THULOS®
WE MAKE THINGS BIG

FREIDORA ELÉCTRICA



MANUAL DE INSTRUCCIONES
TH-FR2.5v2 / TH-FR3.5v2

Lea atentamente este manual antes de usar este producto por primera vez.
Guarde el manual para futuras consultas.
Si presta o vende el aparato, acompáñelo siempre de su manual de instrucciones.

Estimado cliente:

Agradecemos la confianza depositada en nosotros al adquirir este producto THULOS®. Nuestro principal empeño es ofrecer artículos excelentes, manteniendo los más estrictos controles de calidad y cumpliendo todas las normativas vigentes de seguridad, con el objetivo de presentar un producto perfecto y seguro para el uso doméstico.

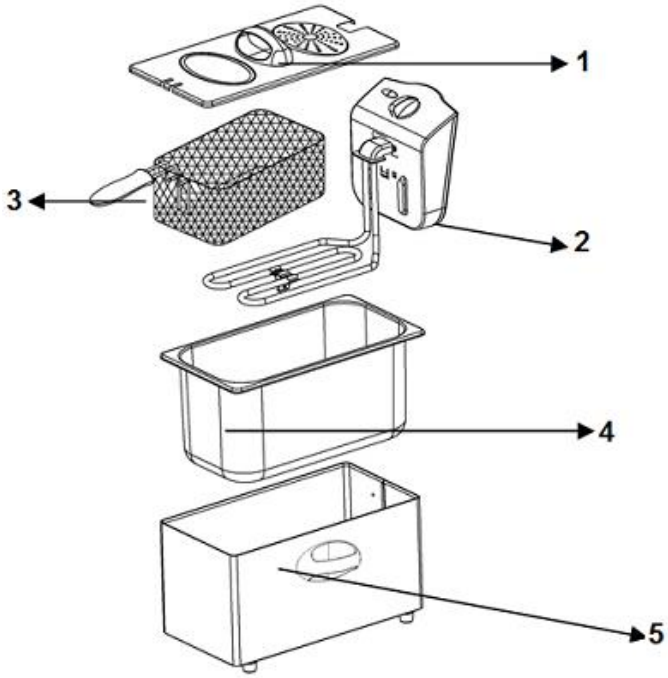
MEDIDAS DE SEGURIDAD

ATENCIÓN...!!

Si ignora las instrucciones de este manual, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños en el aparato. Los derechos a garantía serán anulados.

- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es la misma que la del aparato.
- Compruebe que su enchufe tiene toma de tierra.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el técnico oficial de la marca.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no pueda enredarse con él.
- Nunca dejar el cable colgando por fuera de la mesa o encimera de la cocina.
- Nunca dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados.
- Los niños no pueden manipular ni hacer la limpieza del aparato. Este aparato no es un juego.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los padres o tutor del niño son los totales responsables de que el niño utilice el aparato.
- Nunca sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Desenchufar siempre el aparato cuando no esté en uso, antes de manipular y antes de limpiar.
- La seguridad eléctrica se garantiza solamente cuando esté conectado a un enchufe con toma de tierra eficaz.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación eléctrica del enchufe.
- No utilice extensores de cable.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado.
  En caso de duda no lo utilice y póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.
- Los materiales de embalaje nunca deben dejarse al alcance de los niños.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico, no profesional.
- Este aparato funciona a temperaturas elevadas, las partes metálicas pueden quemar.
- No use el aparato cerca de materiales inflamables (cortinas, visillos, etc.).
- No use el aparato cerca de fuentes de calor como estufas de gas, placas calientes, etc.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
- Nunca mueva el aparato durante su uso, puede quemarse con el aceite caliente.
- Esperar siempre que el aceite esté totalmente frío antes de mover el aparato.
- Asegúrese de no dañar la resistencia y nunca la introduzca en agua.
- No deje el aparato en funcionamiento sin vigilar.
- Para desenchufar el aparato tire suavemente del enchufe, nunca tirando del cable.
- En caso de fuego, nunca intente apagar las llamas con agua.
  Cierre la tapa y sofoque las llamas con un paño húmedo.

CONTROLES Y ELEMENTOS



1. Tapa con ventana y filtro.
2. Conjunto del sistema de calentamiento.
3. Cesta.
4. Cuba depósito para aceite.
5. Carcasa exterior.

