



FREIDORA ELÉCTRICA DE 3 LITROS



MANUAL DE INSTRUCCIONES **TH-FR301**

ATENCIÓN.

- Leer atentamente este manual antes de usar este aparato por primera vez.
- Guarde el manual para futuras consultas.
- Si presta o vende el aparato, acompáñelo siempre de su manual de instrucciones.
- Este aparato es solo y exclusivamente para uso doméstico.

Bienvenido a Thulos:

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

- 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 ser 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.



- No utilizar este aparato en bañeras, duchas o depósitos llenos de agua.
- Prohibido usar el aparato cerca de agua o cualquier otro líquido.
- A este aparato no puede salpicarle agua.

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.

LLENADO DE LA CUBA

- Nunca sobrepase el nivel máximo de la freidora indicado en la pared de la cuba.
- 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 "RESET", situado en el cabezal de control por detrás.
- Una vez pulsado este botón, la freidora vuelve a funcionar.



Botón Reset para volver a activar el sistema cuando salta por sobrecalentamiento.

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 no la ponga mientras esté cocinando. 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.
- 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 freirlas.
- 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.

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 unos 5 minutos a 170 grados.
- En el segundo (acabado), de 2 a 4 minutos a 190 grados.

Deje que se escurra el aceite.

TABLA DE COCINADO

Nota:

Esta tabla es solamente orientativa.

El cocinado correcto de los alimentos depende de muchos factores entre los cuales están: tamaño, grosor del corte, estado de maduración, tipo de alimento, etc.

Tipo de comida	Temperatura	Tiempo de cocción
Patatas fritas (prefritura)	170°	5-10 min.
Patatas fritas (fritura final)	190°	2-4 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.

TRATAMIENTO DEL ACEITE.

Como extraer la cuba del aceite.

- Quitar la tapa y sacar el cesto.
- Con mucha precaución coja el cabezal y tire de él hacia arriba hasta liberarlo completamente de las guías.
Este cabezal está formado por varias piezas, algunas de ellas eléctricas, por lo tanto, nunca sumerja en agua o lave esta pieza.
La única parte de este cabezal 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.

- Apagar la freidora y esperar a 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 con facilidad.
- Espere a 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 DEL APARATO.

- 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 mango pueden lavarse con agua caliente y jabon. Secar bien antes de volver 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 cabezal, pueden lavarse con agua caliente jabonosa. Séquelos bien antes de su uso.

Nota.

Ninguna de las piezas de este aparato son aptas para lavar en lavavajillas.

ESPECIFICACIONES.

- Voltaje: 220V-240V / 50Hz
- Potencia: 2000W
- Capacidad: 3 Litros.
- Termostato desde 0°C hasta 190°C.
- Sistema de seguridad anti-sobrecalentamiento hasta 240°C.
- Carcasa de acero inoxidable con diseño moderno.
- Recipiente desmontable para fácil limpieza.
- Patas antideslizantes.
- Asa de transporte integrada.
- Cuba esmaltada.

CONDICIONES DE GARANTÍA.

- Este aparato está cubierto ante cualquier avería siempre y cuando haya sido causada por fallo del propio sistema eléctrico del fabricante.
- Documentación válida para la garantía pueden ser, la tarjeta de garantía del aparato debidamente cumplimentada y sellada por el vendedor.
También puede ser válido el ticket o factura de compra siempre y cuando aparezca reflejado marca y modelo del propio aparato.
- La garantía no cubre aparatos con golpes ni averías causadas por negligencias del usuario tales como: mal uso, uso excesivo del aparato, manipulaciones técnicas por personal no cualificado, piezas consumibles por desgaste del uso, etc.
- En caso de avería, los encargados de gestionar y tramitar la garantía es la misma tienda donde compra el aparato. Debe llevar el aparato con su documentación correcta explicada anteriormente.

MEDIO AMBIENTE

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



Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe depositar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medio ambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.



3-LITER ELECTRIC FRYER



INSTRUCTIONS MANUAL **TH-FR301**

WARNING.

- Read this manual carefully before using this appliance for the first time.
- Keep this manual for future reference.
- If you lend or sell the appliance, always include the instruction manual.
- This appliance is for domestic use only.

Welcome to Thulos:

We appreciate the trust you have placed in us by purchasing this THULOS® product. Our main goal is to offer excellent products, maintaining the strictest quality controls and complying with all current safety regulations, with the goal of presenting a perfect and safe product for home use.

SECURITY MEASURES

- Check that the voltage of your outlet is the same as that of the appliance.
- Check that your plug is grounded.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an authorized technician.
- Never move the appliance by pulling on the cord and make sure that the appliance cannot become entangled in it.
- Never leave the cord hanging over the table or kitchen counter.
- Never leave the appliance unattended while it is connected to the power supply.
- This appliance can be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance and understand the risks involved.
- Children must not operate or clean the appliance. This appliance is not a toy.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Parents or guardians are fully responsible for their child's use of the appliance.
- Never immerse the cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance when not in use, before handling, and before cleaning.
- Electrical safety is only guaranteed when connected to a properly grounded outlet.
- The manufacturer declines all liability for damage resulting from a lack of grounding in the electrical outlet.
- Do not use cable extension cords.
- After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If in doubt, do not use it and contact technical support.
- Packaging materials should never be left within the reach of children.
- This appliance is designed for domestic, non-professional use only.
- This appliance operates at high temperatures; the metal parts can burn.
- Do not use the appliance 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; you may be burned by the hot oil.
- Always wait until the oil has completely cooled before moving the appliance.
- Make sure not to damage the heating element and never immerse it in water.
- Do not leave the appliance unattended while it is in use.
- To unplug the appliance, gently pull the plug, never the cord.
- In the event of a fire, never try to extinguish the flame with water. Close the lid and smother the flame with a damp cloth.



- Do not use this appliance in bathtubs, showers or tanks full of water.
- Prohibited to use the appliance near water or any other liquid.
- This appliance must not be splashed with water.

BEFORE FIRST USE.

- Remove all packaging material.
- We recommend cleaning the removable parts in soapy water with a soft cloth.
- Rinse and dry thoroughly.
- Make sure there is no water left in the tank, as this could cause oil splashing.
- Reassemble all parts.
- Your fryer is ready.

FILLING THE TANK.

- Never exceed the maximum fryer level indicated on the wall of the pan.
- Use an oil recommended for frying.
- Never mix different types of oil.
- Never use any other types of oil other than those intended for frying, as this could create a risk of fire, smoke, or overflow.

CAUTION...!

- The "cold" oil must always be between the "MIN" and "MAX" marks on the pan.
- Never turn on the fryer without oil or below the "MIN" mark.
- Never turn on the fryer with water or any liquid other than frying oil.

