

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Leer detenidamente esta guía de instrucciones antes de proceder a la instalación y utilizar el aparato. Únicamente así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su servicio de asistencia técnica deberá cambiarlo con el fin de evitar cualquier tipo de riesgo.
- No sumergir nunca el aparato en agua.
- Prohibido el uso de este aparato a niños de edades entre 0 y 8 años. Los niños de 8 años en adelante, y bajo la vigilancia atenta de un adulto, pueden usar este aparato. Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de experiencia o del conocimiento necesario siempre que estén bajo vigilancia o después de que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros inherentes al mismo. Mantenga el aparato y el cable de alimentación lejos del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento responsabilidad del usuario.
- El aparato debe funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico. No está diseñado para un uso en: ambientes destinados a cocina para personal de negocios, oficinas y otras zonas de trabajo, hoteles

y casas rurales, hoteles, moteles u otros lugares de recepción y alquiler de habitaciones.

- Los aparatos de cocción se deben colocar sobre una superficie estable utilizando las manillas (si existen) para evitar derramar líquidos calientes.



¡Peligro!

La falta de cumplimiento puede ser o es causa de lesiones de descarga eléctrica con peligro para la vida.

- Antes de usar, comprobar que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa del aparato.
- Conectar el aparato únicamente a tomas de corriente con una capacidad mínima de 15 A y dotadas de la toma a tierra correspondiente. (En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, cambiar la toma por otra del tipo correcto, operación que deberá realizar personal profesionalmente cualificado).
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con partes calientes del aparato, fuentes de calor o bordes cortantes
- Mantener siempre el aparato desconectado durante las operaciones de limpieza y cuando no se usa.



¡Peligro de quemaduras!

La falta de cumplimiento de las advertencias pueden provocar quemaduras.

- Durante su funcionamiento, el aparato está caliente. **MAN-TENER EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**
- No transportar la freidora cuando el aceite esté caliente, ya que existe riesgo de sufrir quemaduras graves.
- Desplazar el aparato utilizando las agarraderas correspondientes. (No usar nunca la agarradera de la cesta para llevar a cabo dicha operación). Comprobar que el aceite está suficientemente frío, esperar unas 2 horas.
- Comprobar que el cable de alimentación no cuelga del borde de la superficie en la que se apoya la freidora, ya que podría ser estirado fácilmente por un niño o molestar al usuario.
- Prestar atención al vapor expulsado y las posibles salpicaduras de aceite.
- El aceite y la grasa son inflamables. En caso de entrar en contacto con el fuego, rápidamente desconectar el aparato de la toma de corriente y apagar el fuego con la ayuda de la tapa o un trapo. Nunca usar agua para apagar el fuego.
- Para retirar el depósito extraíble, esperar siempre que el

aceite o la grasa se enfrien completamente.



¡Atención!

El no cumplimiento de las advertencias puede provocar lesiones o daños en el aparato.

- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor.
- La freidora solo deberá ponerse en marcha tras llenarla con aceite o grasa. En caso de calentarse estando vacía, se activa un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento. En ese caso, para volver a poner en marcha el aparato, será necesario dirigirse a un distribuidor autorizado de la marca.
- Si la freidora pierde aceite, dirigirse al centro de asistencia técnica o a personal autorizado de la compañía.
- No conectar el aparato si está estropeado (por ejemplo, debido a una caída) o si muestra errores de funcionamiento. Dirigirse a un centro de asistencia autorizado por el fabricante.
- No desenchufar el enchufe tirando del cable de alimentación: hacerlo siempre tirando desde el propio enchufe.
- Nunca sumergir el conjunto de mandos, el cable y el enchufe eléctrico en agua o líquidos.
- No utilizar la tapa durante la cocción.



Nota:

Este símbolo recuerda consejos e información importante para el usuario.

- Es totalmente normal que en su primer uso el aparato desprenda un olor a nuevo. Airear el espacio.
- Se prohíbe el uso de aceite de producción artesanal o que tengan un nivel de acidez elevado.
- Respetar siempre los niveles MÍN y MÁX indicados en el interior del recipiente móvil.
- El microinterruptor de seguridad garantiza que el elemento calentador solo funciona si el grupo de mandos está correctamente colocado.



