

Freidora de aire
Deep fryer
Friteuse
Freidora de aire
Freidora de aire

Pegasus

Cod. 30645

- E** MODO DE EMPLEO
- GB** OPERATING INSTRUCTIONS
- F** MODE D'EMPLOI
- AR** طريقة الاستعمال
- RU** ИНСТРУКЦИИ

PALSON®

E	ESPAÑOL	0
GB	ENGLISH	0
F	FRANÇAIS	0
AR	اللغة العربية	0
RU	РУССКИЙ	0

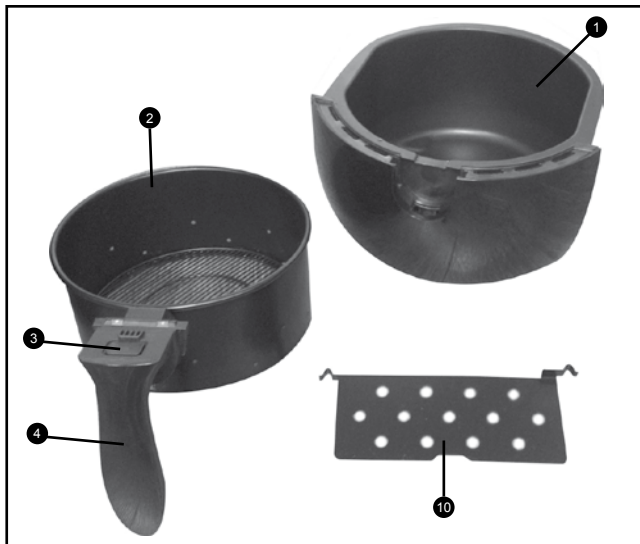
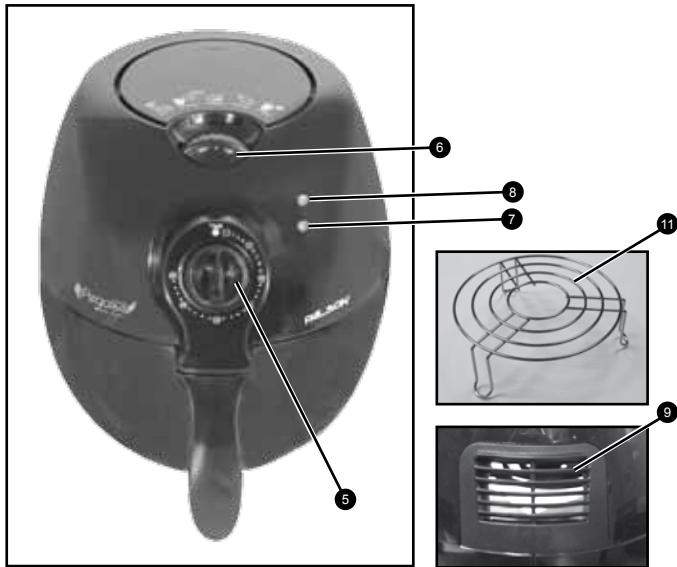
1. Cubeta
2. Cesta
3. Botón de liberación de la cesta
4. Asa cesta
5. Temporizador
6. Control de temperatura
7. Luz de encendido
8. Luz de calentamiento
9. Entrada y salida de aire
10. Separador de alimentos
11. Soporte cesta/ cubeta

1. Cubeta
2. Cesta
3. Botón de liberación de la cesta
4. Asa cesta
5. Temporizador
6. Control de temperatura
7. Luz de encendido
8. Luz de calentamiento
9. Entrada y salida de aire
10. Separador de alimentos
11. Soporte cesta/ cubeta

1. Cubeta
2. Cesta
3. Botón de liberación de la cesta
4. Asa cesta
5. Temporizador
6. Control de temperatura
7. Luz de encendido
8. Luz de calentamiento
9. Entrada y salida de aire
10. Separador de alimentos
11. Soporte cesta/ cubeta

1. Cubeta
2. Cesta
3. Botón de liberación de la cesta
4. Asa cesta
5. Temporizador
6. Control de temperatura
7. Luz de encendido
8. Luz de calentamiento
9. Entrada y salida de aire
10. Separador de alimentos
11. Soporte cesta/ cubeta

1. Cubeta
2. Cesta
3. Botón de liberación de la cesta
4. Asa cesta
5. Temporizador
6. Control de temperatura
7. Luz de encendido
8. Luz de calentamiento
9. Entrada y salida de aire
10. Separador de alimentos
11. Soporte cesta/ cubeta



Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nueva freidora Pegasus de PALSON.

