

Leer con atención estas instrucciones antes de instalar el aparato. Sólo así podrán obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(véase dibujo de la portada)

- A. Tapadera
- B. Mirilla (solamente en algunos modelos)
- C. Filtro
- D. Cuba extraíble
- E. Pulsador de abertura
- F. Minutero (solamente en algunos modelos)
- G. Botón minutero (solamente en algunos modelos)
- H. Pantalla minutero (solamente en algunos modelos)
- I. Panel de mandos amovible
- L. Cursor termostato
- M. Indicador luminoso
- N. Espacio recogecable
- O. Índice de referencia
- P. Cursor de la empuñadura
- Q. Empuñadura de la cesta
- R. Cesta
- S. Tapadera
- T. Gancho tapadera filtro

CONSEJOS ÚTILES

- Antes del uso controlar que la tensión de alimentación corresponda a la que se indica en la placa de datos del aparato.
- Conectar el aparato sólo a toma corriente con la capacidad mínima de 10A y con una eficiente descarga a tierra (en el caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, hacer cambiar la toma por otra adecuada por parte de personal especializado).
- No colocar el aparato cerca de fuentes de calor.
- Si el cable de alimentación está estropeado, el fabricante o su servicio de asistencia técnica, deberá sustituirlo para eliminar cualquier riesgo.
- Tener en cuenta que durante el funcionamiento, el aparato está caliente. **NO DEJAR EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**
- No transportar la freidora cuando el aceite está caliente, porque se corre el riesgo de graves quemaduras.
- **Se debe poner en funcionamiento la freidora después de haberla llenado con aceite o grasa. Si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento. Para ponerla nuevamente en función, dirigirse a un centro autorizado nuestro.**
- Si la freidora pierde aceite, dirigirse a un centro de asistencia técnica o a personal autorizado por nuestra firma.
- El cesto se introduce automáticamente en el perno central de la cuba. **Por lo tanto, para evitar rotu-**

ras, no se tiene que girar manualmente para buscar la posición correcta.

- Antes de usar la freidora por la primera vez, lavar con atención: la cuba, el cesto y la tapa (sacar los filtros) con agua caliente y detergente líquido para platos. Para extraer el agua, usar siempre el tubito de drenaje aceite, como indicado en la fig. 17. Al final de la operación, seque todo muy bien y elimine el posible residuo de agua que se acumula en el fondo del depósito y, principalmente, en el interior del tubo de descarga del aceite. Esto sirve para que durante el funcionamiento no salgan peligrosos chorros de aceite caliente. Terminada la operación secar con cuidado; sacar el agua que pueda haber quedado, que se recoge con el tubito de drenaje (si está previsto).
- 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 o instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No desplazar el aparato mientras el aceite esté todavía caliente.
- Desplazar el aparato utilizando las asas correspondientes (I) (No utilizar nunca el mango del cesto para realizar esta operación). **Controlar que el aceite esté suficientemente frío, esperar aproximadamente 2 horas.**
- Durante el funcionamiento y cuando el aceite está caliente, la tapa del alojamiento del tubo siempre tiene que estar cerrada.
- Durante el funcionamiento, el tubo de drenaje debe estar cerrado y colocado en su alojamiento.
- Es del todo normal que durante la primera utilización, el aparato emane un olor de nuevo. Ventilar la habitación.
- 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.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

LLENADO CON ACEITE O GRASA

Controleer altijd of er olie in de kuip aanwezig is, alvorens de stekker in het stopcontact te steken.

Giet de olie in de kuip: maximum inhoud 2,3 liter (2 kg vet).

ATENCIÓN: El nivel tiene que encontrarse siempre entre las referencias máximo y mínimo. Siempre controlar el nivel de aceite con el recipiente extraíble "A" montado. No usar nunca la freidora con aceite por debajo del nivel "min", esto puede causar la intervención del dispositivo de seguridad térmico, para su sustitución es necesario dirigirse a un centro autorizado nuestro. Los mejores resultados se obtienen usando un buen aceite de semillas de cacahuete. No mezclar diferentes tipos de aceite. Si se usan cubos de grasa

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. Coloque el cursor del termostato "L" en la temperatura elegida (fig. 1). Al alcanzar la temperatura programada, el indicador luminoso "M" se apaga.
3. En cuanto el indicador luminoso se apague, sumerja la cesta en el aceite, baje lentamente la empuñadura tras haber deslizado el cursor "P" de ésta hacia atrás y cierre la tapadera.
 - Es del todo normal que, inmediatamente después de esta operación, salga una gran cantidad de vapor muy caliente por la tapa del filtro.
 - Al principio de la cocción, inmediatamente después de haber sumergido los alimentos en el aceite, la pared interna de la mirilla "B" (si prevista) 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.

