) que está en la parte de atrás de los controles para poder usarla nuevamente. Para hacer esto, utilice un objeto de plástico o de madera que sea por lo menos de 4 cm de largo.

separado.

Uso

Este aparato se usa para freír.

Ha sido diseñado exclusivamente para este fin y sólo debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones descritas en este manual. El dispositivo no debe ser utilizado para fines comerciales.

Cualquier otro tipo de uso se considerará contrario al uso final y podría resultar en daños al aparato mismo o incluso podría resultar en accidentes para los usuarios.

Instrucciones de Uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez:

1. Retire el material de embalaje. Luego saque la freidora. Dentro de la freidora encontrará una cesta; retire todos los objetos que están dentro de la freidora.
2. Se recomienda encarecidamente limpiar la tapa, carcasa, olla y la cesta para freír de acuerdo con lo descrito en las Instrucciones de Limpieza.
3. Saque el cable eléctrico del compartimento.

Conexión Eléctrica

- Confirme que el voltaje del aparato (placa de identificación) coincida con el voltaje de la red domiciliaria.
- En enchufe se debe conectar a un tomacorriente de 220-240 V ~ 50/60 Hz que disponga de contacto a tierra.

Sugerencias útiles de uso

1. No deje los alimentos por mucho tiempo dentro del aceite (p.ej., restos de papas fritas). Debe cambiar el aceite después de utilizarlo varias veces. Sólo utilice aceite o grasa de buena calidad.

2. Los aceites y las grasas se deben calentar a altas temperaturas.

No utilice margarina, aceite de oliva ni mantequilla – estos productos no son adecuados para freír porque comienzan a emitir humo incluso cuando se encuentran a bajas temperaturas.

Recomendamos utilizar aceite líquido para freír.

ADVERTENCIA:

Información importante al usar grasas:

Si utiliza grasas, sepárela en trozos pequeños. Gire el selector de temperatura a una posición baja y luego agregue los trozos de grasa lentamente. Una vez que se ha derretido la grasa y alcanzado el nivel correcto, puede fijar la temperatura deseada utilizando el selector.

¡No coloque la grasa en la cesta para freír!

3. Para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos que contienen almidón (papas, cereales), al freír, la temperatura no debe exceder de 170°C (o posiblemente 175°C). Además, el tiempo para freír debe reducirse al máximo posible y los alimentos se deben freír hasta que se tornen de un color amarillo dorado.

4. Observe que el switch de seguridad (7) se active cuando el control se introduce dentro del mecanismo-guía.

5. Seleccione la temperatura adecuada para freír y revise las condiciones de los alimentos que se freirán. Por regla general, los alimentos pre-fritos requieren de una temperatura más alta que los alimentos crudos.

6. No transporte ni mueva la freidora cuando el aceite y la grasa aún están calientes.

7. Al freír alimentos tipo masas, retire el exceso de masa y coloque cuidadosamente las

piezas que desea freír.

8. Asegúrese que el mango del cesto de la freidora se encuentre correctamente instalado.

- Presione y una las puntas del alambre por el extremo libre del mango.
- Introduzca las fijaciones dentro de los ganchos que están dentro de la cesta.

9. La cesta para freír no debe estar más de 2/3 llena. No exceda el nivel de la cesta.

10. Antes de freír, seque con un paño los alimentos que están húmedos.

PRECAUCION:

En el caso de los alimentos que contienen mucha humedad (p.ej., papas fritas congeladas, etc.), es posible que al freírlos se forme una gran cantidad de espuma, que en ciertas circunstancias, podría hacer que el aceite se desborde.

Uso

1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado y desenchufado (los indicadores están apagados).

2. Saque la tapa de la freidora.

3. Retire la cesta y llene el depósito con aceite o grasa (máximo 3 litros). El nivel de llenado debe estar entre el nivel máximo y mínimo.

4. Introduzca el enchufe en un tomacorriente de 220-240V, 50/60 Hz. El indicador rojo se enciende. Gire el selector de temperatura (2) a la posición deseada.

5. El indicador verde se enciende. Una vez que el aparato ha alcanzado la temperatura deseada, el indicador verde se apaga. Coloque con cuidado la cesta que contiene los alimentos que desea freír dentro del aceite/grasa caliente.

6. El indicador de color verde se enciende y apaga varias veces al freír. Esto es normal e indica que la temperatura está siendo controlada por el termostato y se mantiene dentro del nivel programado. Una vez que ha terminado de freír los alimentos (los tiempos para freír los diferentes tipos de alimentos vienen indicados en los envases o en las recetas), retire la cesta.