ANTES DEL PRIMER USO

- Quitar todo el material de embalaje.
- Recomendamos limpiar las partes extraíbles en agua jabonosa con un paño suave.
- Enjuagar y secar cuidadosamente.
- Asegúrese que no quedan restos de agua en la cuba, podrían causar salpicaduras de aceite.
- Montar de nuevo todas las piezas.
- Su freidora está preparada.

Sistema De Protección De Montaje.

- Este aparato está equipado con un dispositivo de apagado automático lo que garantiza que la resistencia sólo pueda funcionar cuando el conjunto esté correctamente colocado en la freidora.

LLENADO DE LA CUBA

- Nunca sobrepase el nivel máximo de la freidora indicado en la pared de la cuba.
- Mismamente, asegurarse que el aceite no está por debajo de la señal de mínimo.
- Utilice un aceite recomendado para freír.
- Nunca mezcle diferentes tipos de aceite.
- Nunca utilice otros tipos de aceites que no sean para freír alimentos, ya que podría haber riesgo de fuego, humo o desbordamiento.

PRECAUCIÓN...!

- El aceite "en frío" siempre debe estar entre las marcas de la cuba "MIN" y "MAX".
- Nunca encienda la freidora sin aceite ó por debajo de la señal "MIN".
- Nunca encienda la freidora con agua u otro tipo de líquidos que no sea aceite para freír.

SISTEMA DE PROTECCIÓN ANTI - SOBRECALENTAMIENTO



- Esta freidora cuenta con un sistema de protección anti-sobrecalentamiento que en caso de sobrecalentarse salta el sistema de protección y desconecta la freidora.

- Cuando este sistema actúa la freidora se apaga y no enciende hasta que lo volvemos a activar manualmente.

- Para que la freidora vuelva a funcionar hay que activar el sistema pulsando el botón que está dentro del orificio señalado como "RESTART", situado en el cabezal de control por detrás.

- Una vez pulsado este botón, la freidora vuelve a funcionar.

Atención...!!

Antes de activar este sistema, desconectar de la corriente eléctrica.

INSTRUCCIONES DE USO

Precalentamiento

- Coloque la freidora sobre una superficie firme, fuera del alcance de los niños y lejos de posibles salpicaduras de agua o de fuentes de calor.
- Retire la tapa y extraiga el cesto.
- Echar el aceite en la cuba ó asegúrese siempre de que tiene suficiente aceite en la cuba.
- Comprobar siempre el nivel de aceite en frío que está entre las señales "MIN" y "MAX".
- No utilice nunca la freidora sin aceite o por debajo del nivel mínimo "MIN", ya que podría dañar la resistencia.
- Antes de enchufar la freidora, ajuste el selector de temperatura en el mínimo "0".
- Enchufar la freidora. Se encenderá el piloto rojo indicando que está en funcionamiento.
- Ajuste el selector de temperatura a la temperatura deseada, se encenderá el piloto verde.
- Poner la tapa mientras se calienta el aceite puede ayudar a un calentamiento más rápido.
- Esperar y cuando el piloto verde se apague, el aceite estará caliente y listo para freír.
- No deje la freidora sin vigilar, ni deje el cable de alimentación colgando.

Consejos De Preparación Del Cesto

- Levante el mango del cesto, hasta que éste se quede encajado.
- Coloque los alimentos a freír sobre el fondo del cesto.
- Para obtener mejores resultados, ponga ingredientes secos dentro del cesto. Esto es especialmente importante con las patatas, séquelas siempre antes de freirías.
- Corte los alimentos en trozos del mismo tamaño, de esta forma se cocinarán uniformemente.
- Evite utilizar trozos que sean demasiado gruesos.
- **Para alimentos congelados, elimine los trozos de hielo existentes, puede salpicar aceite.**

Cocinado

- Tener el cesto preparado con los alimentos.
- Seleccionar la temperatura deseada.
- Esperar que se apague la luz verde de precalentamiento.
- Introducir el cesto en la freidora muy lentamente evitando que el aceite suba y se desborde.
- Cuando introduzca el cestillo con los alimentos para freír, el piloto verde puede encenderse y apagarse varias veces para mantener la temperatura del aceite mientras fríe.