ANTI-OVERHEATING PROTECTION SYSTEM

- This fryer has an overheat protection system that, if it overheats, activates the protection system and shuts off the fryer.
- When this system is activated, the fryer shuts off and will not turn on until it is manually reactivated.
- To restart the fryer, press the button located inside the hole marked "RESTART" on the back of the control head.
- Once this button is pressed, the fryer will restart.



Reset button to reactivate the system when it trips due to overheating.

Attention...!!

Before activating this system, disconnect it from the power supply.

USE INSTRUCTIONS.

Preheating

- Place the fryer on a firm surface, out of reach of children and away from possible water splashes or heat sources.
- Remove the lid and do not place it on the fryer while cooking. Remove the basket.
- Pour the oil into the pan or always make sure there is enough oil in the pan.
- Always check the oil level when cold, which is between the "MIN" and "MAX" marks.
- Never use the fryer without oil or below the "MIN" level, as this could damage the heating element.
- Before plugging in the fryer, set the temperature selector to the minimum "0".
- Plug in the fryer. The red indicator light will turn on, indicating that it is in operation.
- Set the temperature selector to the desired temperature; the green indicator light will turn on.
- Wait until the green indicator light goes out, the oil will be hot and ready for frying.
- Do not leave the fryer unattended or leave the power cord hanging.

Basket Preparation Tips

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

Cooking

- Have the basket ready 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 food to fry, the green indicator light may turn on and off several times to maintain the oil temperature while frying.

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.

Removing the Food

- When the cooking time is complete, lift the basket.
- It has an anchor so it can rest on the edge of the pan. Place it in place and let the food drain.
- For extra crispy fried foods, remove the basket from the pan as soon as the frying process is complete.
- If you need to add any seasoning (salt, pepper, etc.), do so away from the fryer to prevent it 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 frozen products over the sink to remove excess ice.
- When using fresh potatoes, dry them after washing to ensure no water enters the oil.

Fry the potatoes in two steps.

- In the first step, blanch them for about 5 minutes at 170 degrees.
- In the second (finishing step), for 2 to 4 minutes at 190 degrees. Let the oil drain.

COOKING TABLE

Note.

This table is for guidance only.

Correct cooking depends on many factors, including: size, thickness of cut, ripeness, type of food, etc.

Type of Food	Temperature	Cooking Time
Chips	170°	5-10 min.
Chips (final frying)	190°	2-4 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.
Chicken	160°	4-6 min.

OIL TREATMENT.

How to remove the oil tank.

- Remove the lid and remove the basket.
- Very carefully, grasp the head and pull it upward until it is completely free of the guides.
- This head is made up of several parts, some of which are electrical. Therefore, never immerse or wash this part in water.
- The only part of this head that can be cleaned with a cloth or kitchen paper is the heating element. Make sure not to damage it.
- Grasp the tank and completely remove it from the fryer.
- Once you have finished cleaning or emptying the tank, reassemble all the parts.

Storing the Oil

- Turn off the fryer and wait until the oil has cooled completely.
- Use a strainer to collect any food pieces that remain 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 (the latter is recommended if you don't use the fryer often).
- It's not necessary to store the oil in the refrigerator; simply store it in a place away from light and heat sources.

Filtering the Oil.

- The oil should be filtered regularly. Residues from food tend to burn and easily impair the quality of the oil.
- Wait until the oil is cold and carefully pour it into a container, straining it through a sieve.
- Clean the inside of the tank.
- Carefully pour the oil back into the tank.

Oil Change.

- Do not throw used oil down the sink.
- Recycled oil is harmful to the environment.
- Do not throw it in the regular trash, and follow the guidelines established by your local waste collection services.
- Change the oil after using it a maximum of 8 to 12 times.
- "Clean" oil maintains the flavor and purity of food.

CLEANING THE APPLIANCE.

- Clean the fryer inside and out regularly.
- Wipe the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a clean, dry cloth.
- Never use abrasive sponges or detergents.
- The basket and handle can be washed in hot, soapy water. Dry them thoroughly before using them again.
- When changing the oil, take the opportunity to clean the inside of the fryer.
- Empty the fryer and first clean the inside with absorbent paper and then with a cloth soaked in soapy water. Then wipe with a damp cloth and let it dry thoroughly.
- All components, with the exception of the electrical parts of the head assembly, can be washed with hot, soapy water. Dry them thoroughly before use. Note: None of the parts of this appliance are dishwasher-safe.

SPECIFICATIONS.

- Voltage: 220V-240V / 50Hz.
- Power: 2000W.
- Capacity: 3 liters.
- Thermostat from 0°C to 190°C.
- Anti-overheating safety system up to 240°C.
- Stainless steel housing with a modern design.
- Removable container for easy cleaning.
- Non-slip feet.
- Integrated carrying handle.
- Enameled tank.

WARRANTY CONDITIONS.

- This appliance is covered against any breakdown as long as it is caused by a fault in the manufacturer's electrical system.
- Valid documentation for the warranty includes the appliance's warranty card, duly completed and stamped by the seller. The purchase receipt or invoice may also be valid as long as it reflects the make and model of the appliance itself.
- The warranty does not cover appliances with dents or breakdowns caused by user negligence, such as: misuse, excessive use of the appliance, technical manipulation by unqualified personnel, consumable parts due to wear and tear, etc.
- In the event of a breakdown, the store where you purchased the appliance is responsible for managing and processing the warranty. You must bring the appliance with the correct documentation explained above.

ENVIRONMENT.



You can also contribute to environmental conservation!

This appliance should not be disposed of with household waste at the end of its useful life, but should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

This symbol on the appliance, instruction manual, and packaging is intended to draw your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling electrical appliances, you are helping to promote environmental protection. Ask your local authorities for more information about collection points.



FRITADEIRA ELÉTRICA DE 3 LITROS



MANUAL DE INSTRUÇÕES TH-FR301

ATENÇÃO.

- Leia este manual atentamente antes de utilizar este aparelho pela primeira vez.
- Guarde o manual para referência futura.
- Se emprestar ou vender o aparelho, acompanhe-o sempre com o manual de instruções.
- Este aparelho é apenas para uso doméstico.

Bem-vindo à Thulos:

Agradecemos a confiança que depositou em nós ao adquirir este produto THULOS®.