7. Deje escurrir el aceite de los alimentos fritos.

8. Para apagar el aparato, gire el selector de temperatura a la posición OFF (desconectado) y desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente. Enrolle el cable en

A usar aparelhos elétricos, siga sempre estas instruções de segurança:

1. Este aparelho não deve ser usado por crianças menores de 8 anos, a menos que sejam supervisionadas de forma contínua. Este aparelho pode ser usado por pessoas com deficiência física, sensorial ou mental, ou sem experiência ou conhecimentos necessários para o seu uso, desde que sejam supervisionadas por uma pessoa capacitada e compreendam as instruções para um uso seguro e os riscos envolvidos. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos. Crianças não devem limpar ou fazer manutenção do aparelho.

2. Se o cabo de alimentação apresentar danos, deverá ser reparado pelo fabricante, um serviço técnico ou pessoal qualificado, a fim de evitar riscos.

3. O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto independente.

4. O aparelho deve ser utilizado apenas em interiores.

5. Este aparelho foi projetado apenas para uso doméstico.

6. Não submerja o aparelho em água.

7. Este aparelho foi fabricado para uso doméstico e nos ambientes a seguir:

- Áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros locais de trabalho.
- Casas residenciais, de verão etc.
- Hotéis, motéis e outras áreas residenciais.
- Apart hotéis ou pousadas.

8. Os utensílios para cozinhar devem ser instalados corretamente sobre superfícies estáveis, com as alças (se for o caso) corretamente posicionadas para evitar o derramamento de líquidos quentes.

9. É possível que as superfícies externas do aparelho atinjam altas temperaturas durante o uso.



TABELA DE REFERÊNCIA

Os tempos para fritar indicados nesta tabela são apenas uma referência.

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (min)
Camarões	130°	2-4
Cogumelos	150°	3-5
Frango à milanesa	170°	12-14
Peixe à milanesa	170°	3-5
Filés	170°	5
Cebolas	190°	2-4
Batatas fritas em palitos	190°	8-10
Batatas fritas em palitos	190°	10-15

ADVERTÊNCIA: SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO ESTIVER DANIFICADO, DEVERÁ SER SUBSTITUÍDO PELO FABRICANTE, O SERVIÇO DE PÓS-VENDA OU PESSOAL QUALIFICADO SIMILAR, A FIM DE

Instruções de Limpeza e Cuidado

1. Antes de limpar e fazer manutenção da fritadeira, desconecte o seletor de temperatura e tempo.

2. Deixe o óleo ou a gordura resfriar.

Cuidado: Deixe o óleo ou gordura resfriar completamente antes de mover o recipiente.

3. Se não utilizar a fritadeira regularmente, recomenda-se guardar o óleo ou a gordura líquida num recipiente após resfriar, de preferência na geladeira ou num local fresco. Abra a tampa e remova a cesta. Filtre o óleo ou a gordura utilizando uma peneira fina para remover resíduos de alimentos.

4. Se houver resíduos de gordura na fritadeira, primeiro espere até se tornarem sólidos e deixe-os dentro. Para mais detalhes, consulte a seção sobre o modo de fritar utilizando gordura sólida.

5. Esvazie a fritadeira e limpe o interior do recipiente de óleo com uma toalha de papel. Logo, passe um pano molhado em água e sabão. Em seguida, limpe com um pano umedecido e deixe secar.

Advertência: Não submerja o aquecedor da fritadeira em água. Não lave as partes com um jato de água.

6. Limpe regularmente a parte externa da fritadeira com um pano umedecido e seque-a com uma toalha macia e limpa.

Nota: Não utilize detergentes abrasivos.

7. Limpe a cesta e a alça com água morna e um sabão suave e deixe-a secar completamente antes de utilizá-la.

8. Deixe a fritadeira secar completamente antes de guardá-la.

9. Se não for utilizar a fritadeira, guarde-a num local seco, com boa ventilação e fora do alcance das crianças.

10. Guarde a fritadeira com o material de embalagem original se não for usá-la por um período prolongado, a fim de mantê-la limpa.

10. Para mais detalhes sobre o modo de limpar as superfícies em contato com alimentos ou óleo, consulte a seção "Limpeza e Cuidado".

11. Este aparelho cumpre as Normas da União Europeia para Compatibilidade Eletromagnética (EMC) e as regulações de segurança.