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

Nota: Durante el cocinado, es aconsejable no poner la tapa ya que algunos alimentos pueden cocerse con el vapor acumulado y pueden no quedar en su punto crujiente.
Asegurarse que los alimentos estén bien secos antes de freír.

Retirada de los alimentos

- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocinado, levante el cesto.
- Este dispone de un anclaje para poder apoyarlo sobre el borde de la cuba, colóquelo y deje escurrir los alimentos.
- Para que los alimentos fritos 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 estos caigan en el aceite.

CONSEJOS PARA FREIR

• 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 escáldelas de 5 a 10 minutos a 170 grados. En el segundo (acabado), de 2 a 5 minutos a 190 grados. Deje que se escurra el aceite.

PRECAUCIÓNES...!!

- Al freír alimentos, tenga especial cuidado al introducir la cesta en el aceite caliente.
- Nunca meter la cesta de golpe ya que el aceite hierve de golpe y puede desbordarse.
- Si el aceite se desborda y entra en el sistema eléctrico, el aparato pierde la garantía.
- Meter el cesto siempre con cuidado, evitando que el aceite suba y se desborde.

TABLA DE COCINADO

Nota: Esta tabla es solamente "ORIENTATIVA".

Los tiempos de cocción de los alimentos dependen del grosor del alimento y también del corte uniforme de todos los trozos.

Tipo de comida	Temperatura	Tiempo de cocción
Patatas fritas (pre-fritura)	170°	5-10 min.
Patatas fritas (fritura final)	190°	2-5 min.
Croquetas	190°	7-9 min.
Varitas de pescado	190°	8-9 min.
Escalopes de ternera	190°	3-4 min.
Carne de cerdo troceada	180°	10-12 min.
Buñuelos	180°	5-6 min.
Pescado	170°	4-6 min.
Filetes de bacalao rebozados	170°	5-8 min.
Filetes empanados	160°	6-8 min.
Boquerones	160°	5-7 min.
Aros de cebolla	160°	1-2 min.
Champiñones	160°	2-3 min.
Pollo	160°	4-6 min.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

NOTA: Siempre que manipule la freidora asegúrese que esté desconectada de la red eléctrica y de que el aceite esté totalmente frío.

Como extraer la cuba del aceite.

Para extraer la cuba del aceite, proceda como sigue:

- Quite la tapa y saque el cesto.
- Con mucha precaución coja el conjunto y tire de él hacia arriba hasta liberarlo completamente de las guías. Este conjunto está formado por varias piezas, algunas de ellas eléctricas, por lo tanto, nunca sumerja en agua o lave esta pieza. La única parte que puede limpiar con un trapo o papel de cocina es la resistencia. Asegúrese de no dañar la resistencia.
- Coja la cuba y extráigala completamente de la freidora.
- Una vez terminada la limpieza de la cuba o vaciado de la misma, proceda de nuevo a colocar todas las piezas.

Almacenamiento del aceite.

- Apague la freidora y espere hasta que el aceite se haya enfriado completamente.
- Con un colador, recoja los trocitos de alimentos que se hayan quedado 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 si no 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.
- 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 recogida de residuos de su zona.

Cambie el aceite después de usarlo un máximo de entre 8 y 12 veces.

El 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 mango 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.
- Todos los componentes, con la excepción de las piezas eléctricas del conjunto, pueden lavarse con agua caliente jabonosa. Séquelos bien antes de su uso.
- No se recomienda el lavado en el lavavajillas.

MEDIO AMBIENTE

¡Usted también puede contribuir a la conservación del medio ambiente!



Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al finalde su vida útil, sino que se debe depositar en un punto de recogida para elreciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato,manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre estaimportante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se puedenreciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye afomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobrelos puntos de recogida a las autoridades locales.

CONDICIONES DE GARANTÍA.

1. Este aparato está cubierto contra cualquier defecto de fábrica.
2. El aparato se cambiará siempre y cuando esté dentro del plazo de cambio y se devuelva con todos sus accesorios y embalajes.
3. La garantía será válida siempre y cuando el aparato vaya acompañado de su factura ó ticket de compra donde salga reflejado el aparato, marca y modelo. También de su tarjeta de garantía cumplimentada y sellada.

