

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL APARATO. Sólo así, podrá obtener las mejores prestaciones y la máxima seguridad durante el uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(véase el dibujo en la pág. 3)

- A. Empuñadura de la cesta
- B. Cursor de la empuñadura
- C. Tapadera
- D. Mirilla
- E. Tapa del filtro
- F. Cesta
- G. Gancho tapa del filtro
- H. Espacio recogecable
- I. Empuñadura para levantar el aparato
- J. Tapón para tubo de vaciado (no en todos los modelos)
- K. Pie
- L. Tubo de vaciado aceite (no en todos los modelos)
- M. Indicador luminoso
- N. Mando del termostato
- O. Puerta para alojamiento tubo (no en todos los modelos)
- P. Pulsador de apertura

RECOMENDACIONES

- Antes del uso, compruebe que la tensión de la red corresponde al valor indicado en la placa de datos del aparato.
- Enchufe el aparato solamente a enchufes de corriente con una capacidad mínima de 10 A y equipados con una toma de tierra eficaz. (En caso de incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, haga sustituir el enchufe por otro adecuado por personal profesionalmente cualificado).
- No coloque el aparato en las proximidades de fuentes de calor.
- Si el cable de alimentación está estropeado, hágalo sustituir por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica para evitar cualquier riesgo.
- Durante el funcionamiento el aparato se calienta. **NO DEJE EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**
- No cambie de lugar la freidora cuando el aceite está caliente ya que pueden producirse graves quemaduras.
- Encienda la freidora únicamente después de haber-

la llenado con aceite o grasa. Pues si se calienta en vacío, se activa un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento. En dicho caso, para poner de nuevo en funcionamiento el aparato, ha de ponerse en contacto con uno de nuestros centros autorizados.

- Si la freidora pierde aceite, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica o con el personal autorizado de la empresa.
- La cesta encaja automáticamente en el perno central de la cuba. Por consiguiente, para evitar roturas, no deberá darle vueltas manualmente buscando la posición correcta.
- Antes de usar la freidora por primera vez, lave meticulosamente: la cuba, la cesta y la tapadera (quite el filtro) con agua caliente y un detergente líquido para platos. Al final de la operación, séquelo todo con cuidado y elimine los eventuales restos de agua en el fondo de la cuba, y sobre todo, los restos de dentro del tubo de vaciado del aceite. Lo cual sirve para evitar que, durante el funcionamiento, se produzcan salpicaduras peligrosas de aceite caliente.
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato, a no ser que estén vigilados atentamente e instruidos por un responsable en relación con su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Use las empuñaduras específicas (I) para cambiar de lugar el aparato. (No utilice nunca la empuñadura de la cesta para realizar la antedicha operación). **Controle que el aceite esté lo suficientemente frío, espere unas 2 horas.**
- Si su aparato tiene un tubo de vaciado, asegúrese de que esté siempre cerrado y situado en su alojamiento durante el funcionamiento.
- Es del todo normal que, durante la primera utilización, se desprenda olor a nuevo del aparato. Ventile la habitación.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la superficie de apoyo de la freidora, un niño podría cogerlo fácilmente o podría estorbar al usuario.
- Tenga cuidado con el vapor hirviendo y con las eventuales salpicaduras de aceite al abrir la tapadera.
- Se prohíbe usar aceites de producción artesanal o muy ácidos.

- No haga funcionar el aparato con un timer externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato cumple la Directiva europea 2004/108/CE sobre la compatibilidad electromagnética y el Reglamento europeo n° 1935/2004 del 27/10/2004 acerca de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.

No se contempla el uso del aparato en: entornos usados como cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo, casas rurales, hoteles, moteles y otras estructuras de hospedaje, particulares que alquilan habitaciones.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

LLENADO DEL ACEITE O GRASA

- Levante la cesta "F" para situarla en la posición más alta, para ello tire hacia arriba de la empuñadura específica "A" (fig. 1).
Para bajar y levantar la cesta, la tapadera debe estar SIEMPRE cerrada.
- Abra la tapadera "B" presionando el pulsador "P" (fig. 2).
- Saque la cesta tirando de ella hacia arriba (fig. 3).
- Eche en el recipiente 1,2 l de aceite (o 1 kg de grasa).

