

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | |
|---|--|
| A. Pantalla | M. Soporte cesta |
| B. Botones “-/+” para aumentar/disminuir el tiempo y la temperatura. | N. Sede para la fijación del grupo mandos |
| C. Botón MODE para seleccionar las modalidades tiempo/temperatura. | O. Asas |
| D. Botón START/STOP encendido/apagado | P. Cuerpo exterior |
| E. Indicador luminoso “rojo” de aparato enchufado | Q. Grifo para vaciar el aceite (si previsto) |
| F. Indicador luminoso “verde” de temperatura del aceite | R. Portezuela del grifo para vaciar el aceite (si previsto) |
| G. Botón LF para derretir la grasa + counter reset | S. Tapadera con asa |
| H. Microinterruptor de seguridad | T. Filtro (si previsto) |
| I. Cesta con empuñadura abatible | U. Mirilla (si prevista) |
| J. Indicador de cantidad máxima de alimentos | V. Resistencia eléctrica |
| K. Cubeta amovible | W. Restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad |
| L. Indicación de los niveles MIN – MAX del aceite | Z. Alojamiento porta cable |

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Este aparato ha sido proyectado para freír alimentos y para un uso exclusivamente doméstico, no debe ser utilizado para otras finalidades y no se debe modificar o abrir bajo ningún concepto.
- Si el aparato está estropeado (por ej. a causa de una caída) o si presenta problemas de funcionamiento no poner en marcha el aparato. Contactar un centro de asistencia autorizado por el fabricante.
- Antes de utilizar el aparato, comprobar que la tensión de la red corresponde a la tensión de la placa datos del aparato.
- Enchufar el aparato solamente a tomas de corriente con una capacidad mínima de 10^a y equipadas con una puesta a tierra eficaz.
- Si el cable de alimentación está estropeado, el fabricante o su servicio de asistencia técnica, deberá sustituirlo para eliminar cualquier riesgo.
- Extraer el enchufe para desenchufar el aparato. No tirar del cable de alimentación.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, fuentes de calor o cantos agudos.
- No colocar el aparato en las proximidades de fuentes de calor o en superficies con eventual presencia de agua.
- La caída de este aparato desde una posición elevada puede provocar graves quemaduras. No dejar nunca que el cable cuelgue por el borde de la superficie sobre la que se apoya la freidora, donde sería fácilmente accesible para un niño o de estorbo para el usuario. No utilizar alargadores.
- Durante su funcionamiento, el aparato está caliente, usar solamente las asas y guantes de cocina. **NO DEJAR EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**
- No cambiar de lugar la freidora cuando el aceite contenido está aún caliente, porque podría provocar graves quemaduras. Cambiar de lugar el aparato solamente cuando esté frío y utilizar las asas específicas.
- Encender solamente la freidora después de haberla llenado correctamente con aceite o grasa derretida, ya que, si se calienta vacía, un dispositivo térmico de seguridad interviene e interrumpe el funcionamiento. Si usa grasa, ha de activar rigurosamente la función “Lard Function”.
- Respetar siempre los niveles MIN. y MAX indicados en el interior del recipiente amovible.
- El microinterruptor de seguridad garantiza que el elemento calentador pueda funcionar solamente con el cuerpo de mandos colocado correctamente.
- No dejar nunca el aparato enchufado durante las operaciones de limpieza y cuando no se utiliza.
- No introducir nunca el cuerpo mandos, el cable y el enchufe en el agua o en otros líquidos.
- 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.
- El aceite y la grasa son inflamables, si prenden fuego, desenchufar inmediatamente el aparato de la toma de corriente y apagar el fuego con la tapadera o con una manta. No utilizar nunca agua para apagar las llamas.
 - Para quitar la cubeta amovible esperar que el aceite o la grasa se hayan enfriado completamente.
 - Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento Europeo 1935/2004.
 - Tenga cuidado con el vapor hirviendo y con las eventuales salpicaduras de aceite al abrir la tapadera.
 - No haga funcionar el aparato con un timer externo o con un sistema de mando a distancia separado.
 - Conservar estas instrucciones.