4. **EL APARATO ESTARÁ EXENTO DE GARANTÍA (NO CUBIERTO) CUANDO:**
   - 4.1. EL APARATO TENGA SEÑALES DE GOLPES Y/O CAÍDAS.
   - 4.2. EL APARATO PRESENTE SIGNOS DE MAL USO.
   - 4.3. EL APARATO PRESENTE SIGNOS DE USO EXCESIVO.
   - 4.4. EL APARATO ESTÉ MANIPULADO INADECUADAMENTE.
   - 4.5. NO TIENE DOCUMENTO ACREDITATIVO (TARJETA, TICKET Ó FACTURA COMPRA).
   - 4.6. EL APARATO NO SE HA USADO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DE USO.

THULOS®
WE MAKE THINGS BIG

ELECTRIC FRYER



INSTRUCTIONS MANUAL
TH-FR2.5v2 / TH-FR3.5v2

Read this manual carefully before using this product for the first time.
Save the manual for future reference.
If you loan or sell the appliance, always accompany it with your instruction manual.

Dear Customer

We appreciate the confidence placed in us when purchasing this Thulos product.
Our main commitment is to offer excellent items, maintaining the strictest quality controls and complying with all current safety regulations, in order to present a perfect and safe product for domestic use.

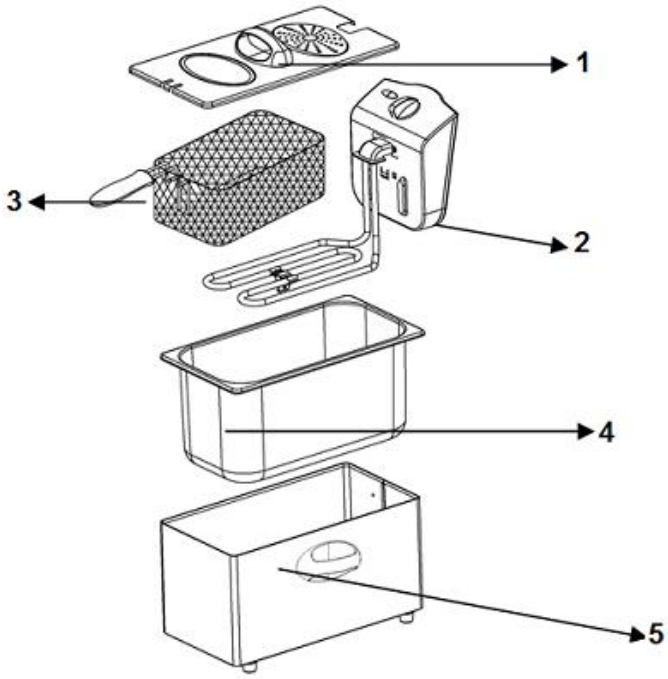
SECURITY MEASURES.

ATTENTION...!!

If you ignore the instructions in this manual, you will exempt the manufacturer from any liability for possible damage to the device. The rights to guarantee will be canceled.

- Check that the voltage of your outlet is the same as that of the appliance.
- Check that your plug is grounded.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the official technician of the brand.
- Never move the appliance by pulling on the cable and make sure that it can not become entangled with it.
- Never leave the cord hanging outside the table or kitchen counter.
- Never leave the device unattended while it is connected to the power supply.
- This device can be used by children over 8 years old and by people with reduced physical, sensory or mental abilities, or who have no experience or knowledge, without being supervised or instructed in the use of the device safely and understand the risks involved.
- Children can not handle or clean the appliance. This device is not a game.
- Keep the appliance and the cord out of reach of children.
- The parents or guardian of the child are the total responsible for the child to use the device.
- Never immerse the cable, the plug or the appliance in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance when it is not in use, before handling and before cleaning.
- Electrical safety is only guaranteed when connected to an electrical outlet of effective ground.
- The manufacturer declines any liability for damages resulting from failure to take ground of plug electrical installation.
- Do not use cable extenders.
- After removing the packaging, check that the appliance is not damaged.
  If in doubt, do not use it and contact the technical assistance personnel.
- Packaging materials should never be left within reach of children.
- This device is designed only for domestic, non-professional use.
- This device works at high temperatures, metal parts can burn.
- Do not use the device near flammable materials (curtains, net curtains, etc.).
- Do not use the appliance near heat sources such as gas stoves, hot plates, etc.
- Always place the appliance on a dry, stable and level surface.
- Never move the appliance during use, it can be burned with hot oil.
- Always wait until the oil is completely cold before moving the appliance.
- Make sure not to damage the resistance and never insert it in water.
- Do not leave the appliance running without monitoring.
- To unplug the appliance, gently pull the plug, never pulling the cable.
- In case of fire, never try to extinguish the flames with water.
  Close the lid and smother the flames with a damp cloth.