El aparato cumple con las siguientes directivas de las CE:

- Reglamento europeo 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales destinados a estar en contacto con los alimentos.
- Reglamento Europeo Stand-by 1275/2008.

LIMPIEZA

Antes de cualquier limpieza, comprobar que el enchufe está desconectado.

No sumerja nunca la freidora en el agua y no la ponga bajo el chorro del grifo (ver fig. 6). Si el agua entra en el conjunto de mandos, puede provocar electrocuciones.

Asegurarse de que el aceite está bien frío. Seguidamente, desconectar el conjunto de mandos y vaciar el aceite.

Retirar el depósito del recipiente con la ayuda de una esponja o papel absorbente.

Excepto al conjunto de mando, el cable de alimentación y la resistencia, el resto de piezas pueden lavarse con agua caliente y jabón lavaplatos (ver fig. 7).

No usar nunca esponjas abrasivas para no dañar la freidora.

Una vez finalizada esta operación, secarlo todo con cuidado, evitando así que durante el funcionamiento salga aceite caliente despedido.

CÓMO DESHACERSE DEL APARATO



No deshacerse del aparato tirándolo a los desechos domésticos, llevándolo a un centro de recogida oficial destinado a este fin.

DATOS TÉCNICOS

modelo:	medidas (PxLxH):	peso:
F32110	400x255x280	3.1Kg
F32210	400x255x280	2.8Kg
F32410	400x255x280	3.1Kg
F32420	400x255x300	3.3Kg

Para más información, consulte la etiqueta de características colocada en el aparato.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A. Control de termostato para regular la temperatura
- B. Señal luminosa de temperatura del aceite
- C. Conjunto de mandos
- D. Cesta con mango inclinable
- E. Indicador de cantidad máxima de alimento (si está presente)
- F. Indicación de niveles MÍN/MÁX de aceite
- G. Soporte de la cesta
- H. Depósito extraíble
- I. Resistencia eléctrica
- L. Capa
- M. Agarraderas
- N. Tapa con agarradera
- O. Orificio portacables
- P. Restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un dispositivo térmico de seguridad que detiene la transferencia de calor en caso de mal uso o funcionamiento anómalo. Una vez que el aparato se haya enfriado, con la ayuda de un palillo o algo parecido, presionar suavemen-

te el botón de reanudar el dispositivo de seguridad (P) situado cerca de la palabra RESET (ver fig. 1). Si el aparato no funciona, diríjase a un centro de asistencia autorizado por el fabricante.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de usar la freidora por primera vez, limpiar bien la cesta (D), el depósito (H) y la tapa (N) con agua caliente y jabón lavaplatos. El conjunto de mandos con cable de alimentación y resistencia se pueden limpiar con un paño húmedo. Asegurarse de que no entra agua en el conjunto de mandos y que no hay residuos en el fondo del depósito extraíble. Secar con cuidado todas las piezas. Comprobar que el conjunto de mandos esté bien fijado al cuerpo de la freidora. El microinterruptor de seguridad no permite el funcionamiento del aparato si el conjunto de mandos (C) no está bien colocado en su lugar.

LLENADO DE ACEITE O GRASA

- Girar la empuñadura de la cesta inclinable hasta su bloqueo (pos. 2 de fig. 2). Retirar la cesta (D) tirando de ella hacia arriba.
- Si se usa aceite, añadirlo en el depósito (H) hasta el nivel máximo indicado (ver fig. 3).
No superar nunca este límite, ya que el aceite podría rebosar del recipiente. El nivel de aceite siempre debe estar entre las marcas de mínimo y máximo (F). Para unos resultados óptimos, usar un buen aceite de cacahuete.
- En caso de usar bloque de grasa, cortarlo en trozos pequeños y fundirlo en otro recipiente, echando la grasa licuada en el recipiente de la freidora. No fundir nunca la grasa en la cesta o sobre la resistencia de la freidora (ver fig. 4).

PRECALENTAMIENTO

- Quite la tapa.



Nota: No utilizar la tapa mientras se esté friendo o precalentando (fig. 9).

- Colocar el alimento que quiera freírse en la cesta (D), sin superar el nivel máximo indicado en la misma (E) (fig. 8). Comprobar que el mango de la cesta está bien colocado (pos. 2 de fig. 2).
- Conectar el aparato a la red eléctrica.
- Situar el control (A) del termostato (ver fig. 5) en la temperatura deseada (ver tabla de cocción).
- Cuando se alcanza la temperatura fijada, la señal luminosa (B) se apague.