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un dispositivo térmico de seguridad que interrumpe el calentamiento en caso de utilización incorrecta o de funcionamiento anómalo. Después de que el aparato se haya enfriado, con la ayuda de palillos para dientes o de otros objetos similares, pulsar delicadamente el pulsador de restablecimiento del dispositivo de seguridad (W), situado junto a la palabra RESET (véase fig. 1). Si el aparato no funcionase, es necesario consultar un centro de asistencia autorizado por el fabricante.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpiar correctamente, con agua caliente y detergente para vajillas, la cesta, la cubeta y la tapadera. El grupo de mandos con cable de alimentación y resistencia pueden limpiarse con un paño húmedo. Asegurarse que no haya penetrado agua en el grupo de mandos y que no haya residuos en el fondo de la cubeta amovible. Secar meticulosamente todas las partes.

Comprobar que el grupo mandos esté bien fijado al cuerpo freidora. El microinterruptor de seguridad (H) impide el funcionamiento del aparato con el grupo de mandos situado incorrectamente en su sede (N).

LLENADO DEL ACEITE O GRASA

- Girar la empuñadura de la cesta abatible hasta su bloqueo (pos. 2 de fig. 2). Sacar la cesta (I) tirando hacia arriba de ella.
- Si se utiliza el aceite, verter el aceite en la cubeta (K) hasta alcanzar el nivel máximo indicado (véase fig. 4). No superar nunca este límite, el aceite podría salirse del recipiente. El nivel de aceite debe estar siempre entre las indicaciones máximo y mínimo (L). Los mejores resultados se obtienen utilizando un aceite bueno de semillas de cacahuete.

PRECALENTAMIENTO

- Echar los alimentos para freír en la cesta (I), no superar nunca el nivel máximo indicado en la cesta (fig. 7). Asegurarse que la empuñadura de la cesta esté colocada correctamente (pos. 2 de fig. 2).
- Enchufar el aparato a la corriente. Ambos indicadores luminosos (E) y (F) se encienden.

PROGRAMAR LA FREIDORA

Con los botones “-/+” (B) puede programar la temperatura entre los 120°C a 190°C.

Con cada presión individual, aumenta o disminuye la temperatura 5°C. Con el botón MODE (C) puede acceder a las programaciones de temperatura o a la configuración del tiempo. Con los botones “-/+” (B) puede regular un tiempo de cocción entre 0 y 60 minutos. Con cada presión individual, aumenta o disminuye el tiempo 30 segundos. Tras haber programado la temperatura y el tiempo, presione el botón START/STOP (D) (si no programa el tiempo, la freidora no inicia la fase de calentamiento). La freidora empieza la fase de calentamiento. Se enciende el indicador luminoso rojo (E). De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción, utilizando los botones “-/+” (B) y el botón MODE (C) para modificar la selección. Cuando el aparato obtiene la temperatura programada, se encenderá el indicador luminoso verde (F) y la freidora emitirá una señal acústica “2 beeps”.

INICIO FRITURA

- En cuanto el indicador luminoso verde (F) se encienda, sumerja la cesta (I) en el aceite, bajándola muy

- lentamente para evitar salpicaduras o que se salga el aceite caliente.
- Cierre la tapadera.
- Presione el botón START/STOP (D). La pantalla (A) muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción programado.
- De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción utilizando los botones “-/+” (B) y MODE (C).
- Al final de la cuenta atrás, la freidora emitirá una señal acústica, 3 “beeps”. Se apagan los indicadores luminosos (E) y (F). La temperatura vuelve al valor programado anteriormente. Si no presiona el botón START/STOP (D), el aparato no empieza la cuenta atrás y después de 30 minutos vuelve la programación predefinida.
- Es del todo normal que salga una gran cantidad de vapor.
- Es normal que durante la fritura el vapor salga por la tapadera y que haya gotas de condensación en el borde de la tapadera.
- Para evitar quemaduras, no ponga nunca las manos sobre la tapadera o sobre la freidora durante el uso. Antes de abrir completamente la tapadera, ábrala gradualmente para que salga el vapor un lado.