Atención: El nivel debe estar siempre entre las indicaciones de máximo y mínimo.

No use nunca la freidora si el aceite no llega al nivel "min.", podría intervenir el dispositivo de seguridad térmico; para sustituirlo, póngase en contacto con uno de nuestros centros autorizados.

Obtendrá los mejores resultados usando un aceite de semillas de cacahuets de buena calidad.

No mezcle diferentes tipos de aceite. Si usa trozos de grasa sólida, córtelos en trocitos para evitar que, en los primeros minutos, la freidora caliente en seco. Programe la temperatura en 150°C para que toda la grasa se derrita, únicamente después, podrá programar la temperatura elegida.

INICIO FRITURA

1. Ponga los alimentos para freír en la cesta sin sobrecargarla nunca (máx. 1 kg de patatas frescas). Para obtener una fritura más homogénea, le aconsejamos concentrar los alimentos sobre todo en el perímetro de la cesta, dejando menos llena la parte central.

2. Introduzca la cesta en la cuba en una posición elevada (fig. 3) y cierre la tapadera ejerciendo una ligera presión sobre la misma para enganchar los ganchos. Para evitar salpicaduras de aceite caliente, cierre siempre la tapadera antes de bajar la cesta.
3. Conecte la clavija al enchufe y sitúe el mando del termostato "N" en la temperatura elegida (fig. 4). Al alcanzar la temperatura programada, el indicador luminoso "M" se apaga.
4. En cuanto se apague el indicador luminoso, sumerja inmediatamente la cesta en el aceite bajando lentamente la empuñadura tras haber deslizado el cursor "B" de ésta hacia atrás.
 - Es del todo normal que, inmediatamente después de esta operación, salga una gran cantidad de vapor muy caliente por la tapa del filtro "E".
 - Al principio de la cocción, inmediatamente después de haber sumergido los alimentos en el aceite, la pared interna de la mirilla "D" se cubrirá con vapor, que desaparecerá progresivamente.
 - Es normal que se formen gotas de condensación cerca de la empuñadura de la cesta cuando el aparato está encendido.

FINAL FRITURA

Quando se completa el tiempo de cocción, levante la cesta y controle que el alimento se haya dorado a su gusto. Puede realizar este control mirando por la mirilla, sin tener que abrir la tapadera.

Quando considere acabada la cocción, para apagar el aparato gire el mando del termostato hasta la posición "0" para oír el click del interruptor interno.

Deje la cesta en alto dentro de la freidora durante algún tiempo para escurrir el aceite excesivo.

FILTRACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

Le aconsejamos realizar esta operación cada vez que fría porque las partículas de los alimentos, sobre todo cuando se rebozan o enharinan, al quedarse en el líquido, tienden a quemarse y, por consiguiente, a deteriorar de forma mucho más rápida el aceite o la grasa.
Controle que el aceite esté lo suficientemente frío, espere unas 2 horas.

Modelos sin tubos de vaciado

1. Quite la tapadera siguiendo las indicaciones de la fig. 13.
2. Incline la freidora para vaciarla como se indica en la fig. 16 y vacíe el contenido en un recipiente.

Modelos con tubo de vaciado

Acerque la parte delantera de la freidora al borde de la superficie de apoyo, asegúrese de que los pies (K) permanezcan siempre en dicha superficie (fig. 5).

1. Abra la tapadera de la freidora y quite la cesta (fig. 3).
2. Para abrir la puerta "O" siga las indicaciones de la fig. 6.
3. Extraiga el tubo de vaciado "R".
4. Quite el tapón "N" y, contemporáneamente, apriete con dos dedos el tubo para evitar que el aceite o la grasa se derrame antes de echarlos en un recipiente (fig. 7).
5. Vacíe el aceite o la grasa en un recipiente (fig. 8).
6. Elimine los eventuales depósitos de la cuba con una esponja o con papel absorbente.
7. Al final de la operación, coloque de nuevo el tubo de vaciado en su alojamiento tras haberle puesto el tapón.
8. Ponga de nuevo la cesta en la posición alta y coloque un filtro en el fondo de la cesta (Fig. 9). Puede comprar los filtros a su distribuidor o en uno de nuestros centros de asistencia.
9. Eche de nuevo el aceite o la grasa en la freidora muy lentamente para que no se derrame por el filtro (fig. 10).
10. Puede conservar el aceite filtrado dentro de la freidora. Sin embargo, si entre dos cocciones pasa mucho tiempo, le aconsejamos conservar el aceite en un recipiente cerrado para evitar su deterioro. Le aconsejamos conservar por separado el aceite usado para freír pescado y el aceite usado para freír otros alimentos.