IMPORTANTE

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de comenzar a utilizar la freidora y guarde estas instrucciones, incluida la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si da este aparato a otra persona, incluya con él las instrucciones de uso.

INSTRUCCIONES

La freidora Pegasus proporciona una manera fácil y saludable de preparar sus alimentos favoritos. Mediante el uso de la rápida circulación del aire caliente y una resistencia en la parte superior, puede preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora cocina la comida en todas las direcciones en la mayoría de los alimentos sin ser necesario el uso de aceite.

Peligro

- No sumerja la carcasa en agua o la enjuague bajo el grifo debido a los múltiples componentes eléctricos y las resistencias.
- No permita que cualquier líquido pueda entrar en el aparato para evitar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
- Coloque todos los alimentos en la cesta para evitar cualquier contacto de los elementos con las resistencias.
- No cubra la entrada/salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- Llenar la cubeta con aceite puede causar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

Advertencia

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se adapta a la toma de corriente.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable principal o en otras partes.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Utilice siempre los servicios de un técnico autorizado. A fin de evitar riesgos, deberán ser únicamente el fabricante, su servicio técnico autorizado o una persona cualificada quienes cambien un cable defectuoso, sustituyéndolo siempre por uno del mismo tipo.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte el aparato o utilice el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado en la toma de pared correctamente.
- No conecte el aparato a un interruptor con temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como un mantel o una cortina.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No utilice el aparato para otros fines no descritos en este manual.
- No permita que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura de aire caliente, el vapor caliente se libera a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y aire al retirar la cubeta del aparato.

- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa humo negro que sale del mismo.
- Espere a que la emisión de humo haya finalizado antes de retirar la cubeta del aparato.

Precaución

- Asegúrese de que el aparato se coloca sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico. No está adecuado para ser utilizado con seguridad en ambientes como granjas, moteles y otros entornos no residenciales.
- La garantía no es válida si el aparato se utiliza para fines profesionales o semiprofesionales.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso.
- El aparato necesita unos 30 minutos para enfriarse y poder proceder a su limpieza.

Desconexión automática

El aparato cuenta con un temporizador. Se apagará automáticamente el aparato cuando el temporizador llegue a \odot emitiendo el sonido de un timbre. Puede cambiar manualmente el temporizador girando el botón en sentido contrario a las agujas del reloj.

Los campos electromagnéticos

El aparato cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Bajo el manejo adecuado, no hay riesgo para el cuerpo humano basado en la evidencia científica disponible.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y adhesivos o etiquetas.
2. Limpie la cesta (2) y la cubeta (1) con agua caliente, con un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Estas piezas son aptas para ser limpiadas en lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque el aparato sobre superficies no resistentes.
2. Coloque la cesta (2) en la cubeta (1).
3. No llene la cubeta con aceite o cualquier otro líquido. No ponga nada encima del aparato, se interrumpiría el flujo de aire.

Fritura de aire caliente

1. Conecte la freidora a un enchufe con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la cubeta de la freidora.
3. Coloque los alimentos en la cesta.
Nota: No sobrecargue la cesta con alimentos (consulte la sección "Configuración" en este capítulo), ya que puede afectar la calidad de la comida.
4. Vuelva a poner la cubeta (1) en la freidora. Nunca use la freidora sin la cesta (2) colocada.
Precaución: No toque la cesta (2) durante o seguidamente después de su uso, ya que está muy caliente. Coger la cubeta (1) por el asa (4).
5. Gire el mando de control a la temperatura adecuada.
6. Determinar el tiempo de preparación requerido para el alimento (véase el apartado "Configuración" en este capítulo).
7. Para encender el aparato, gire el botón del temporizador indicando el tiempo de preparación necesario.