FINAL FRITURA

- Cuando se haya cumplido el tiempo de cocción, la freidora emite una señal acústica, 3 “beeps”. Entonces, levante la cesta (I) y controle que los alimentos hayan alcanzado el nivel de dorado deseado.
- Desenchufe el aparato de la corriente.
- Enganche la cesta (I) en el soporte (M) de la cubeta para escurrir el aceite sobrante.
- N.B. Si la cocción se realiza en 2 fases, o si se quieren efectuar varias cocciones, al final de la primera fase, enganche la cesta (I) en el soporte cesta (M) y espere hasta que el indicador luminoso se apague de nuevo. A continuación, introduzca de nuevo lentamente la cesta (I) en el aceite por segunda vez.

FUNCIÓN “OIL COUNTER”

Esta función permite controlar la duración del aceite, comunica automáticamente cuándo ha de cambiarlo. Después de unas 5 horas de funcionamiento, el término “OIL” parpadea en la pantalla y, al mismo tiempo, se oye una señal acústica. Cambie el aceite y mantenga presionado el botón “counter reset” (G) durante al menos 3 segundos para restablecer el dispositivo.

La emisión de una señal acústica indica la reposición.

El aparato está listo para controlar la duración del nuevo aceite.

Nota:

- La visualización del término “OIL” no impide el funcionamiento normal del aparato.
- La duración del aceite depende de lo que se fríe. Por ejemplo, los alimentos rebozados aceleran el deterioro del aceite usado y, en dicho caso, se aconseja cambiarlo antes de que aparezca el término “OIL” y se oiga la señal acústica.
- El uso de la función “Lard Function” restablece automáticamente el counter del aceite

FUNCIÓN “LARD FUNCTION”

Esta función es útil para utilizar trozos de grasa (manteca) en lugar de aceite.

- Corte la manteca en trozos pequeños y póngalos directamente en la cubeta (K). Le aconsejamos utilizar las siguientes cantidades: MÍN. 1750 g; MÁX. 2750 g.
- Programe la temperatura y el tiempo de cocción y presione el botón (G). En la pantalla aparece “LF”. La freidora empezará a derretir la grasa que alcanzará una temperatura de 140°C. Después de unos 15 minutos, los trozos de grasa estarán derretidos del todo.
- Entonces la temperatura aumenta hasta el nivel anteriormente programado.
- En cuanto el indicador luminoso verde (F) se encienda, sumerja la cesta (I) en la grasa, bájela muy lentamente para evitar salpicaduras o derrames de aceite caliente.
- Cierre la tapadera.
- Presione el botón START/STOP (D). La pantalla (A) muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción progra-

mado.

- De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción utilizando los botones “-/+” (B) y MODE (C).
- Al final de la cuenta atrás, la freidora emitirá una señal acústica, 3 “beeps”. Se apagan los indicadores luminosos (E) y (F). La temperatura vuelve al valor programado anteriormente. Si no presiona el botón START/STOP (D), el aparato no empieza la cuenta atrás y después de 30 minutos vuelve la programación predefinida.
- Es del todo normal que salga una gran cantidad de vapor.
- Es normal que mientras fríe salga vapor por la tapadera y que haya gotas de condensación en el borde la tapadera.
- Para evitar quemaduras, no ponga nunca las manos sobre la tapadera o sobre la freidora durante el uso. Antes de abrir completamente la tapadera, ábrala gradualmente para que salga el vapor un lado.

Nota: el uso de la función “Lard Function” restablece automáticamente el counter del aceite.

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

El aceite o la grasa no debe estar nunca por debajo del nivel mínimo. Esporádicamente, hay que renovarlo completamente. La duración del aceite o grasa dependen de lo que se fríe. El rebozado por ejemplo ensucia más el aceite que una simple operación de fritura. ¡¡Al igual que con las demás freidoras, recalentar el aceite o la grasa varias veces lo deteriora! Por tanto aconsejamos, aunque se utilice correctamente, sustituir todo el aceite con una cierta frecuencia.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

No sobrecargar la cesta, ello provoca el descenso repentino de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme. Controlar que los alimentos no sean gruesos y que el grosor sea el mismo para todos, ya que los alimentos demasiado 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. Secar perfectamente los alimentos antes de introducirlos en el aceite o grasa para evitar salpicaduras de aceite; además los alimentos mojados resultan blandos después de la cocción (especialmente las patatas). Aconsejamos rebozar o enharinar los alimentos con un alto contenido de agua (pescado, carne, verduras) teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina sobrantes antes de ponerlos en el aceite.

