

LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL APARATO. SOLAMENTE DE ESTA FORMA SE PODRÁN OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS Y LA MÁXIMA SEGURIDAD DE USO.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

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

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 alterar bajo ningún concepto.
- Si el aparato está estropeado (por ej. a causa de una caída) o si presenta problemas de funcionamiento no lo ponga en marcha.
Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por el fabricante.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de la red corresponde a la tensión de la placa datos del aparato.
- Enchufe el aparato solamente a enchufes de corriente con una capacidad mínima de 16A y equipados con una puesta a tierra

eficaz.

- Si el cable de alimentación está estropeado, hágalo sustituir por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica para evitar cualquier riesgo.
- No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato: utilice siempre la clavija.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, con fuentes de calor o con cantos cortantes.
- No coloque el aparato en las proximidades de fuentes de calor o en superficies con agua.
- La caída de este aparato desde una posición elevada puede provocar graves quemaduras.
No deje 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 use alargadores.
- Durante el funcionamiento el aparato se calienta, use solamente las asas y los mandos.
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.
El aparato ha de cambiarse de lugar solamente cuando está frío y utilizando las asas correspondientes.
- Encienda la freidora solamente después de haberla llenado correctamente con aceite, 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”.
- Respete siempre los niveles MIN. y MAX indicados en el interior de la cubeta amovible.
- El microinterruptor de seguridad garantiza que el elemento calentador pueda funcionar solamente con el grupo de mandos colocado correctamente.
- El aparato ha de permanecer desenchufado durante las operaciones de limpieza y cuando no se usa.
- No introduzca nunca el grupo de mandos, el cable ni la clavija 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 e 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, desenchufe inmediatamente el aparato del enchufe de corriente y

apague el fuego con la tapadera o con una manta.

- No utilice nunca agua para apagar las llamas.
- Para quitar la cubeta amovible espere hasta que el aceite o la grasa se hayan enfriado completamente.
- Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimentarios cumplen las especificaciones 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.
- 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.
- Conservare queste istruzioni.

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD

El aparato está equipado con 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 un palillo para dientes o de otros objetos similares, pulse delicadamente el botón de rearme del dispositivo de seguridad (W), situado junto a la palabra RESET (véase la fig. 1).

Si el aparato no funcionase, es necesario consultar a un centro de asistencia autorizado por el fabricante.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie correctamente, con agua caliente y detergente para vajillas, la cesta, la cubeta y la tapadera. El grupo de mandos con cable de alimentación y la resistencia pueden limpiarse con un paño húmedo. Asegúrese de que no haya penetrado agua en el grupo de mandos y que no haya residuos en el fondo de la cubeta amovible. Seque meticulosamente todas las partes. Compruebe que el grupo de mandos esté bien fijado al cuerpo de la freidora. El microinterruptor de seguridad (H) impide el funcionamiento del aparato con el grupo de mandos situado incorrectamente en su alojamiento (N).

LLENADO DEL ACEITE

- Gire la empuñadura abatible de la cesta hasta su bloqueo (pos. 2 de fig. 2).
Saque la cesta (I) tirando de ella hacia arriba.
- Si se utiliza el aceite, eche el aceite en la cubeta (K) hasta alcanzar el nivel máximo indicado (véase la fig. 4).
No supere nunca este límite, el aceite podría salirse de la cu-

beta. El nivel del aceite debe estar siempre entre las indicaciones de máximo y mínimo (L).

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

PREPARACIÓN

- Eche los alimentos para freír en la cesta (I), no supere nunca el nivel máximo indicado en la cesta (fig. 7).
Asegúrese de que la empuñadura de la cesta esté colocada correctamente (pos. 2 de fig. 2).
- Enchufe el aparato a la corriente.

PROGRAMAR LA FREIDORA

Con los botones “-/+” (B) puede programar la temperatura entre los 120°C y 190°C. Con cada presión individual, aumenta o disminuye la temperatura 5°C. Con el botón TEMP/TIME (C) puede pasar de la programación de la temperatura a la configuración del tiempo y viceversa. Con los botones “-/+” (B) puede regular un tiempo de cocción entre 0 y 60 minutos. Con cada presión individual, aumenta o disminuye el tiempo 1 minuto. Tras haber programado la temperatura y el tiempo, presione el botón START/STOP (D) (si no programa el tiempo, la freidora inicia de todas formas la fase de calentamiento). La freidora empieza la fase de calentamiento.