FREÍR

- Cuando la señal luminosa (B) se apague, sumergir la cesta (D) en el aceite, bajándola poco a poco para evitar salpicaduras o rebosamiento del aceite caliente.

- Es totalmente normal que salga una gran cantidad de vapor.
- Alcanzado el tiempo de cocción, elevar la cesta (D) y comprobar que el alimento se ha dorado en su punto.
- Si considera que la cocción ha finalizado, apagar el aparato girando el control (A) del termostato hasta la posición “-”.
- Sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Nota: Si desea realizar varias cocciones, esperar que la señal luminosa (B) se apague indicando que se ha alcanzado la temperatura fijada. Seguidamente, poco a poco volver a sumergir la cesta (D) en el aceite.

DURACIÓN DE ACEITE O GRASA

El aceite o la grasa nunca deben estar por debajo del nivel mínimo. Es necesario renovarlo completamente y con cierta frecuencia.

La duración del aceite o la grasa depende del alimento que se fría.

Los empanados, por ejemplo, ensucian más que los fritos sencillos.

Como sucede en todas las freidoras, ¡cuanto más se recalienta un aceite, más se deteriora! Así pues, aunque se utilice la manera correcta, le aconsejamos cambiarlo completamente y con cierta frecuencia.

FREÍR ALIMENTOS NO CONGELADOS

No sobrecargar la cesta, ya que podría provocar una bajada repentina de la temperatura del aceite y, por tanto, freír con mucha grasa y de manera uniforme.

Asegurarse de que los alimentos son ligeros y del mismo espesor.

Los alimentos demasiado gruesos no se cuecen bien por el interior, a pesar del buen aspecto exterior.

Sin embargo, los alimentos con un espesor uniforme se cuecen perfectamente.

Secar bien los alimentos antes de sumergirlos en aceite o grasa para evitar salpicaduras de aceite.

Asimismo, los alimentos húmedos siguen estando mojados tras la cocción (sobre todo las patatas).

Se recomienda empanar o enharinar aquellos alimentos con mucha agua (pescado, carne, verdura), eliminando bien el pan o la harina en exceso antes de meterlos en el aceite.

Cuando se cocinen alimentos rebosados, se recomienda sumergir primero la cesta vacía y, una vez alcanzada la temperatura fijada, meter el alimento directamente en el aceite caliente para evitar que el rebosado se quede enganchado en la cesta.

Consultar la siguiente tabla teniendo presente que los tiempos y las temperaturas de cocción son indicativas, debiendo regularlas siempre según la cantidad y el gusto de cada uno.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempos de cocción (minutos)
PATATAS FRESCAS PORCIÓN ENTERA	170°	11-15
PESCADO		
Calamares	140°	9-13
Galletas canestrelli	140°	10-14
Sardinas	140°	10-14
Gambas	140°	8-12
Lenguado	140°	6-10
CARNE		
Chuleta de cerdo	160°	8-12
Filetes de pollo	160°	9-13
Albóndigas	160°	9-13
VERDURA		
Alcachofas	150°	13-18
Coliflor	150°	10-14
Setas	150°	8-12
Berenjenas	150°	9-13
Calabacines	150°	13-18

FRÉIR ALIMENTOS CONGELADOS

Los congelados tienen temperaturas muy bajas. Por lo tanto, provocan una importante bajada de temperatura en el líquido de cocción. Para obtener el mejor resultado, le recomendamos que no llene mucho la cesta. Los alimentos congelados suelen estar cubiertos de cristales de hielo que deben retirarse antes de cocer. Seguidamente, sumergir la cesta en el aceite de cocción muy lentamente para evitar que el aceite empiece a hervir.

Los tiempos de cocción son indicativos y se deben modificar según la temperatura inicial de los alimentos que se frien y según la temperatura aconsejada por la marca de congelados.

Alimento	Temperatura °C	Tiempos de cocción (minutos)
PATATAS PRECOCIDAS CONGELADAS	190°	10-14
CROQUETAS DE PATATA	180°	7-10
PESCADO		
Barritas de merluza	180°	3-6
Filetes de platija	180°	2-5
CARNE		
Filetes de pollo	180°	3-6