



**MANUAL DE INSTRUCCIONES  
OLLA MULTIUSO  
ED-1455**

**ESTIMADO CLIENTE**

Felicitaciones por su compra!

Por favor lea cuidadosamente este manual, y guárdelo para su futura referencia.

Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: [info@premiermundo.com](mailto:info@premiermundo.com)

[WWW.PREMIERMUNDO.COM](http://WWW.PREMIERMUNDO.COM)

 **PREMIER**

**NOTAS ESPECIALES**

Se proporciona un cable de energía corto para evitar daños personales causados por tropezos o enredos en cables demasiado largos.

Puede usar un prolongador de cables de energía, siempre y cuando lo utilice con sumo cuidado. En ese caso:

- La clasificación del cable usado debe ser al menos igual a los requerimientos de energía especificados en la etiqueta del producto.
- El cable de extensión debe contar con una conexión a tierra y un enchufe de tres patas (aplicable a ciertos países).
- Debe situar el cable de extensión de tal manera que no quede colgando del borde de la mesa u otros contornos para que no pueda ser alcanzado por niños y nadie pueda tropezarse en el mismo.

**INTRODUCCIÓN**

Esta nueva freidora y olla multiuso será uno de los más útiles versátiles aparatos de su hogar.

Entre sus numerosas funciones incluye:

- Freidora para papas fritas, pollo, pescado y frutos de mar.
- Olla para asado, vegetales, sopas, guisos y cacerolas.
- Olla al vapor para vegetales, mariscos y frutas.

**PRECAUCIONES**

1. No encienda la olla si no está llena con agua o aceite.
2. Este aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico.
3. Cualquier reparación debe ser realizada por el servicio técnico calificado.
4. Deje suficiente espacio libre a todos los lados de la olla cuando esté en uso. Si la coloca cerca de superficies sensibles a la temperatura deberá usar un panel resistente al calor.
5. Es posible que salga un poco de humo cuando use la olla por primera vez. Deje calentar hasta que termine de salir humo.
6. No coloque nada sobre la tapa de la olla.
7. Enchufe este aparato solamente a un tomacorriente con el voltaje adecuado.
8. Seque y tape la olla cuando no la use.
9. No descuide la olla mientras esté enchufada al tomacorriente.
10. Revise el nivel de aceite antes de usar la olla. Asegúrese que no haya más de 1/3 de aceite dentro de la misma.
11. Si el líquido que está hirviendo no alcanza a 1/3 de la capacidad de la olla, recargue líquido para evitar que se seque.
12. No sobrecargue la olla, sobre todo cuando esté friendo, para evitar que el aceite caliente se derrame.
13. A pesar de los altos estándares de aislamiento con que se diseñó la olla, no toque las superficies metálicas internas ni externas una vez que haya abierto la tapa. Cuando la olla está en funcionamiento produce altas temperaturas y podría quemarse.
14. Jamás coloque la mano sobre la tapa de vidrio mientras la olla esté en funcionamiento ya que el vapor que escapa es muy caliente.
15. Filtre el aceite frecuentemente. Los restos de comida se queman y deterioran el aceite. En casos extremos podrían incendiarse.
16. Si el aceite se enciende, coloque la tapa para apagar el fuego y desenchufe la olla. Jamás use agua

para intentar apagar el fuego.

17. El aceite debe ser remplazado después de 8 a 12 usos para evitar que el aceite caliente se desborde. Todos los alimentos contienen agua, especialmente los alimentos congelados, por lo tanto, al ser freídos, aumentan el contenido de agua en el aceite.
18. Remplace el filtro periódicamente para que el uso de la olla sea segura y no se derrame el aceite caliente.
19. No deje la agarradera de la cesta enganchada mientras esté friendo. Retire la agarradera antes de freír.
20. No mueva la olla mientras contenga aceite u otro líquido caliente.
21. Coloque la olla sobre una superficie estable y alejada del agua.
22. No tire del cable para desenchufar la olla del tomacorriente.
23. Tenga cuidado con el vapor que escapa por la tapa de vidrio al momento de abrirla.
24. No lave con agua fría la olla ni la tapa de vidrio mientras aún estén muy calientes.
25. La olla está recubierta con esmalte fino, por lo tanto siga estas recomendaciones:
  - Es posible que escuche algún ruido mientras use la olla, esto es normal.
  - Manipule con cuidado la olla esmaltada y la tapa de vidrio. No las deje caer.
  - No use utensilios agudos, como espátulas de metal o cuchillos.
  - No use polvos pulidores o escobillones de nylon o metal para limpiar la olla.

El fabricante no se responsabiliza si el aparato es usado con fines comerciales o de otra manera no especificada en este manual.

## DESPUÉS DE LA COCCIÓN

No traslade ni mueva la olla después de usarla en tanto el aceite aún esté caliente.