O nosso principal objetivo é oferecer produtos de excelência, mantendo os mais rigorosos controles de qualidade e cumprindo todas as normas de segurança em vigor, com o objetivo de apresentar um produto perfeito e seguro para uso doméstico.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Verifique se a voltagem da sua tomada é igual à do aparelho.
 - Verifique se o seu ficha está ligado à terra.
 - Caso o cabo de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído por um técnico oficial da marca.
 - Nunca mova o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que não fica preso no mesmo.
 - Nunca deixe o cabo pendurado sobre a mesa ou o balcão da cozinha.
 - Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à corrente elétrica.
 - Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não tenham experiência e conhecimento, se receberem supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.
 - As crianças não devem manusear ou limpar o aparelho. Este dispositivo não é um jogo.
 - Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
 - Os pais ou os responsáveis pela criança são totalmente responsáveis pela utilização do dispositivo pela criança.
 - Nunca mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
 - Desligue sempre o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de o manusear e antes de o limpar.
 - A segurança elétrica só é garantida quando ligado a uma tomada efetivamente ligada à terra.
 - O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes da falta de ligação à terra da instalação elétrica da ficha.
 - Não utilize extensores de cabo.
 - Após retirar a embalagem, verifique se o aparelho não está danificado.
- Em caso de dúvida, não o utilize e contacte o suporte técnico.
- Os materiais de embalagem nunca devem ser deixados ao alcance das crianças.
 - Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não profissional.
 - Este aparelho opera a altas temperaturas, as peças metálicas podem queimar.
 - Não utilize o aparelho perto de materiais inflamáveis (cortinas, cortinas de rede, etc.).
 - Não utilize o aparelho perto de fontes de calor, como fogões a gás, placas de aquecimento, etc.
 - Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e nivelada.
 - Nunca mova o aparelho durante a utilização, pode queimar-se com o óleo quente.
 - Aguarde sempre até que o óleo esteja completamente frio antes de movimentar o aparelho.
 - Tenha cuidado para não danificar a resistência e nunca a coloque na água.
 - Não deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
 - Para desligar o aparelho da tomada, puxe suavemente pela ficha e nunca pelo cabo.
 - Em caso de incêndio, nunca tente apagar as chamas com água.
- Feche a tampa e abafe as chamas com um pano húmido.



- Não utilizar este aparelho em banheiras, duchas ou tanques cheios de água.
- Não utilizar o aparelho perto de água ou de qualquer outro líquido.
- Não deve haver salpicos de água sobre este aparelho.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Remova todo o material de embalagem.
- Recomendamos limpar as peças amovíveis em água com sabão e um pano macio.
- Enxague e seque cuidadosamente.
- Certifique-se de que não há água no depósito, pois pode provocar salpicos de óleo.
- Volte a montar todas as peças.
- A sua fritadeira está pronta.

ENCHENDO O TANQUE

- Nunca ultrapasse o nível máximo da fritadeira indicado na parede do tanque.
- Utilize um óleo recomendado para fritura.
- Nunca misture diferentes tipos de óleo.
- Nunca utilize óleo diferente do indicado para fritar alimentos, pois pode provocar incêndio, fumo ou transbordo.

CUIDADO...!

- O óleo "frio" deve estar sempre entre as marcas "MIN" e "MAX" no depósito.
- Nunca ligue a fritadeira sem óleo ou abaixo da marca "MIN".
- Nunca ligue a fritadeira com água ou qualquer outro líquido que não seja óleo de fritura.

SISTEMA DE PROTECÇÃO ANTI-SUPERAQUECIMENTO

- Esta fritadeira possui um sistema de proteção anti-sobreaquecimento que, em caso de sobreaquecimento, aciona o sistema de proteção e desliga a fritadeira.
- Quando este sistema é ativado, a fritadeira desliga-se e não liga até que a reativemos manualmente.
- Para reiniciar a fritadeira, ative o sistema premindo o botão no interior do orifício marcado "RESET" localizado na parte traseira da cabeça de controlo.
- Ao premir este botão, a fritadeira será reiniciada.



Botão de reset para reativar o sistema quando este dispara devido a sobreaquecimento.

Atenção...!!

Antes de ativar este sistema, desligue-o da corrente elétrica.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Pré-aquecimento

- Coloque a fritadeira sobre uma superfície firme, fora do alcance das crianças e longe de possíveis salpicos de água ou fontes de calor.
- Retire a tampa e não a coloque durante a cozedura. Puxe o cesto.
- Deite o óleo no depósito ou certifique-se sempre de que existe óleo suficiente no depósito.
- Verifique sempre o nível do óleo a frio, que se encontra entre as marcas "MIN" e "MAX".
- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou abaixo do nível mínimo "MIN", pois pode danificar a resistência.
- Antes de ligar a fritadeira, ajuste o selector de temperatura para o mínimo "0".
- Ligue a fritadeira. A luz vermelha acenderá indicando que está em funcionamento.
- Ajuste o seletor de temperatura para a temperatura desejada, a luz verde acende.
- Aguarde e quando a luz verde se apagar, o óleo estará quente e pronto a fritar.
- Não deixe a fritadeira sem vigilância nem deixe o cabo de alimentação pendurado.

Dicas para preparar o cabaz

- Levante a pega do cesto até que esta se encaixe no lugar.
- Coloque os alimentos a fritar no fundo do cesto.
- Para melhores resultados, coloque os ingredientes secos no cesto.
Isto é especialmente importante com as batatas, seque-as sempre antes de as fritar.
- Corte os alimentos em pedaços do mesmo tamanho, assim cozinharão uniformemente.
- Evite usar peças muito grossas.
- **Para alimentos congelados, remova quaisquer pedaços de gelo existentes, pois o óleo pode salpicar.**

Cozido

- Tenha o cabaz com comida pronta.
- Selecione a temperatura pretendida.
- Aguarde até que a luz verde de pré-aquecimento se apague.
- Insira o cesto na fritadeira muito lentamente, evitando que o óleo suba e transborde.
- Ao inserir o cesto com os alimentos a fritar, a luz verde pode acender e apagar várias vezes para manter a temperatura do óleo durante a fritura.

Nota: Durante a cozedura, é normal que a luz indicadora se acenda e apague alternadamente. Isto significa que a fritadeira atingiu a temperatura selecionada e que o termóstato a está a controlar corretamente.

Recolhimento de alimentos

- Quando o tempo de cozedura tiver decorrido, levante o cesto.
- Possui uma ancoragem para que possa apoiá-lo na borda da banheira, colocá-lo e deixar a comida escorrer.
- Para alimentos fritos ainda mais crocantes, retire o cesto da frigideira assim que a fritura estiver concluída.
- Se precisar de adicionar algum tempero (sal, pimenta, etc.), faça-o longe da fritadeira para evitar que caia no óleo.