Componentes

1. Indicador de ligado (vermelho)

2. Indicador de temperatura (verde)

3. Seletor de temperatura

4. Painela para o óleo

5. Cesta para fritar

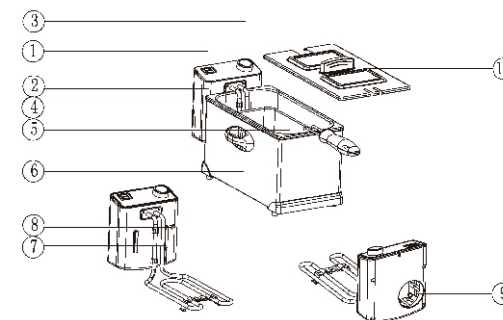
6. Carcaça

7. Interruptor de segurança

8. Botão RESTART

9. Compartimento para o cabo

10. Tampa



Instruções Gerais de Segurança

Leia atentamente as instruções de uso antes de começar a utilizar o aparelho e conserve-as junto com a garantia, o comprovante de compra e, se possível, a caixa com o material de embalagem. Se for disponibilizar o aparelho a um terceiro, inclua as instruções de uso.

- Este aparelho foi fabricado para uso pessoal e não comercial. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o afastado de fontes de calor, da luz direta do sol, da umidade (não o submerja em líquidos) e de bordas pontiagudas. Não o utilize com as mãos molhadas. Se o aparelho estiver úmido ou molhado, desconecte-o imediatamente.

- Se não for usar o aparelho, limpe-o e guarde-o. Primeiro, desconecte-o da rede elétrica (sempre puxando o plugue e jamais o cabo) e retire os acessórios.

· Não deixe o aparelho funcionando sem supervisão. Se não for usar a fritadeira, desconecte-a da rede elétrica.

· Verifique regularmente que o aparelho e o cabo de alimentação não apresentem danos. Em caso de danos, não utilize o produto.

· O usuário não deve tentar reparar o aparelho. Sempre entre em contato com um técnico autorizado. Se o cabo de alimentação apresentar danos, deverá ser substituído por um cabo do mesmo tipo pelo fabricante, um serviço técnico ou pessoal qualificado, a fim de evitar perigos.

· Utilize apenas peças de reposição originais.

· Preste especial atenção às “Instruções Especiais de Segurança”.

Crianças e Pessoas Vulneráveis.

· Para garantir a segurança das crianças, mantenha todo o material de embalagem (sacos plásticos, caixas, isopor etc.) fora do seu alcance. Cuidado! Não permita que crianças pequenas brinquem com o material de embalagem. Isto pode causar asfixia.

· Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com deficiência física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos suficientes, a menos que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou recebam instruções sobre o modo de uso do produto.

· As crianças que estão próximo ao aparelho devem ser supervisionadas de forma permanente, a fim de evitar que o utilizem como brinquedo.

Instruções Especiais de Segurança

· Jamais coloque água no óleo!

· O óleo e a gordura podem queimar em caso de sobreaquecimento. Tome cuidado! Não se esqueça de desconectar o aparelho após utilizá-lo. Primeiro gire o seletor de temperatura até a posição mais baixa e logo desconecte-o.

· Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.

Especificações Técnicas

Modelo..... RFR-FRYER301

Potência..... 2 000W (Chile/Peru/Argentina), 1600W (Colômbia)

Tipo de ProteçãoI

Capacidade de enchimento..... No máximo 3 litros líquido

Este aparelho foi testado em conformidade com todos os critérios vigentes da União Europeia, como compatibilidade eletromagnética e regulações de tensão baixa, e foi fabricado de acordo com as normas mais modernas de segurança.

Significado do Símbolo de uma “Lixeira Marcada com um X”.

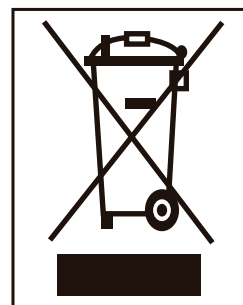
Proteja o meio ambiente: não descarte os aparelhos elétricos em lixeiras domésticas.

Descarte os aparelhos elétricos inutilizáveis em centros de coleta locais.

Isto ajudará a evitar possíveis efeitos associados com o descarte incorreto de resíduos no meio ambiente e na saúde humana.

Ao mesmo tempo, isto contribui para a reciclagem e outras formas de reutilização de aparelhos elétricos e eletrônicos.

Entre em contato com as autoridades locais para mais informações sobre os centros de coleta de aparelhos elétricos.



Sempre desconecte a fritadeira antes de limpá-la e espere até esfriar.

- Não utilize escovas de aço ou outros objetos abrasivos.
- Não utilize detergentes ácidos ou abrasivos.
- Não submerja o aparelho em água para limpá-lo.

Recipiente para fritar

- Para trocar o óleo, retire o depósito para fritar e esvazie o óleo usado.
- Limpe o recipiente, a tampa e a carcaça da fritadeira com um pano umedecido e sabão. Não submerja o aparelho em água.
- Limpe a cesta para fritar com água morna e sabão.