EN LOS MODELOS EQUIPADOS CON MINUTERO ELECTRÓNICO

1. Programe el tiempo de cocción con el botón "G"; en la pantalla aparecen los minutos programados.
2. Los números empezarán a parpadear inmediatamente después, lo cual significa que ha iniciado el tiempo de cocción. El último minuto se visualizará en segundos.
3. En caso de error, para programar el nuevo tiempo de cocción mantenga el botón pulsado durante más de 2 segundos. La pantalla se pondrá a cero y entonces podrá repetir todo el proceso partiendo del punto 1.
4. El minuterio indicará el final del tiempo de cocción con dos series de bip-bip separadas por un intervalo de 20 segundos aproximadamente. Para apagar la señal acústica, pulse el botón del minuterio "G".

Atención: el minuterio no sirve para apagar el aparato.

SUSTITUCIÓN DE LA PILA DEL MINUTERO

Para cambiar la pila, póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano.

FINAL FRITURA

Cuando haya acabado el tiempo de cocción, levante la cesta y controle que los alimentos contenidos en ella hayan alcanzado el dorado deseado. En los modelos que tienen mirilla, puede realizar este control mirando por ésta, sin tener que abrir la tapadera.

Si considera que los alimentos están listos, sitúe el cursor del termostato "L" en la posición "0" (deberá oír el click del interruptor interno) para apagar el aparato.

Deje la cesta en alto dentro de la freidora durante algún tiempo para escurrir el aceite excesivo (Fig. 2).

FILTRACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

Le aconsejamos filtrar el aceite o la grasa 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. Si usa grasa, no deje que se enfríe demasiado, para evitar que se solidifique.

1. Abra la tapadera de la freidora, extraiga el panel de mandos "I" siguiendo las indicaciones de la figura 3 y quite la cuba extraíble "D", sujétela por las asas (fig. 4). Quite la tapadera siguiendo las indicaciones de la fig. 5. Vacíe la cuba (fig. 6).
2. Elimine los eventuales depósitos de la cuba con una esponja o con papel absorbente.
3. Coloque de nuevo la cuba extraíble "D" en su alojamiento, tenga cuidado de que el índice de referencia de la cesta coincida con el índice de referencia situado en el cuerpo del aparato.
4. Coloque de nuevo el panel de mandos "I" en su alojamiento correspondiente (Fig. 7)
5. Ponga de nuevo la cesta en la posición alta y coloque uno de el filtro del equipamiento en el fondo de la cesta (Fig. 7). Puede comprar los filtros a su distribuidor o en uno de nuestros centros de asistencia.
6. Eche de nuevo el aceite o la grasa en la freidora muy lentamente para que no se derrame por el filtro (fig. 7).

ATENCIÓN: 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.

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO ANTIOLOR

Con el paso del tiempo el filtro antiolor, situado en el interior de la tapadera, pierde su eficacia.

Para sustituirlo, quite la tapa del filtro "S" de plástico para ello presione el gancho "T" en la dirección de la

flecha 1 y levante después en la dirección de la flecha 2 (fig. 8).

Cambie los filtros.

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. 5.

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

Para limpiar la cuba "F", haga lo siguiente:

- extraiga el panel de mandos "I" y el minutero "F" siguiendo las indicaciones de la figura (3), quite la cuba extraíble "D", sujétela por las asas (fig. 4), lávela a continuación en el lavavajillas o a mano con agua caliente y un detergente líquido para platos.
- Enjuague y seque todo meticulosamente. Si lava la cuba en el lavavajillas, colóquela para que el revestimiento antiadherente no se raye.

NOTA: salvo el panel de mandos y el timer, que deberá extraer, puede lavar todos los demás componentes de la freidora en el lavavajillas.

No incline nunca ni ponga boca abajo la freidora para vaciarla (fig. 9).

- Le aconsejamos limpiar regularmente la cesta teniendo cuidado de eliminar los eventuales depósitos que pueden haberse acumulado en ella.

CUBA ANTIADHERENTE EXTRAÍBLE

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 deben estar nunca por debajo del nivel mínimo.

De vez en cuando es aconsejable cambiarlo completamente. La duración del aceite o grasa depende de lo que se fría.

los alimentos empanados, por ejemplo, ensucian el aceite más que la sencilla fritura.

Como ocurre con cualquier freidora, ¡el aceite, si se calienta varias veces, se desgasta! Por lo tanto, aunque se lo utilice y filtre debidamente, se aconseja cambiarlo completamente con una cierta frecuencia.

Puesto que, esta freidora, funciona con poco aceite, gracias a su cesto giratorio, brinda la gran ventaja de tener que eliminar aproximadamente la mitad del aceite con respecto a las freidoras en el mercado.