Si usa grasa, no deje que se enfríe demasiado, para evitar que se solidifique.

Atención: No incline ni ponga nunca boca abajo la freidora para vaciarla, use siempre el tubo de vaciado.

MANTENIMIENTO DEL FILTRO ANTIOLOR

Filtro amovible: con el paso del tiempo el filtro antiolor, situado dentro de la tapadera pierde su eficiencia, por lo tanto le aconsejamos cambiarlo después de 10/15 utilizaciones. Para cambiarlo, quite la rejilla tapa del filtro de plástico (fig. 11/12).

LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufe siempre el aparato de la corriente.

No sumerja nunca la freidora en el agua ni la ponga

bajo el chorro de un grifo. Si el agua se infiltra, podría provocar riesgos de electrocución.

Controle que el aceite esté lo suficientemente frío (espere unas 2 horas).

Para vaciar el aceite o la grasa siga las indicaciones contenidas en el párrafo precedente "Filtración del aceite o de la grasa".

Quite la tapadera siguiendo las indicaciones de la fig. 13. La tapadera es amovible, para quitarla haga lo siguiente: empújela hacia atrás (vea la flecha "1", fig. 13) y, al mismo tiempo, tire de ella hacia arriba (vea la flecha "2", fig. 13).

No meta la tapadera en el agua sin haber quitado previamente el filtro.

Para limpiar la cuba, haga lo siguiente:

- Lave la cuba con agua caliente y un detergente líquido lavavajillas, a continuación enjuague y seque meticulosamente.

En los modelos con tubo de vaciado del aceite, utilice siempre dicho tubo para vaciar el agua (fig. 14); luego elimine los restos de agua contenidos en el tubo de vaciado del aceite.

- Para limpiar el interior del tubo de vaciado, use la escobilla suministrada en el equipamiento (fig. 15).
- Le aconsejamos limpiar regularmente la cesta, tenga cuidado de eliminar los eventuales depósitos que pueden haberse acumulado en el anillo guía ruedas de la misma.
- Seque la parte externa de la freidora con un paño suave y húmedo para eliminar las salpicaduras y las pequeñas manchas de aceite o de condensación.

Modelo con cuba antiadherente

Para limpiar la cuba, no utilice objetos ni detergentes abrasivos, use solamente un paño suave con un detergente neutro.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

El aceite o la grasa no han de estar nunca por debajo del nivel mínimo.

De vez en cuando, se ha de renovar completamente.

La duración del aceite o grasa dependen de lo que se fría.

Rebozar los alimentos, por ejemplo, ensucia más el aceite que una simple fritura. ¡Al igual que con las demás freidoras, recalentar el aceite varias veces lo deteriora!

Por tanto, aconsejamos, aunque se utilice y filtre correctamente, sustituir todo el aceite con una cierta frecuencia. Esta freidora fríe con poco aceite, gracias a la cesta giratoria, por lo que tiene la gran ventaja de necesitar aproximadamente la mitad del aceite respecto a las demás freidoras del mercado.

PROCEDIMIENTO PARA FREÍR CORRECTAMENTE

- Es importante que respete la temperatura aconsejada para cada receta. Si la temperatura es demasiado baja, la fritura absorbe el aceite. Con una temperatura demasiado alta, se crea inmediatamente la costra y la parte interna sigue estando cruda.
- **Sumerja los alimentos para freír únicamente cuando el aceite alcanza la temperatura correcta, o sea cuando el indicador luminoso se apaga.**
- No llene excesivamente la cesta. Pues ello provocaría un descenso repentino de la

temperatura del aceite y, por consiguiente, una fritura demasiado grasa y no uniforme.