DICAS PARA FRITAR

- Utilize no máximo 200 gramas de batatas por litro de óleo.
 - Quando fritar produtos congelados, utilize no máximo 100 gramas, pois o óleo arrefece rapidamente. Agite os congelados sobre o lava-loiça para remover o excesso de gelo.
 - Quando utilizar batatas frescas, seque-as após a lavagem para garantir que não entra água no óleo.
- Frite as batatas em duas fases.
- Na primeira, escale-os durante cerca de 5 minutos a 170 graus.
 - No segundo (finalização), 2 a 4 minutos a 190 graus.
- Deixe o óleo escorrer.

TÁBUA DE COZINHAR

Nota:

Esta tabela é apenas para orientação.
A cozedura correta dos alimentos depende de muitos fatores, incluindo: tamanho, espessura do corte, estado de maturação, tipo de alimento, etc.

Tipo de comida	Temperatura	Tempo de cozedura
Batatas fritas (pré-fritas)	170°	5-10 min.
Batatas fritas (fritura final)	190°	2-4 min.
Croquetes	190°	7-9 min.
Palitos de peixe	190°	8-9 min.
Escalopes de vitela	190°	3-4 min.
Carne de porco picada	180°	10-12 min.
Bolinhos	180°	5-6 min.
Peixe	170°	4-6 min.
Filetes de bacalhau panados	170°	5-8 min.
Filés empanados	160°	6-8 min.
Anchovas	160°	5-7 min.
Anéis de cebola	160°	1-2 min.
Cogumelos	160°	2-3 min.
Frango	160°	4-6 min.

TRATAMENTO DE ÓLEO.

Como remover o depósito de óleo.

- Retire a tampa e retire o cesto.
- Segure a cabeça com muito cuidado e puxe-a para cima até ouvir um clique liberte-o completamente das guias.
- Esta cabeça é composta por várias peças, algumas das quais são elétricas, por isso nunca mergulhe ou lave esta parte em água.
- A única parte desta cabeça que pode limpar com um pano ou toalha de papel é o elemento de aquecimento. Tenha cuidado para não danificar o resistor.
- Pegue na cuba e retire-a completamente da fritadeira.
- Após terminar a limpeza ou esvaziamento do tanque, proceda à substituição de todas as peças.

Armazenamento de óleo.

- Desligue a fritadeira e aguarde até que o óleo arrefeça completamente.
- Utilizando um coador, recolha os restos de comida que ficaram no óleo.
- Deixe o óleo na fritadeira ou, se preferir guardá-lo para uso posterior, faça-o despejando-o para um recipiente hermético (este último processo é recomendado se não utilizar a fritadeira com frequência).
- Não é necessário armazenar o óleo no frigorífico; basta armazená-lo num local afastado de fontes de luz e calor.

Filtragem de óleo.

- O óleo deve ser filtrado regularmente. Os resíduos que saem dos alimentos tendem a queimar e a alterar facilmente a qualidade do óleo.
- Espere que o óleo arrefeça e verta-o cuidadosamente para um recipiente, passando-o por um coador.
- Limpe o interior do depósito.
- Deite cuidadosamente o óleo de volta para o depósito.

Mudança de óleo.

- Não deite óleo usado para o lava-loiça.
- O óleo removido é prejudicial para o ambiente.
- Não deite no lixo comum e siga as orientações estabelecidas pelos serviços de recolha de lixo da sua área.
- Troque o óleo após o utilizar no máximo 8 a 12 vezes.
- O óleo “limpo” mantém o sabor e a pureza dos alimentos.

LIMPIEZA DEL APARATO.

- Limpe a fritadeira regularmente, tanto por dentro como por fora.
- Limpe o exterior da fritadeira com um pano húmido e seque com um pano limpo e seco.
- Nunca utilize esponjas ou detergentes abrasivos.
- O cesto e a pega podem ser lavados com água quente e sabão. Seque bem antes de reutilizar.
- Na altura de mudar o óleo, pode aproveitar para limpar o interior da fritadeira.
- Esvazie a fritadeira e limpe o interior primeiro com papel absorvente e depois com um pano húmido em água com sabão. Depois limpe com um pano húmido e deixe secar bem.
- Todos os componentes, com exceção das partes elétricas do conjunto da cabeça, podem ser lavados com água quente e sabão. Seque-os bem antes de usar.

Nota.

Nenhuma parte deste aparelho pode ser lavada na máquina de lavar louça.

ESPECIFICAÇÕES.

- Voltagem: 220V-240V / 50Hz
- Potência: 2000W
- Capacidade: 3 Litros.
- Termostato de 0°C a 190°C.
- Sistema de segurança anti-sobreaquecimento até 240°C.
- Invólucro em aço inoxidável com design moderno.
- Recipiente amovível para fácil limpeza.
- Pés antiderrapantes.
- Pega de transporte integrada.
- Cuba esmaltada.

CONDIÇÕES DE GARANTIA.

- Este aparelho está coberto contra qualquer avaria, desde que seja provocada por uma avaria do sistema eléctrico do próprio fabricante.
 - A documentação válida para a garantia pode incluir o cartão de garantia do aparelho, devidamente preenchido e carimbado pelo vendedor.
- O recibo de compra ou a fatura também podem ser válidos, desde que reflitam a marca e o modelo do próprio dispositivo.
- A garantia não cobre aparelhos com mossas ou danos causados por negligência do utilizador, tais como má utilização, uso excessivo do aparelho, manipulação técnica por pessoal não qualificado, peças consumíveis por desgaste, etc.
 - Em caso de avaria, a loja onde adquiriu o aparelho é responsável pela gestão e processamento da garantia. Deve trazer o dispositivo com a documentação correta explicada acima.

AMBIENTE

Você também pode contribuir para a conservação ambiental!



Este aparelho não deve ser descartado com o lixo doméstico no final da sua vida útil, mas deve ser levado para um ponto de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Este símbolo no aparelho, no manual de instruções e na embalagem tem como objetivo chamar a sua atenção para esta importante questão. Os materiais utilizados neste dispositivo podem ser reciclados. Ao reciclar eletrodomésticos, está a ajudar a promover a proteção ambiental. Solicite mais informações sobre os pontos de recolha às autoridades locais.



FRIGGITRICE ELETTRICA DA 3 LITRI



MANUALE DI ISTRUZIONI TH-FR301

ATTENZIONE.

- Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Conservare il manuale per riferimento futuro.
- Se presti o vendi l'apparecchio, allega sempre il manuale di istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

Benvenuti a Thulos:

Vi ringraziamo per la fiducia che avete riposto in noi acquistando questo prodotto THULOS®. Il nostro obiettivo principale è quello di offrire prodotti eccellenti, mantenendo i più severi controlli di qualità e rispettando tutte le normative di sicurezza vigenti, con l'obiettivo di presentare un prodotto perfetto e sicuro per l'uso domestico.