Cuando cocine alimentos rebozados, le aconsejamos sumergir antes la cesta vacía, y cuando se alcance la temperatura programada (el piloto se apaga), eche el alimento directamente en el aceite caliente para evitar que el rebozado se pegue a la cesta. Consultar la siguiente tabla teniendo en consideración que los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y deben ser regulados en función de las cantidades y del gusto personal.

Alimento		Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Patatas frescas ración entera		170°	11-15
Pescado	Calamares	140°	9-13
	Vieiras	140°	10-14
	Sardinas	140°	10-14
	Quisquillas	140°	8-12
	Lenguados	140°	6-10
Carne	Chuletas de cerdo	160°	8-12
	Filetes de pollo	160°	9-13
	Albóndigas	160°	9-13
Verduras	Alcachofas	150°	13-18
	Coliflor	150°	10-14
	Setas	150°	8-12
	Berenjenas	150°	9-13
	Calabacines	150°	13-18

Fritura de Alimentos Congelados

Los productos congelados tienen una temperatura muy baja. Por consiguiente, provocan un notable descenso de la temperatura del líquido de cocción. Para obtener un buen resultado, aconsejamos no llenar excesivamente la cesta. Los alimentos congelados con frecuencia están recubiertos por conchas de hielo que hay que intentar eliminar antes de la cocción. Introducir a continuación la cesta en el aceite de fritura muy lentamente para evitar hervores del aceite. Los tiempos de cocción son aproximados y deben modificarse en función de la temperatura inicial de los alimentos que se freirán y en función de la temperatura aconsejada por el fabricante de los congelados.

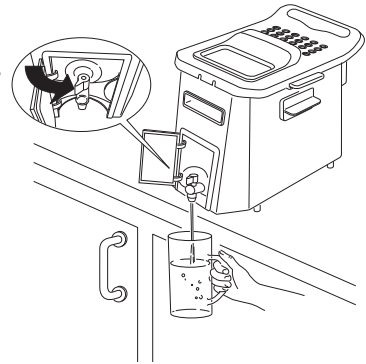
Alimento		Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Patatas fritas precocinadas congeladas		190°	10-14
Croquetas de patatas		180°	7-10
Pescado	Palitos de merluza	180°	3-6
	Filetes de platija	180°	2-5
Carne	Filetes de pollo	180°	3-6

Modelos con grifo para vaciar el aceite

ATENCIÓN: no vacíe el aceite o la grasa aún calientes, porque podría quemarse.

Efectuar las siguientes operaciones:

- 1. Extraer la cesta.
- 2. Abrir la portezuela (R).
- 3. Abrir el grifo (Q) dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- 4. Verter el líquido en un recipiente (véase la figura inferior), asegurarse de que no se derrame.
- 5. Eliminar los eventuales depósitos presentes en la cubeta con una esponja o papel absorbente.
- 6. Dar vueltas al grifo en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo.
- 7. Cerrar de nuevo la portezuela (R).
Es conveniente guardar el aceite o la grasa usados para freír el pescado por separado del usado para otros alimentos.
- 8. Si se usa manteca o lardo, no dejar que se enfríe excesivamente para evitar que se solidifique.



Limpieza

Asegurarse que el aparato esté desenchufado antes de efectuar cualquier operación de limpieza. No introducir nunca la freidora en el agua y no ponerla bajo el chorro del grifo (véase fig. 5). Si el agua se infiltra en el cuerpo de mandos, se podrían provocar riesgos de electrocución. Controlar que el aceite esté suficientemente frío, a continuación, quitar el grupo de mandos y vaciar el aceite. Quitar el depósito de la cubeta con la ayuda de una esponja o con papel absorbente. Si se excluye el grupo de mandos, cable alimentación y resistencia, se pueden lavar todas las demás partes con agua caliente y detergente para vajilla (véase fig. 6). No utilizar nunca esponjas abrasivas para no estropear la freidora. Al final de la operación, secar todo meticulosamente para evitar que durante el funcionamiento del aparato se produzcan salpicaduras de aceite caliente.

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.