- Si fríe pocos alimentos, deberá programar la temperatura del aceite más baja que la indicada, para evitar fuertes borboteos del aceite.
- Controle que los alimentos no sean gruesos y que el grosor sea el mismo para todos, ya que los alimentos demasiados gruesos se cuecen mal en el interior, aunque presenten luego un aspecto bonito; sin embargo, los que tienen un grosor uniforme alcanzan al mismo tiempo una cocción ideal.
- **Seque correctamente los alimentos antes de echarlos en el aceite o en la grasa**, ya que los alimentos demasiado húmedos pierden la consistencia después de la cocción (en especial las patatas). Le aconsejamos rebozar o enharinar los alimentos con un alto contenido de agua (pescado, carne, verduras), teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina en exceso antes de echarlos en el aceite.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Alimento		Cantidad máx. g.	Temperatura °C	Tiempo minutos
PATATAS FRITAS	Cantidad aconsejada para obtener una óptima fritura	500	190	7-8
	Cantidad MÁX. (límite de seguridad)	1000	190	14-16
PESCADO	Calamares	500	160	9-10
	Zamburiñas	500	160	9-10
	Colas de cigalas	600	160	7-10
	Sardinias	500-600	170	8-10
	Sepias	500	160	8-10
	Lenguados (n° 3)	500-600	160	6-7
CARNE	Chuletas de ternera (n° 2)	250	170	5-6
	Filetes de pollo (n° 3)	300	170	6-7
	Albóndigas (n° 8 - 10)	400	160	7-9
VERDURAS	Alcachofas	250	150	10-12
	Coliflor	400	160	8-9
	Setas	400	150	9-10
	Berenjenas	300	170	11-12
	Calabacines	200	170	8-10

Los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y deberá adaptarlos en función de la cantidad de los alimentos y del gusto personal.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Los congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente, provocan inevitablemente un descenso importante de la temperatura del aceite o de la grasa. Para obtener un buen resultado, le aconsejamos no superar las cantidades recomendadas en la siguiente tabla.
- Cristales de hielo suelen recubrir los alimentos congelados, éstos deben ser eliminados antes de la cocción, para ello mueva la cesta. A continuación, introduzca la cesta muy lentamente en el aceite de cocción para evitar el borboteo del aceite.

Los tiempos de cocción son aproximados y deben ser modificados en función de la temperatura inicial de los alimentos a freír y de la temperatura aconsejada por el fabricante de los congelados.

Alimentos		Cantidad máx. g.	Temperatura °C	Tiempo minutos
PATATAS FRITAS	Cantidad aconsejada para obtener una óptima fritura	180 (*)	190	3-4
	Cantidad MÁX. (límite de seguridad)	1000	190	16-18
CROQUETAS DE PATATAS		500	190	7-8
PESCADO	Palitos de merluza	300	190	4-6
	Quisquillas	300	190	4-6
CARNE	Filetes de pollo (nº 3)	200	180	6-8

ADVERTENCIA: Antes de sumergir la cesta, asegúrese de que la tapadera esté cerrada correctamente.

(*) Ésta es la cantidad aconsejada para obtener una óptima fritura. Naturalmente, puede freír una cantidad mayor de patatas congeladas pero debe recordar que, en este caso, obtendrá patatas un poco más grasas por el descenso repentino de la temperatura del aceite durante la inmersión.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Emanación de malos olores.	El filtro antiolor está saturado. El aceite está deteriorado. El líquido de cocción no es el adecuado.	Cambie el filtro. Sustituya el aceite o la grasa. Utilice un aceite de semillas de cacahuetes bueno.
El aceite se salta.	El aceite está deteriorado y se forma mucha espuma. Ha sumergido alimentos no suficientemente secos en el aceite caliente. Inmersión demasiado rápida de la cesta. El nivel del aceite en la freidora supera el límite máximo.	Sustituya el aceite o la grasa. Seque los alimentos correctamente. Sumérjala lentamente. Disminuya la cantidad de aceite dentro de la cuba.
El aceite no se calienta.	Ha encendido anteriormente la freidora sin aceite en la cuba, lo cual ha roto el dispositivo de protección térmica.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia (el dispositivo debe cambiarse).
La fritura se ha realizado únicamente en mitad de la cesta.	La cesta no da vueltas durante la cocción.	Limpie el fondo de la cuba. Limpie el anillo guía ruedas de la cesta.

Advertencias para la eliminación correcta del producto según establece la Directiva Europea 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