MISURE DI SICUREZZA

- Verificare che la tensione della presa di corrente sia la stessa dell'elettrodomestico.
 - Verificare che la spina sia dotata di messa a terra.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico ufficiale del marchio.
 - Non spostare mai l'apparecchio tirandolo dal cavo e accertarsi che non possa impigliarsi.
 - Non lasciare mai il cavo appeso al tavolo o al bancone della cucina.
 - Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
 - Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che mancano di esperienza e conoscenza, se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi connessi.
 - I bambini non devono maneggiare o pulire l'apparecchio. Questo dispositivo non è un gioco.
 - Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
 - I genitori o il tutore del bambino sono pienamente responsabili dell'uso del dispositivo da parte del bambino.
 - Non immergere mai il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
 - Scollegare sempre l'apparecchio quando non lo si utilizza, prima di maneggiarlo e prima di pulirlo.
 - La sicurezza elettrica è garantita solo se il collegamento avviene ad una presa dotata di messa a terra efficace.
 - Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancanza di messa a terra dell'impianto elettrico della spina.
 - Non utilizzare prolunghes per cavi.
 - Dopo aver tolto l'imballaggio, verificare che l'apparecchio non sia danneggiato.
- In caso di dubbi, non utilizzarlo e contattare il personale di supporto tecnico.
- I materiali di imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini.
 - Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e non professionale.
 - Questo apparecchio funziona a temperature elevate, le parti metalliche potrebbero bruciare.
 - Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, tendaggi, ecc.).
 - Non utilizzare l'apparecchio vicino a fonti di calore quali fornelli a gas, piastre elettriche, ecc.
 - Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana.
 - Non spostare mai l'apparecchio durante l'uso: rischio di ustioni con l'olio caldo.
 - Attendere sempre che l'olio sia completamente freddo prima di spostare l'apparecchio.
 - Fare attenzione a non danneggiare la resistenza e non immergerla mai in acqua.
 - Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
 - Per scollegare l'apparecchio, tirare delicatamente la spina, mai il cavo.
 - In caso di incendio, non cercare mai di spegnere le fiamme con l'acqua.
- Chiudere il coperchio e soffocare le fiamme con un panno umido.



- Non utilizzare l'apparecchio in vasche da bagno, docce o serbatoi pieni d'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di acqua o altri liquidi.
- L'apparecchio non deve essere spruzzato con acqua.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Si consiglia di pulire le parti rimovibili con acqua saponata e un panno morbido.
- Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Assicurarci che non ci sia acqua residua nel serbatoio, poiché potrebbe causare schizzi di olio.
- Rimontare tutti i pezzi.
- La friggitrice è pronta.

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO

- Non superare mai il livello massimo della friggitrice indicato sulla parete della vasca.
- Utilizzare un olio consigliato per friggere.
- Non mescolare mai tipi diversi di olio.
- Non utilizzare mai olio diverso da quello destinato alla frittura degli alimenti, poiché potrebbe causare incendi, fumo o traboccamenti.

ATTENZIONE...!

- L'olio "freddo" deve sempre trovarsi tra i segni "MIN" e "MAX" riportati sul serbatoio.
- Non accendere mai la friggitrice senza olio o al di sotto del segno "MIN".
- Non accendere mai la friggitrice con acqua o altri liquidi diversi dall'olio per friggere.

SISTEMA DI PROTEZIONE ANTI-SURRISCALDAMENTO

- Questa friggitrice è dotata di un sistema di protezione anti-surriscaldamento che, in caso di surriscaldamento, attiva il sistema di protezione e spegne la friggitrice.
- Quando questo sistema è attivato, la friggitrice si spegne e non si riaccende finché non la riattiviamo manualmente.
- Per riavviare la friggitrice, attivare il sistema premendo il pulsante presente all'interno del foro contrassegnato con la scritta "RESET" situato sul retro della testa di comando.
- Una volta premuto questo pulsante, la friggitrice si riavvierà.



Pulsante di reset per riattivare il sistema quando scatta a causa del surriscaldamento.

Attenzione...!!

Prima di attivare il sistema, scollegarlo dall'alimentazione elettrica.

ISTRUZIONI PER L'USO

Preriscaldamento

- Posizionare la friggitrice su una superficie stabile, fuori dalla portata dei bambini e lontano da possibili schizzi d'acqua o fonti di calore.
- Togliere il coperchio e non rimetterlo durante la cottura. Estrarre il cestino.
- Versare l'olio nel serbatoio o accertarsi sempre che ci sia abbastanza olio nel serbatoio.
- Controllare sempre il livello dell'olio a freddo, che deve essere compreso tra i segni "MIN" e "MAX".
- Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o al di sotto del livello minimo "MIN", poiché ciò potrebbe danneggiare la resistenza.
- Prima di collegare la friggitrice, impostare il selettore della temperatura al minimo "0".
- Collegare la friggitrice. La luce rossa si accenderà per indicare che è in funzione.
- Impostare il selettore della temperatura sulla temperatura desiderata, la luce verde si accenderà.
- Aspetta e quando la luce verde si spegnerà, l'olio sarà caldo e pronto per friggere.
- Non lasciare la friggitrice incustodita né lasciare il cavo di alimentazione penzolante.

Suggerimenti per la preparazione del cestino

- Sollevare la maniglia del cestello finché non scatta in posizione.
- Disporre il cibo da friggere sul fondo del cestello.
- Per risultati ottimali, mettere gli ingredienti secchi nel cestello.
Questo è particolarmente importante per le patate: asciugatele sempre prima di friggerle.
- Tagliare gli alimenti in pezzi della stessa dimensione, in modo che la cottura sia uniforme.
- Evitare di usare pezzi molto spessi.
- Per gli alimenti congelati, rimuovere eventuali frammenti di ghiaccio poiché l'olio potrebbe schizzare.

Cotto

- Tieni pronto il cestino con il cibo.
- Selezionare la temperatura desiderata.
- Attendere che la spia verde di preriscaldamento si spenga.
- Inserire il cestello nella friggitrice molto lentamente, evitando che l'olio salga e trabocchi.
- Quando si inserisce il cestello con il cibo da friggere, la luce verde potrebbe accendersi e spegnersi più volte per mantenere la temperatura dell'olio durante la frittura.

Nota: Durante la cottura è normale che la spia luminosa si accenda e si spenga alternativamente. Ciò significa che la friggitrice ha raggiunto la temperatura selezionata e il termostato la controlla correttamente.

Raccolta di cibo

- Una volta terminato il tempo di cottura, sollevare il cestello.
- È dotato di un ancoraggio per poterlo appoggiare sul bordo della vasca, posizionarlo e lasciare scolare il cibo.
- Per ottenere fritture ancora più croccanti, togliere il cestello dalla padella una volta terminata la frittura.
- Se è necessario aggiungere altri condimenti (sale, pepe, ecc.), fatelo lontano dalla friggitrice per evitare che cadano nell'olio.