Añadir 3 minutos al tiempo de preparación, si la freidora está fría.

Nota: si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún alimento en su interior. En ese caso, gire el botón del temporizador hasta indicar 3 minutos y esperar a que la luz de calentamiento se apague. Luego llenar la cesta y gire el botón del temporizador en el tiempo de preparación requerido.

- Cuando la luz se enciende (7), la freidora empieza a calentarse.

- El temporizador (5) inicia la cuenta atrás del tiempo de preparación.

- Durante el proceso de fritura de aire caliente, la luz (8) de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que la freidora ha llegado a la temperatura óptima de calentamiento, manteniendo la temperatura en su interior.

- El exceso de aceite de los alimentos se recoge en la parte inferior de la cubeta.

8. Algunos alimentos requieren ser movidos en medio de su preparación para un resultado óptimo (véase el apartado “Configuración” en este capítulo). Tire de la cubeta (1) hacia fuera del aparato por el asa de la cesta (4) y remover. A continuación, deslice la cubeta (1) de nuevo a la freidora.

Precaución: No presione el botón del mango durante su extracción para remover los alimentos.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad el tiempo de preparación, hay que remover los alimentos cuando se oye el timbre del temporizador. Sin embargo, esto significa que usted tiene que establecer de nuevo el temporizador para el tiempo de preparación que queda después de dicha operación.

9. Cuando escuche el timbre del temporizador (5), indicará que ha transcurrido el tiempo de preparación. Tire de la cubeta (1) del aparato y colóquelo sobre el soporte cesta/cubeta (4).

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Gire el botón de control de temperatura (6) a la posición ☺.

10. Compruebe si los alimentos están listos.

Si los alimentos no están listos todavía, ajuste un par de minutos más.

11. Para sacar pequeños alimentos, pulse el botón de liberación (3) de la cesta y sáquela. No ponga la cesta boca abajo con la cubeta adjunta, ya que cualquier exceso de aceite recogido en el fondo de la cubeta se esparciría en los alimentos.

Los residuos y alimentos están calientes después de la fritura de aire caliente. Dependiendo del tipo de los alimentos usados en la freidora, el vapor puede salir de la cubeta (1).

12. Vacíe la cesta (2) en un recipiente o en un plato.

Consejo: para sacar los alimentos grandes o frágiles, utilice unas pinzas para sacarlos de la cesta (2).

13. Cuando haya acabado de freír un conjunto de alimentos, la freidora está inmediatamente lista para su siguiente uso.

CONFIGURACIÓN

Esta tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los alimentos.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Los alimentos difieren en origen, tamaño y forma, no podemos garantizar la mejor preparación para sus alimentos. Debido a que la tecnología de aire rápido recalienta instantáneamente el aire en el interior del aparato, el hecho de sacar brevemente la cubeta mientras este fríe, apenas afecta al proceso.

Consejos:

- Los alimentos más pequeños requerirán un tiempo de preparación ligeramente más corto que los alimentos de mayor tamaño.
- Una mayor cantidad de alimentos requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, mientras que una menor cantidad requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.

- Mover los alimentos más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir a que los alimentos se fríen de forma desigual.
- Añadir un poco de aceite a las patatas crudas para un resultado crujiente. Freír los alimentos en la freidora después de haber añadido el aceite.
- No preparar alimentos muy grasientos como salchichas.
- Los alimentos aptos para horno, pueden ser preparados en esta freidora.
- La cantidad óptima para la preparación de patatas fritas crujientes es de 500g.
- Utilice precocinados para preparar aperitivos de forma rápida y sencilla. Los precocinados requieren menor tiempo que los hechos en casa.
- Colocar un molde o fuente de horno en la cesta de la freidora si usted quiere hornear un pastel o una quiche.
- También se puede usar la freidora para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, establezca la temperatura a 160 °C durante un máximo de 10 minutos.