Carcaça

Limpe a carcaça com um pano umedecido após usar a fritadeira.

A fritadeira não funciona

- Revise a conexão do cabo de alimentação.
- Revise a posição do regulador de temperatura.

Outras possíveis causas:

O aparelho possui um dispositivo de segurança (7). Isto evita que o aquecedor seja acionado de maneira acidental. Verifique que o elemento de controle esteja corretamente instalado.

Dispositivo de Proteção em caso de Sobreaquecimento

- Se a fritadeira for acionada acidentalmente quando não estiver com óleo ou gordura, o dispositivo de proteção será ativado automaticamente. Em seguida, desconecte o aparelho da rede elétrica.
- Uma vez que a fritadeira esteja completamente fria, opere o botão "RESTART" (8), localizado na parte traseira dos controles, para utilizá-la novamente. Para isso, utilize um objeto de plástico ou madeira com um comprimento mínimo de 4 cm.

Uso

Este aparelho é utilizado para fritar. Este produto foi projetado exclusivamente para este propósito e deve ser utilizado em conformidade com as instruções deste manual. O aparelho não deve ser utilizado para propósitos comerciais.

Qualquer uso diferente será considerado contrário ao uso previsto e poderá provocar danos ao aparelho ou inclusive acidentes para o usuário.

Instruções de Uso

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez:

1. Remova o material de embalagem. Em seguida, retire a fritadeira. Dentro da fritadeira você encontrará uma cesta. Retire todos os objetos que estão dentro da fritadeira.
2. Recomenda-se limpar a tampa, carcaça, panela e cesta para fritar de acordo com o descrito nas instruções de limpeza.
3. Retire o cabo de alimentação do compartimento.

Conexão Elétrica

- Verifique que a tensão do aparelho (placa de identificação) coincida com a tensão da rede elétrica.
- Conecte o plugue a uma tomada aterrada de 220-240 V – 50/60 Hz.

Recomendações úteis de uso

1. Não deixe os alimentos muito tempo dentro do óleo (por exemplo, restos de batatas fritas). Troque o óleo após utilizá-lo várias vezes. Utilize apenas óleo ou gordura de boa qualidade.

2. Aqueça o óleo e a gordura em altas temperaturas.

Não utilize margarina, azeite de oliva ou manteiga. Estes produtos não são apropriados para fritar, pois produzem fumaça inclusive em baixas temperaturas. Recomenda-se utilizar óleo líquido para fritar.

ADVERTÊNCIA:

Informações importantes para o uso de gorduras:

Se for utilizar gordura, corte-a em porções pequenas. Gire o seletor de temperatura até uma posição baixa e logo adicione as porções de gordura lentamente. Após derreter a gordura e alcançar o nível correto, fixe a temperatura desejada por meio do seletor.

! Não coloque a gordura na cesta para fritar!

3. Para reduzir o conteúdo de acrilamida nos alimentos que contêm amido (batatas ou cereais), ao fritar, a temperatura não deve ultrapassar os 170°C (ou possivelmente 175°C). Além disso, o tempo para fritar deve ser reduzido o máximo possível, e os alimentos devem ser fritos até se tornarem de cor amarela dourada.

4. Verifique que o interruptor de segurança seja ativado ao introduzir o controle dentro do mecanismo guia.

5. Selecione a temperatura apropriada para fritar e verifique as condições dos alimentos a fritar. Como regra geral, os alimentos pré-fritos requerem uma temperatura mais alta do que os alimentos crus.

6. Não transporte ou mova a fritadeira com o óleo e a gordura ainda quentes.

7. Ao fritar alimentos como massas, remova o excesso de massa e coloque cuidadosamente as porções que deseja fritar.

Uso

Este aparelho é utilizado para fritar.

Este produto foi projetado exclusivamente para este propósito e deve ser utilizado em conformidade com as instruções deste manual. O aparelho não deve ser utilizado para propósitos comerciais.

Qualquer uso diferente será considerado contrário ao uso previsto e poderá provocar danos ao aparelho ou inclusive acidentes para o usuário.

Instruções de Uso

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez:

1. Remova o material de embalagem. Em seguida, retire a fritadeira. Dentro da fritadeira você encontrará uma cesta. Retire todos os objetos que estão dentro da fritadeira.

2. Recomenda-se limpar a tampa, carcaça, panela e cesta para fritar de acordo com o descrito nas instruções de limpeza.

3. Retire o cabo de alimentação do compartimento.

Conexão Elétrica

- Verifique que a tensão do aparelho (placa de identificação) coincida com a tensão da rede elétrica.

- Conecte o plugue a uma tomada aterrada de 220-240 V – 50/60 Hz.