CONSIGLI PER FRITTURA

- Utilizzare al massimo 200 grammi di patate per litro di olio.
- Quando si friggono prodotti congelati, utilizzare un massimo di 100 grammi, poiché l'olio si raffredda rapidamente. Scuotere il congelatore sopra il lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.
- Quando si utilizzano patate fresche, asciugarle dopo averle lavate per evitare che l'acqua penetri nell'olio.

Friggere le patate in due lotti.

- Per prima cosa sbollentateli per circa 5 minuti a 170 gradi.

- Nella seconda (finitura), da 2 a 4 minuti a 190 gradi.

Lasciare scolare l'olio.

TAGLIERE DI COTTURA

Osservazione:

Questa tabella è solo a scopo indicativo.

La corretta cottura degli alimenti dipende da molti fattori, tra cui:
dimensione, spessore del taglio, maturazione, tipo di alimento, ecc.

Tipo di cibo	Temperatura	Tempo di cottura
Patatine fritte (pre-fritte)	170°	5-10 min.
Patatine fritte (frittura finale)	190°	2-4 min.
Crocchette	190°	7-9 min.
Bastoncini di pesce	190°	8-9 min.
Scaloppine di vitello	190°	3-4 min.
maiale tritato	180°	10-12 min.
Frittelle	180°	5-6 min.
Pescare	170°	4-6 min.
Filetti di merluzzo impanati	170°	5-8 min.
filetti impanati	160°	6-8 min.
Acciughe	160°	5-7 min.
anelli di cipolla	160°	1-2 min.
Funghi	160°	2-3 min.
Pollo	160°	4-6 min.

TRATTAMENTO DELL'OLIO.

Come rimuovere il serbatoio dell'olio.

- Togliere il coperchio ed estrarre il cestello.
 - Afferrare la testa con molta attenzione e tirarla verso l'alto fino a sentire uno scatto. sganciarlo completamente dalle guide.
- Questa testa è composta da diverse parti, alcune delle quali sono elettriche, quindi non immergerla o lavarla mai in acqua.
- L'unica parte di questa testina che puoi pulire con un panno o carta da cucina è l'elemento riscaldante. Fare attenzione a non danneggiare il resistore.
 - Prendere la vasca ed estrarla completamente dalla friggitrice.
 - Una volta terminata la pulizia o lo svuotamento del serbatoio, procedere alla sostituzione di tutti i componenti.

Stoccaggio di petrolio.

- Spegnere la friggitrice e attendere che l'olio si raffreddi completamente.
- Utilizzando un colino, raccogliere eventuali residui di cibo rimasti nell'olio.
- Lasciate l'olio nella friggitrice oppure, se preferite conservarlo per un uso successivo, versatelo in un contenitore ermetico (quest'ultimo procedimento è consigliato se non usate spesso la friggitrice).
- Non è necessario conservare l'olio in frigorifero; è sufficiente conservarlo in un luogo lontano da fonti di luce e di calore.

Filtrazione dell'olio.

- L'olio dovrebbe essere filtrato regolarmente. I residui che si staccano dal cibo tendono a bruciare e ad alterare facilmente la qualità dell'olio.
- Aspettate che l'olio sia freddo e versatelo con attenzione in un contenitore, passandolo attraverso un colino.
- Pulire l'interno del serbatoio.
- Versare con cautela l'olio nel serbatoio.

Cambio dell'olio.

- Non gettare l'olio usato nel lavandino.
- L'olio rimosso è dannoso per l'ambiente.
- Non gettarlo tra i rifiuti normali e segui le linee guida stabilite dai servizi di raccolta dei rifiuti della tua zona.
- Cambiare l'olio dopo un massimo di 8-12 utilizzi.
- L'olio "pulito" mantiene il sapore e la purezza degli alimenti.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO.

- Pulire regolarmente la friggitrice sia all'interno che all'esterno.
- Pulire l'esterno della friggitrice con un panno umido e asciugarlo con un panno pulito e asciutto.
- Non utilizzare mai spugne o detergenti abrasivi.
- Il cestello e il manico possono essere lavati con acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente prima di riutilizzarlo.
- Quando si cambia l'olio, si può approfittare per pulire l'interno della friggitrice.
- Svuotare la friggitrice e pulire l'interno prima con carta assorbente e poi con un panno imbevuto di acqua saponata. Quindi pulire con un panno umido e lasciare asciugare bene.
- Tutti i componenti, ad eccezione delle parti elettriche del gruppo testa, possono essere lavati con acqua calda e sapone. Asciugateli bene prima dell'uso.

Nota.

Nessuna parte di questo apparecchio è lavabile in lavastoviglie.

SPECIFICHE.

- Tensione: 220V-240V / 50Hz
- Potenza: 2000W
- Capacità: 3 litri.
- Termostato da 0°C a 190°C.
- Sistema di sicurezza antisurriscaldamento fino a 240°C.
- Corpo in acciaio inossidabile dal design moderno.
- Contenitore rimovibile per una facile pulizia.
- Piedini antiscivolo.
- Maniglia per il trasporto integrata.
- Cuba smaltata.

CONDIZIONI DI GARANZIA.

- Questo apparecchio è coperto da garanzia contro qualsiasi guasto, purché causato da un guasto dell'impianto elettrico del produttore.

- La documentazione valida per la garanzia può includere la scheda di garanzia dell'apparecchio, debitamente compilata e timbrata dal venditore.

Anche la ricevuta d'acquisto o la fattura possono essere valide, purché riportino la marca e il modello del dispositivo stesso.

- La garanzia non copre i dispositivi con urti o danni causati da negligenza dell'utente come: uso improprio, uso eccessivo del dispositivo, manipolazioni tecniche da parte di personale non qualificato, parti consumabili dovute a usura, ecc.

- In caso di guasto, la gestione e l'elaborazione della garanzia è responsabilità del negozio presso il quale è stato acquistato il dispositivo. È necessario portare il dispositivo con la corretta documentazione spiegata sopra.

AMBIENTE

Anche tu puoi contribuire alla salvaguardia dell'ambiente!



Questo apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici al termine della sua vita utile, ma deve essere portato presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo simbolo presente sull'apparecchio, sul manuale di istruzioni e sulla confezione ha lo scopo di richiamare la vostra attenzione su questo importante argomento. I materiali utilizzati in questo dispositivo sono riciclabili. Riciclando gli elettrodomestici contribuisce a promuovere la tutela dell'ambiente. Richiedi maggiori informazioni sui punti di raccolta alle autorità locali.