PARA FREIR DE MODO CORRECTO

- Es importante mantener por cada receta la temperatura aconsejada. Si la temperatura es demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta se forma enseguida la costra y el interior sigue crudo.
- Para freír una pequeña cantidad de alimentos, programar una temperatura para el aceite inferior a la indicada para evitar borboteos del aceite.
- **Los alimentos a freír se deben sumergir sólo cuando el aceite ha alcanzado la justa temperatura, o sea cuando el indicador luminoso se apaga.**
- No sobrecargar el cesto. Esto provocaría la disminución repentina de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme.
- Controlar que los alimentos sean finos y tengan igual espesor, ya que los alimentos demasiado gruesos se cuecen mal en el interior, a pesar de tener un buen aspecto, mientras que los de espesor uniforme alcanzan al mismo tiempo la cocción ideal.
- **Secar perfectamente los alimentos antes de sumergirlos en aceite o grasa**, ya que los alimentos húmedos quedarán blandos después de la cocción (sobre todo si se trata de patatas). Se aconseja empanar o enharinar los alimentos muy ricos en agua (pescado, carne, verduras) cuidando eliminar el pan o la harina excesiva antes de sumergirlos en aceite.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Alimentos		Quantidad máx. g.	Temperatura °C	Tiempo minutos
PATATAS FRITAS	Cantidad aconsejada para una óptima fritura	500	190	7-9
	Cantidad máx (límite de seguridad)	1000	190	16-18
PESCADO	Pescado	500	160	9-10
	Calamares	500	160	9-10
	Volandeiras	600	160	7-10
	Sardinas	500-600	160	8-10
	Jibias	500	160	8-10
	Lenguados	500-600	160	6-7
CARNE	Escalopes de novillo	250	170	5-6
	Milanesas de pollo	300	170	6-7
	Alb-ndigas	400	170	7-9
VERDURAS	Alcachofas	250	150	10-12
	Coliflor	400	150	8-9
	Setas	400	150	9-10
	Berenjenas	300	150	11-12
	Calabacines	200	150	8-10

Los tiempos de cocción son aproximados y se deben ajustar de acuerdo a la cantidad y gusto personal.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

sólida, cortarla en pequeeos pedazos para que la freidora no caliente a seco los primeros minutos. Programar la temperatura a 150°C hasta que toda la grasa se haya licuado, sólo a continuación se podrá pasar a la temperatura deseada.

- Los alimentos congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente producen inevitablemente una notable disminución de la temperatura del acei-

te o grasa. Para obtener un buen resultado, se aconseja no exceder la cantidades recomendadas en la tabla siguiente.

- **Los alimentos congelados, a menudo están cubiertos por numerosos cristales de hielo, que se debe tratar de eliminar antes de la cocción.** Sumergir muy lentamente el cesto en el aceite caliente para evitar su ebullición.

Los tiempos de cocción de esta tabla son aproximados y pueden variar en función de la temperatura inicial de los alimentos y de la temperatura aconsejada en el envase.

Alimentos		Quantidad máx. g.	Temperatura °C	Tiempo minutos
PATATAS FRITAS	Cantidad aconsejada para una óptima fritura	350 (*)	190	6-8
	Cantidad máx (límite de seguridad)	800	190	16-18
CROQUETAS DE PATATAS		500	190	9-11
PESCADO	Varitas de merluza	300	190	4-6
	Gambas	300	190	4-6
CARNE	Milanesas de pollo	200	190	6-8

ADVERTENCIA: Antes de sumergir el cesto, controlar que la tapadera está perfectamente cerrada.

(*) Esta es la dosis aconsejada para obtener una óptima fritura. Por supuesto, es posible freír una cantidad mayor de patatas congeladas, teniendo presente que en este caso serán más aceitosas a causa de la repentina disminución de la temperatura del aceite al momento de la inmersión

DESPERFECTOS

ANOMALÍA	CAUSA	REMEDIOS
Emanación de malos olores	El filtro antiolores está lleno El aceite está deteriorado El Liquido de cocción no es adecuado	Cambiar el filtro Cambiar aceite o grasa Usar un buen aceite de semillas de cacahuete
El aceite sobresale	El aceite está deteriorado y forma demasiada espuma Se ha sumergido en el aceite caliente alimentos no suficientemente secos Se ha sumergido el cesto demasiado rápidamente El nivel de aceite en la freidora excede el l'mite máximo	Cambiar aceite o grasa Secar bien los alimentos Sumergirlo lentamente. Reducir la cantidad de aceite en la cuba
El aceite no se calienta	Se ha puesto en funcionamiento la freidora anticipadamente sin aceite en la cuba, causando la rotura del protector térmico	Dirigirse al Servicio Asistencia (se tiene que sustituir el dispositivo)

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



basura móvil tachado.

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