Preparación de patatas fritas caseras

Para hacer patatas fritas, siga los siguientes pasos:

1. Pelar y cortar las patatas.
2. Lavar las patatas cortadas y secarlas con un papel de cocina.
3. Vierta ½ cucharada de aceite de oliva en un recipiente, coloque las patatas y remueva para que el aceite se impregne en ellas.
4. Retire las patatas con un utensilio de cocina para que el exceso de grasa se quede en el recipiente. Colóquelas en la cesta (2) de la freidora. Nota: No incline el recipiente sobre la cesta de la freidora, ya que insertaría aceite en esta.
5. Freír las patatas de acuerdo con las instrucciones de este capítulo.

	Min-Max cantidad (g)	Tiempo (Min.)	Temperatura (°C)	Remove	Mas información
Patatas fritas					
Congeladas	300-700	9-16	200	✓	
Congeladas delgadas	300-700	11-20	200	✓	
Caseras (8x8mm)	300-800	16-10	200	✓	Añada 1/2 cucharada de aceite
Patatas bra- vas caseras	300-800	18-22	180	✓	Añada 1/2 cucharada de aceite
Patata cocida	250	15-18	200	✓	Añada 1/2 cucharada de aceite
Gratinadas	500	15-18	200	✓	
Carnes y aves					
Filete	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Empanadillas	100-500	13-15	200		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Snacks					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	✓	Usar como horno

Croquetas de pollo congeladas	100-500	6-10	200	✓	Usar como horno
Palitos de pescado congelado	100-400	6-10	200		Usar como horno
Bocaditos de queso empanados congelados	100-400	8-10	180		Usar como horno
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Cocción					
Pastel	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Bocados dulces	400	20	160		

Nota: Añadir 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a funcionar hasta que la freidora no esté caliente.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso. No limpie la cubeta, la cesta y el interior del aparato con los utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar la capa antiadherente de estos.

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe. Nota: Retire los restos de la cesta para que se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la cubeta (1), el separador (10) y la cesta (2) con un poco de líquido detergente y una esponja no abrasiva.

Puede eliminar cualquier resto de suciedad mediante desengrasante líquido.

Nota: El separador (10) y la cesta (2) son aptos para el lavavajillas .

Consejo: Si la suciedad se pega a la cesta (2) o en el fondo de la cubeta (1), llenarla con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la cesta (2) en la cubeta (1) y dejar en remojo durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de los alimentos.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
La freidora no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. No está conectada. 2. No ha ajustado el temporizador. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. 2. Gire el botón del temporizador en el tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los alimentos fritos con la freidora no se cocinan	<ol style="list-style-type: none"> 1. La cantidad de alimentos en la cesta es demasiado grande. 2. La temperatura ajustada es demasiado baja. 3. El tiempo de preparación es muy corto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ponga menos cantidad de alimentos en la cesta. La menor cantidad de alimentos se cocinan de forma más uniforme. 2. Gire el botón de control de temperatura a la temperatura deseada (véase la sección "Configuración" en el capítulo de como utilizar la freidora). 3. Gire el botón del temporizador en el tiempo de preparación necesario (véase la sección "Configuración" en el capítulo de como utilizar la freidora).
Los alimentos se fríen de forma desigual	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciertos tipos de alimentos deben ser movidos en la mitad del tiempo de preparación. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los alimentos que se encuentran en la parte superior de otros (por ejemplo, las patatas) deben ser movidas a mitad del tiempo de preparación, (véase la sección "Configuración" en el capítulo de como utilizar la freidora).
Los alimentos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ha utilizado un tipo de alimento destinado a ser preparado en una freidora tradicional. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilice alimentos de horno o úntelos ligeramente con un poco de aceite para un resultado más crujiente.
No puedo introducir la cubeta en el aparato correctamente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay demasiados alimentos en la cesta. 2. La cesta no se coloca en la bandeja correctamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. No llene la cesta tanto. 2. Empuje la cesta hasta que se oiga un clic.