CONTROLS AND ELEMENTS



1. Cover with window and filter.

2. Heating system assembly.

3. Basket

4. Tank for oil.

5. External housing.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- We recommend cleaning the removable parts in soapy water with a soft cloth.
- Rinse and dry carefully.
- Make sure that no water remains in the tank, they could cause oil splashes.
- Mount all the parts again.
- Your fryer is ready.

Mounting Protection System.

- This appliance is equipped with an automatic shut-off device which guarantees that the resistance can only work when the unit is correctly placed in the fryer.

FILLING THE TANK

- Never exceed the maximum level of the fryer indicated on the wall of the tank.
- Same, never use the fryer with little oil below the "minimum" signal.
- Use a recommended oil for frying.
- Never mix different types of oil.
- Never use other types of oils other than frying food, as there could be risk of fire, smoke or overflow.

CAUTION...!

- The "cold" oil must always be between the "MIN" and "MAX" tank marks.
- Never start the fryer without oil or below the "MIN" signal.
- Never turn on the fryer with water or other liquids other than frying oil.

PROTECTION SYSTEM ANTI - OVERHEATING



- This fryer has a protection system anti-overheating that in case of overheating skip the protection system and disconnect the fryer.

- When this system acts the fryer shuts down and does not turn on until we manually activate it again.

- For the fryer to work again you have to activate the system by pressing the button that is inside the hole marked "RESTART", located on the spindle of control from behind.

- Once this button is pressed, the fryer will work again.

Attention...!!

Before activating this system, disconnect from the electric current.

USE INSTRUCTIONS

Preheating.

- Place the fryer on a firm surface, out of reach of children and away from possible splashing of water or sources of heat.
- Remove the lid and remove the basket.
- Pour the oil into the tank or always make sure that you have enough oil in the tank.
- Always check the cold oil level between the "MIN" and "MAX" signals.
- Never use the fryer without oil or below the minimum level "MIN", as it could damage the resistance.
- Before plugging the fryer, set the temperature selector to the minimum "0".
- Plug in the fryer. The red LED will light indicating that it is working.
- Set the temperature selector to the desired temperature, the green light will light up.
- Putting the lid on while heating the oil can help to heat up faster.
- Wait and when the green light goes off, the oil will be hot and ready to fry.
- Do not leave the fryer unattended, or leave the power cord hanging.

Basket Preparation Tips.

- Lift the handle of the basket, until it fits.
- Place the food to be fried on the bottom of the basket.
- For best results, put dry ingredients inside the basket.
  This is especially important with potatoes, always dry them before frying.
- Cut the food into pieces of the same size, in this way they will cook evenly.
- Avoid using pieces that are too thick.
- **For frozen foods, remove existing pieces of ice, splash oil.**

Cooked.

- Have the basket prepared with food.
- Select the desired temperature.
- Wait for the green preheating light to go out.
- Insert the basket into the fryer very slowly, preventing the oil from rising and overflowing.
- When you insert the basket with the frying food, the green light can turn on and shut off several times to maintain the temperature of the oil while it fry.

Note: During cooking, it is normal for the indicator light to turn on and off alternately, this means that the fryer has reached the selected temperature and that the thermostat is controlling it correctly.

Note: During cooking, it is advisable not to put the lid on as some foods may cook with the accumulated steam and may not remain at its crisp point.
Make sure the food is dry before frying.

Withdrawal of food.

- When the cooking time has elapsed, lift the basket.
- This has an anchor to support it on the edge of the tank, place it and leave drain the food.
- For the fried foods to be very crispy, remove the basket from the tub as soon as as the frying has finished.
- If you have to add some seasoning (salt, pepper, etc.), do it away from the fryer to prevent them from falling into the oil.

Frying Tips.

• Use a maximum of 200 grams of potatoes per liter of oil.

• When frying frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools quickly. Shake the frozen products over the sink to remove excess ice.