- Espere un poco a que el vapor escape antes de abrir la tapa.
- Para levantar la cesta, use la agarradera. Enganche la agarradera en el borde de la cesta al interior del recipiente.
- Espere un minuto hasta que los alimentos drene.
- Enganche la agarradera a la cesta para retirarla.
- Sirva la comida.
- Desenchufe el aparato después de usarlo.
- Espere que la olla se enfríe por completo (esto demora entre tres a cuatro horas).
- Después de retirar la cesta, cuele la capa de aceite para quitar los residuos de comida. Para retirar los restos menudos de comida, como migajas, siga las instrucciones para filtrar el aceite. Si ha usado manteca vegetal, debe realizar este procedimiento antes de que se enfríe.
- Almacene el aceite dentro de la olla tapada para mantenerlo fresco y limpio. Si no va a usar la freidora por mucho tiempo, guarde el aceite en otro recipiente y limpie el interior de la freidora como se indica en la siguiente página.

## FILTRADO DEL ACEITE

Después de usar la freidora, revise si es necesario filtrar el aceite para limpiarlo de impurezas.

- Retire la tapa y coloque el aceite en un recipiente con una capacidad de al menos 2 litros. Cuele sosteniendo la freidora con la agarradera.
- Limpie el interior con papel absorbente y limpie como se indica a continuación.
- Alinee la cesta con el papel filtro.
- Junte la cesta al borde del recipiente.
- Si ha usado manteca vegetal, derrítala en un recipiente aparte hasta que esté líquida.
- Vierta con cuidado el aceite dentro de la freidora a través del papel filtro.
- Bote el papel filtro y lave la cesta con agua caliente y detergente.
- Cambie de aceite después de 8 o 12 usos.

### CUIDADO:

Siempre que fríe alimentos aumenta el contenido de agua del aceite, especialmente si son alimentos congelados. Si no cambia de aceite, este podría derramarse debido a que el agua caliente demasiado causando que el aceite hierva.

## LIMPIEZA DE LA FREIDORA

- Desenchufe la freidora y espere a que enfríe antes de limpiarla.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y luego séquelo.
- Limpie el interior de la freidora y la cesta cada vez que filtre o cambie de aceite.
- Use un paño, agua caliente y detergente para la limpieza. Use limpiadores cremosos no ásperos y esponjas para ollas antiadherentes.
- No use productos abrasivos ni esponjas ásperas, de metal o soda cáustica.
- Enjuague y seque bien el recipiente antes de volver a llenarlo de aceite.
- Limpie la tapa en agua caliente y detergente para vajillas.

### NOTA:

Para remover las manchas difíciles cuando cambie de aceite, proceda de la siguiente manera:

- Desenchufe la freidora y, usando una jarra, vierta agua muy caliente (no hirviendo) hasta unos 2 centímetros del borde. Agregue 2 cucharas de detergente en polvo biológico y mueva hasta que se disuelva por completo. Deje remojar toda la noche con la cesta dentro de la olla. Escurra el agua y limpie las manchas con una esponja para ollas antiadherentes. Enjuague dos veces con agua limpia y seque bien. Es normal que el color del metal cambie un poco después de la limpieza. Use solamente detergente biológico en polvo. No use detergentes concentrados o soda cáustica.

## REEMPLAZAR EL FILTRO (Sólo modelos con filtro)

- Los filtros de repuestos pueden ser adquiridos mediante su distribuidor o servicio técnico.
- La retención del filtro depende del tipo de alimentos freídos y la frecuencia de uso.
- Remplace el filtro después de 30 a 40 usos.

**NOTA:** Si no reemplaza el filtro es posible que el aceite se derrame.

### **CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA FREIDORA**

- Los trozos de alimento deben tener el mismo espesor y tamaño para que se cuezan parejos.
- No coloque trozos muy anchos ya que podrían no cocerse por completo.
- No llene la cesta con más de 2/3 de alimentos congelados.
- Seque bien la comida, especialmente las papas fritas. Si las deja húmedas no quedarán crocantes.
- Todos los alimentos, excepto los con alto contenido de almidón (por ejemplo buñuelos), deben ser rebozados antes de freírlos. Puede rebozar usando harina condimentada, pan molido o pasta.
  
- Espere a que la luz de temperatura se apague antes de colocar la cesta para freír.
- Tenga cuidado de que los alimentos no se cuezan demasiado. El tiempo de cocción varía según la cantidad y el espesor de los alimentos. Tenga en cuenta que uno o dos minutos de diferencia pueden resultar en que los alimentos se quemen.

### **ASAR**

#### **COCIMIENTO LENTO**

Retire la tapa y la cesta. Coloque los alimentos dentro de la olla esmaltada. Coloque la tapa. Coloque el control de temperatura a la posición "COOK" o la que desee. Cuando empiece a hervir, reduzca la temperatura para que el líquido produzca sólo unas pocas burbujas. Revise de cuando en cuando para ver que si está hirviendo.

Después de haber terminado la cocción, pruebe la comida. Cueza un poco más si es necesario. El tiempo adicional de cocción hará una pequeña diferencia en el cocimiento lento. Puede servir los alimentos directamente desde la olla.

- Los alimentos congelados deben ser descongelados previamente.
- La mayoría de los alimentos cocidos lentamente no necesitan ser movidos manualmente.
- Si la carne está muy grasosa, recorte la grasa o dore la carne previamente ya que los alimentos no pueden ser cocidos a fuego lento con grasa.
- Asegúrese de que el líquido cubra los vegetales.