FRITEUSE ÉLECTRIQUE 3 LITRES



MANUEL D'INSTRUCTIONS TH-FR301

ATTENTION.

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil pour la première fois.
- Conservez le manuel pour référence ultérieure.
- Si vous prêtez ou vendez l'appareil, accompagnez-le toujours de son manuel d'instructions.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Bienvenue à Thulos :

Nous apprécions la confiance que vous nous accordez en achetant ce produit THULOS®. Notre objectif principal est d'offrir d'excellents produits, en maintenant les contrôles de qualité les plus stricts et en respectant toutes les réglementations de sécurité en vigueur, dans le but de présenter un produit parfait et sûr pour un usage domestique.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Vérifiez que la tension de votre prise électrique est la même que celle de l'appareil.
- Vérifiez que votre prise est reliée à la terre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le technicien officiel de la marque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble et veillez à ce qu'il ne puisse pas s'y emmêler.
- Ne laissez jamais le câble pendre au-dessus de la table ou du comptoir de la cuisine.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas manipuler ou nettoyer l'appareil. Cet appareil n'est pas un jeu.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
- Les parents ou le tuteur de l'enfant sont entièrement responsables de l'utilisation de l'appareil par l'enfant.
- Ne jamais immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant toute manipulation et avant tout nettoyage.
- La sécurité électrique n'est garantie que lorsque l'appareil est connecté à une prise de terre efficace.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant de l'absence de mise à la terre de l'installation électrique de la prise.
- N'utilisez pas de rallonges de câble.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé.
En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le personnel du support technique.
- Les matériaux d'emballage ne doivent jamais être laissés à la portée des enfants.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et non professionnel uniquement.
- Cet appareil fonctionne à des températures élevées, les pièces métalliques peuvent brûler.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables (rideaux, voilages, etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de sources de chaleur telles que cuisinières à gaz, plaques chauffantes, etc.
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant son utilisation, vous risqueriez de vous brûler avec l'huile chaude.
- Attendez toujours que l'huile soit complètement froide avant de déplacer l'appareil.
- Veillez à ne pas endommager la résistance et ne la mettez jamais dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Pour débrancher l'appareil, tirez doucement sur la fiche, jamais sur le câble.
- En cas d'incendie, ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau.
Fermez le couvercle et étouffez les flammes avec un chiffon humide.



- **N'utilisez pas cet appareil dans des baignoires, des douches ou des réservoirs remplis d'eau.**
- **Il est interdit d'utiliser l'appareil à proximité d'eau ou de tout autre liquide.**
- **L'eau ne peut pas être projetée sur cet appareil.**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nous recommandons de nettoyer les pièces amovibles à l'eau savonneuse avec un chiffon doux.
- Rincer et sécher soigneusement.
- Assurez-vous qu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir, car cela pourrait provoquer des éclaboussures d'huile.
- Remonter toutes les pièces.
- Votre friteuse est prête.

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR

- Ne jamais dépasser le niveau maximum de la friteuse indiqué sur la paroi de la cuve.
- Utiliser une huile recommandée pour la friture.
- Ne jamais mélanger différents types d'huile.
- N'utilisez jamais d'huile autre que celles destinées à la friture des aliments, car cela pourrait provoquer un incendie, de la fumée ou un débordement.

PRUDENCE...!

- L'huile « froide » doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » du réservoir.
- Ne jamais allumer la friteuse sans huile ou en dessous du repère « MIN ».
- Ne jamais allumer la friteuse avec de l'eau ou tout autre liquide autre que de l'huile de friture.

SYSTÈME DE PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE

- Cette friteuse dispose d'un système de protection anti-surchauffe qui, en cas de surchauffe, déclenche le système de protection et éteint la friteuse.
- Lorsque ce système est activé, la friteuse s'éteint et ne se rallume pas jusqu'à ce que nous la réactivions manuellement.
- Pour redémarrer la friteuse, activez le système en appuyant sur le bouton à l'intérieur du trou marqué "RESET" situé à l'arrière de la tête de commande.
- Une fois ce bouton appuyé, la friteuse redémarrera.



Bouton de réinitialisation pour réactiver le système lorsqu'il se déclenche en raison d'une surchauffe.

Attention...!!

Avant d'activer ce système, débranchez l'alimentation électrique.

MODE D'EMPLOI

Préchauffage

- Placez la friteuse sur une surface ferme, hors de portée des enfants et loin d'éventuelles projections d'eau ou sources de chaleur.
- Retirez le couvercle et ne le remettez pas pendant la cuisson. Retirez le panier.
- Versez l'huile dans le réservoir ou assurez-vous toujours qu'il y a suffisamment d'huile dans le réservoir.
- Vérifiez toujours le niveau d'huile à froid, qui se situe entre les repères « MIN » et « MAX ».
- Ne jamais utiliser la friteuse sans huile ou en dessous du niveau minimum « MIN », car cela pourrait endommager l'élément chauffant.
- Avant de brancher la friteuse, placez le sélecteur de température sur le minimum « 0 ».
- Branchez la friteuse. Le voyant rouge s'allumera indiquant qu'il est en fonctionnement.
- Réglez le sélecteur de température sur la température souhaitée, le voyant vert s'allumera.
- Attendez et lorsque le voyant vert s'éteint, l'huile sera chaude et prête à frire.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance et ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre.

Conseils de préparation du panier

- Soulevez la poignée du panier jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- Placez les aliments à frire au fond du panier.
- Pour de meilleurs résultats, placez les ingrédients secs dans le panier.
- Ceci est particulièrement important avec les pommes de terre, séchez-les toujours avant de les faire frire.
- Coupez les aliments en morceaux de même taille, de cette façon ils cuiront uniformément.
- Évitez d'utiliser des pièces trop épaisses.
- **Pour les aliments surgelés, retirez tous les morceaux de glace existants, de l'huile peut éclabousser.**

Cuit

- Préparez le panier avec de la nourriture.
- Sélectionnez la température souhaitée.
- Attendez que le voyant vert de préchauffage s'éteigne.
- Introduisez le panier dans la friteuse très lentement, en évitant que l'huile ne monte et ne déborde.
- Lorsque vous insérez le panier avec les aliments à frire, le voyant vert peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois pour maintenir la température de l'huile pendant la friture.

Remarque : Pendant la cuisson, il est normal que le voyant lumineux s'allume et s'éteigne alternativement. Cela signifie que la friteuse a atteint la température sélectionnée et que le thermostat la contrôle correctement.