Sale humo blanco de la freidora	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se están friendo alimentos grasientos. 2. El recipiente todavía contiene residuos de grasa de uso anterior. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuando se frien alimentos grasientos en la freidora, una gran cantidad de aceite cae al fondo. El aceite produce humo blanco al calentarse. Esto es habitual. Esto no afecta al aparato o el resultado final. 2. El humo blanco es causado por la grasa caliente en la cubeta. Asegúrese de limpiar la cubeta después de cada uso.
Las patatas frescas se frien de manera desigual en la freidora	<ol style="list-style-type: none"> 1. No utiliza el tipo de patata correcta. 2. No ha secado correctamente las patatas después de lavarlas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilice patatas frescas adecuadas para eliminar el almidón. 2. Aclare las patatas adecuadamente para eliminar el almidón.
Las patatas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora	<ol style="list-style-type: none"> 1. La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de secar las patatas correctamente antes de agregar el aceite. 2. Cortar la patata más pequeña para un resultado más crujiente. 3. Añadir un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

MEDIO AMBIENTE

No tire el aparato junto con la basura normal del hogar cuando se estropee, debe entregarlo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacer esto, usted hace la contribución a la protección del medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o tiene cualquier problema, por favor visite nuestro sitio web www.palson.com o póngase en contacto con su distribuidor.

Gracias por demostrarnos su confianza al elegir uno de nuestros productos.



Disposición sobre los equipos eléctricos y electrónicos antiguos (Aplicable en la unión Europea y en otros países europeos con sistemas de recogida selectiva)

Este símbolo, en un producto o en un paquete, indica que el producto no puede ser tratado como un residuo doméstico. Por el contrario, debe depositarse en un punto de recogida especializado en el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al hacer esto, usted ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas que pueda sufrir el entorno y la salud humana, que podrían producirse si este producto fuera desechado de forma incorrecta. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Si desea más información acerca del reciclaje de este producto, contacte con la delegación de su ciudad, con el servicio de recogida de residuos o con la tienda en la que adquirió este producto.

Disposition concernant les anciens équipements électriques et électroniques (applicable dans l'Union Européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique ce produit ne sera pas traité comme perte ménagère. Au lieu de cela il sera remis au point de collecte dédié pour le recyclage l'équipement électrique et électronique. En s'assurant que ce produit est trié et jeté correctement, vous contribuerez à empêcher de potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par la manutention de rebut inadéquate de ce produit. La réutilisation des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour des informations plus détaillées sur la réutilisation de ce produit, vous pouvez contacter votre mairie, la société de collecte et tri des rebuts ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Disposal of old Electrical & Electronic Equipment (Applicable throughout the European Union and other European countries with separate collection programs)

This symbol, found on your product or on its packaging, indicates that this product should not be treated as household waste when you wish to dispose of it. Instead, it should be handed over to an applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences to the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate disposal of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local city office, household waste disposal service or the retail store where you purchased this product.

شارة توضع على المنتجات الكهربائية والإلكترونية القديمة (تستخدم في بلدان الاتحاد الأوروبي وبلدان أوروبية أخرى تتبع نظام جمع القمامة حسب النوع).

هذا الرمز، سواء كان على المنتج أو على غلافه، يشير إلى وجوب عدم التعامل مع هذا المنتج على أنه قمامة منزلية. على العكس، يجب أن يتم رميه ضمن حاويات مخصصة للمواد الكهربائية والإلكترونية. إن تفكيك ذلك، يساعد على تجنب مخاطر شديدة وسلبية قد تؤثر على المحيط وعلى صحة الإنسان في حال رمي هذا المنتج بشكل غير صحيح. إن إعادة تصنيع المواد يساعد في المحافظة على الموارد الطبيعية. إذا رغبتم بمعلومات أكثر حول إعادة تصنيع المنتج، فيمكنكم مراجعة سلطات مدينتكم أو الجهات المسؤولة عن جمع القمامة أو المحل الذي اشتريتم منه المنتج.

Постановление об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (применяется в Европейском союзе и других европейских странах для систем раздельного сбора и утилизации отходов).

Данный символ, нанесенный на изделие или на его упаковку, означает, что с изделием нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором, а следует сдавать в специализированный пункт приема электрических и электронных приборов для его дальнейшей утилизации. Соблюдая это правило, вы помогаете предотвратить возможные отрицательные последствия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть, если это изделие будет выброшено обычным путем. Утилизация материалов способствует сохранению природных ресурсов. Для получения дополнительной информации об утилизации данного изделия обратитесь к городским властям, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели этот прибор.