• When using fresh potatoes, dry them after washing to make sure no water gets into the oil. Fry the potatoes in two steps. In the first stage, 5 to 10 minutes at 170 degrees.
In the second (finished), from 2 to 5 minutes at 190 degrees.
Let the oil drain.

WARNINGS...!!

- When frying food, take special care when inserting the basket into the hot oil.
- Never insert the basket at once as the oil boils suddenly and can overflow.
- If the oil overflows and enters the electrical system, the appliance loses its warranty.
- Always insert the basket carefully, preventing the oil from rising and overflowing.

TABLE OF COOKING TIMES

Note: This table is only "ORIENTATIVE".

The cooking times of the food depend on the thickness of the food and also of the uniform cut of all the pieces.

Type of Foof	Temperature	Cooking Time
Chips	170°	5-10 min.
Chips (final frying)	190°	2-5 min.
Croquettes	190°	7-9 min.
Fish Fingers	190°	8-9 min.
Beef Breaded fillets	190°	3-4 min.
Chopped pork meat	180°	10-12 min.
Fritters	180°	5-6 min.
Fish	170°	4-6 min.
Breaded Cod fillet	170°	5-8 min.
Breaded Steak	160°	6-8 min.
Anchovies	160°	5-7 min.
Onion rings	160°	1-2 min.
Mushrooms	160°	2-3 min.
Chiken	160°	4-6 min.

MAINTENANCE AND CLEANING

NOTE: Whenever you handle the fryer, make sure it is disconnected of the electrical current and that the oil is completely cold.

How to remove the tank of the oil.

To remove the oil tank, proceed as follows:

- Remove the lid and remove the basket.
- With great caution, take the assembly and pull it up until it is completely free of the guides. This set is formed by several pieces, some of them electric, therefore, never submerge in water or wash this piece. This set can only be cleaned with a cloth or with absorbent paper of kitchen. Be sure not to damage the resistance.
- Take the tank and remove it completely from the fryer.
- Once the tank has been cleaned or emptied, proceed to place all the pieces again.

Oil storage.

- Turn off the fryer and wait until the oil has cooled completely.
- With a strainer, pick up the pieces of food that have remained in the oil.
- Leave the oil in the fryer or if you prefer to store it for later use, pour it into an airtight container (this last process is recommended if you do not use the fryer often).
- It is not necessary to store the oil in the refrigerator, simply store it in a place away from sources of light and heat.

Filtering the oil.

- The oil should be filtered regularly. The remains that come off the food tend to burn and alter the quality of the oil more quickly.
- Wait until the oil is cold and pour it carefully into a container, passing it through a sieve.
- Clean the inside of the tank.
- Pour the oil back into the tank carefully.

Change of oil.

Do not throw the used oil in the sink. The oil removed is harmful to the environment. Do not throw it into the normal waste bin, and follow the guidelines set by the waste collection services in your area.
Change the oil after using a maximum of 8 to 12 times.
The "clean" oil maintains the taste and purity of the food.

Cleaning.

- 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 mango 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 vuelva a pasar un paño húmedo y deje que se seque a fondo.
- Todos los componentes, con la excepción de las piezas eléctricas del conjunto, pueden lavarse con agua caliente jabonosa. Séquelos bien antes de su uso.
- No se recomienda el lavado en el lavavajillas.

WARRANTY CONDITIONS.

1. This appliance is covered against any factory defects.
2. The device is changed for a new one as long as it is within the change period and is returned with all accessories and packaging in good condition.
3. The guarantee will be valid as long as the appliance is accompanied by your invoice or purchase ticket where the exact device and model, or your warranty card duly completed and sealed, is reflected.

4. THE APPLIANCE WILL BE EXEMPT FROM WARRANTY WHEN:
   4.1. The appliance has signs of knocks and / or falls.
   4.2. The appliance shows signs of misuse.
   4.3. The appliance has signs of overuse.
   4.4. The appliance is improperly handled.
   4.5. No supporting document. (Card, ticket or invoice).
   4.6. The appliance has not been used in accordance with the instructions for use.

NOTE.

- Under no circumstances will direct change or direct payment be made without first reviewing the device and the causes for which it has failed.

GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance should not be put in to the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for there cycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and pack again put your attention to this import an tissue.
The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.