Rappel d'aliments

- Une fois le temps de cuisson écoulé, soulevez le panier.
- Celui-ci est doté d'un ancrage pour que vous puissiez le poser sur le bord de la baignoire, le placer et laisser égoutter les aliments.
- Pour des aliments frits extra croustillants, retirez le panier de la poêle dès que la friture est terminée.
- Si vous devez ajouter un assaisonnement (sel, poivre, etc.), faites-le loin de la friteuse pour éviter qu'il ne tombe dans l'huile.

CONSEILS POUR LA FRITURE

- Utiliser un maximum de 200 grammes de pommes de terre par litre d'huile.
- Lors de la friture de produits surgelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidit rapidement. Secouez les aliments congelés au-dessus de l'évier pour éliminer l'excès de glace.
- Lorsque vous utilisez des pommes de terre fraîches, séchez-les après les avoir lavées pour vous assurer qu'aucune eau ne pénètre dans l'huile.

Faites frire les pommes de terre en deux étapes.

- Dans un premier temps, blanchissez-les pendant environ 5 minutes à 170 degrés.
- Dans la deuxième (finition), 2 à 4 minutes à 190 degrés.

Laissez l'huile s'écouler.

PLANCHE DE CUISSON

Note:

Ce tableau est fourni à titre indicatif uniquement.

La cuisson correcte des aliments dépend de nombreux facteurs, notamment :
taille, épaisseur de la coupe, état de maturité, type d'aliment, etc.

Type de nourriture	Température	Temps de cuisson
Frites (pré-frites)	170°	5-10 min.
Frites (friture finale)	190°	2-4 min.
Croquettes	190°	7-9 min.
bâtonnets de poisson	190°	8-9 min.
Escalopes de veau	190°	3-4 min.
Porc haché	180°	10-12 min.
Beignets	180°	5-6 min.
Poisson	170°	4-6 min.
Filets de cabillaud panés	170°	5-8 min.
Filets panés	160°	6-8 min.
Anchois	160°	5-7 min.
Rondelles d'oignon	160°	1-2 min.
Champignons	160°	2-3 min.
Poulet	160°	4-6 min.

TRAITEMENT À L'HUILE.

Comment retirer le réservoir d'huile.

- Retirez le couvercle et sortez le panier.
- Saisissez très soigneusement la tête et tirez-la vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche le libérer complètement des guides.
- Cette tête est composée de plusieurs pièces, dont certaines sont électriques, ne jamais immerger ni laver cette pièce dans l'eau.
- La seule partie de cette tête que vous pouvez nettoyer avec un chiffon ou du papier absorbant est l'élément chauffant. Faites attention à ne pas endommager la résistance.
- Prenez la cuve et retirez-la complètement de la friteuse.
- Une fois le nettoyage ou la vidange du réservoir terminé, procédez au remplacement de toutes les pièces.

Stockage de pétrole.

- Éteignez la friteuse et attendez que l'huile soit complètement refroidie.
- À l'aide d'une passoire, récupérez les éventuels morceaux de nourriture restés dans l'huile.
- Laissez l'huile dans la friteuse ou, si vous préférez la conserver pour une utilisation ultérieure, faites-le en la versant dans un récipient hermétique (ce dernier procédé est recommandé si vous n'utilisez pas souvent la friteuse).
- Il n'est pas nécessaire de conserver l'huile au réfrigérateur ; il suffit de le stocker dans un endroit à l'abri des sources de lumière et de chaleur.

Filtration d'huile.

- L'huile doit être filtrée régulièrement. Les résidus qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et à altérer facilement la qualité de l'huile.
- Attendez que l'huile soit froide et versez-la délicatement dans un récipient en la passant au tamis.
- Nettoyer l'intérieur du réservoir.
- Remettez soigneusement l'huile dans le réservoir.

Vidange.

- Ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier.
- L'huile extraite est nocive pour l'environnement.
- Ne le jetez pas dans les ordures ménagères et suivez les directives établies par les services de collecte des déchets de votre région.
- Changer l'huile après 8 à 12 utilisations maximum.
- L'huile « propre » préserve la saveur et la pureté des aliments.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL.

- Nettoyez régulièrement la friteuse à l'intérieur et à l'extérieur.
- Essuyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon propre et sec.
- Ne jamais utiliser d'éponges abrasives ou de détergents.
- Le panier et la poignée peuvent être lavés à l'eau chaude et au savon. Bien sécher avant réutilisation.
- Lorsque vous changez l'huile, vous pouvez en profiter pour nettoyer l'intérieur de la friteuse.
- Videz la friteuse et nettoyez l'intérieur d'abord avec du papier absorbant puis avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon humide et laissez sécher complètement.
- Tous les composants, à l'exception des pièces électriques de l'ensemble tête, peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse. Bien les sécher avant utilisation.

Note.

Aucune des pièces de cet appareil ne va au lave-vaisselle.

CARACTÉRISTIQUES.

- Tension : 220V-240V / 50Hz
- Puissance : 2000W
- Capacité : 3 Litres.
- Thermostat de 0°C à 190°C.
- Système de sécurité anti-surchauffe jusqu'à 240°C.
- Boîtier en acier inoxydable au design moderne.
- Récipient amovible pour un nettoyage facile.
- Pieds antidérapants.
- Poignée de transport intégrée.
- Cuba émaillé.

CONDITIONS DE GARANTIE.

- Cet appareil est couvert contre toute panne dès lors qu'elle est causée par une défaillance du système électrique propre au fabricant.
 - La documentation valable pour la garantie peut inclure la carte de garantie de l'appareil, dûment remplie et tamponnée par le vendeur.
- Le reçu d'achat ou la facture peut également être valable à condition qu'il reflète la marque et le modèle de l'appareil lui-même.
- La garantie ne couvre pas les appareils ayant subi des impacts ou des dommages causés par la négligence de l'utilisateur tels que : une mauvaise utilisation, une utilisation excessive de l'appareil, des manipulations techniques par du personnel non qualifié, pièces consommables dues à l'usure, etc.
 - En cas de panne, le magasin où vous avez acheté l'appareil est responsable de la gestion et du traitement de la garantie. Vous devez apporter l'appareil avec sa documentation correcte expliquée ci-dessus.

ENVIRONNEMENT

Vous aussi, contribuez à la préservation de l'environnement !



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie utile, mais doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'instructions et l'emballage est destiné à attirer votre attention sur ce point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil peuvent être recyclés. En recyclant les appareils électroménagers, vous contribuez à promouvoir la protection de l'environnement. Demandez plus d'informations sur les points de collecte auprès des autorités locales.



FREIDORA ELÉCTRICA 3L ELECTRIC FRYER



TH-FR301



8 436616 663391

www.thulos.com

información / Information: thulos@thulos.com

Servicio Técnico / Technical Service: sat@grupothulos.com