Se enciende el indicador luminoso rojo (E). Durante esta fase puede modificar la temperatura con los botones “-/+”. Cuando el aparato alcanza la temperatura programada, se encenderá el indicador luminoso verde (F) y la freidora emitirá una señal acústica “2 beeps”.

EMPEZAR A FREÍR

1. Cuando el indicador luminoso verde (F) se enciende, la freidora está lista para freír.
2. Si ha programado antes el tiempo de cocción, presione el botón START/STOP (D) para empezar la cuenta atrás. La pantalla (A) muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción programado. Durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción utilizando los botones “-/+” (B) y TEMP/TIME (C).
3. Si no ha programado anteriormente el tiempo de cocción, de todas formas puede hacerlo en esta fase; la cuenta atrás empieza automáticamente después de 2 segundos.
4. Introduzca la cesta (I) en el aceite, bájela lentamente para evitar salpicaduras o derrames de aceite caliente.
5. Cierre la tapadera.
6. Al final de la cuenta atrás, la freidora emitirá una señal acústica, 3 “beeps”.
7. La freidora no se apaga automáticamente: si quiere freír de nuevo, espere que el indicador luminoso verde (F) se encien-

da. Es perfectamente normal que salga una gran cantidad de vapor. Es normal que mientras se fríe 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 el filtro, sobre la tapadera o sobre la freidora durante el uso. Antes de abrir completamente la tapadera, ábrala gradualmente para que salga el vapor por un lado.

ACABAR DE FREÍR

- Cuando acabe de freír podrá levantar la cesta (I) y controlar que los alimentos contenidos hayan alcanzado el nivel de cocción deseado.
- Desenchufe el aparato de la corriente.
- Enganche la cesta (I) en el soporte (M) de la cubeta para escurrir el aceite sobrante.

FUNCIÓN "OIL COUNTER"

Esta función permite controlar la duración del aceite, comunica automáticamente cuándo ha de cambiarlo.

Después de freír durante unas 5 horas, el término "OIL" parpadeante aparece en la pantalla y, al mismo tiempo, se oye una señal acústica. El término parpadeante reaparece con intervalos de 3 minutos. Cambie el aceite y mantenga presionado el botón 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 rebizados 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.
- El usuario programa con la función "tiempo" las horas contadas para la función "Oil counter".

FUNCIÓN "LARD FUNCTION"

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

- Antes de echar el aceite, asegúrese de que el grifo (Q) esté bien cerrado.
- Corte la manteca en trozos pequeños y póngalos directamente en la cubeta (K).
- Le aconsejamos utilizar las siguientes cantidades: (F34519: MÍN. 2300 g MÁX. 2750 g) (F34529: MÍN. 3200 g MÁX. 3650 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 programado. Durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción utilizando los botones "-/+ "(B) y TEMP/TIME (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 a la programación predefinida.

- Es perfectamente normal que salga una gran cantidad de vapor.
- Es normal que mientras se fríe salga vapor por la tapadera y que haya gotas de condensación en el borde de la tapadera.
- Para evitar quemaduras, no ponga nunca las manos sobre el filtro, sobre la tapadera o sobre la freidora durante el uso. Antes de abrir completamente la tapadera, ábrala gradualmente para que salga el vapor por un lado.

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

DURACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

El aceite o la grasa no debe estar nunca por debajo del nivel mínimo. Esporádicamente, habrá que renovarlo completamente.

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

El rebizado 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.

FREÍR ALIMENTOS NO CONGELADOS

No sobrecargue la cesta, ello provoca el descenso repentino de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme. Controle 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.

Seque perfectamente los alimentos antes de introducirlos en el aceite o en la grasa para evitar salpicaduras; además, los alimentos mojados se blanden 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 echarlos en el aceite.

Cuando prepare alimentos rebozados, le aconsejamos sumergir primero la cesta vacía y cuando se alcanza la temperatura programada, eche los alimentos directamente en el aceite caliente para evitar que el rebozado se pegue a la cesta.

Consulte la siguiente tabla teniendo en consideración que los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y que deben ser regulados en función de las cantidades y del gusto personal.

Alimento		Temperatura (°C)	Tiempos de cocción (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

FREÍR ALIMENTOS CONGELADOS

Los congelados tienen temperaturas muy bajas.

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 cristales de hielo que hay que

intentar eliminar antes de la cocción. Introduzca a continuación la cesta en el aceite 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 según la temperatura aconsejada por el productor de congelados.

Alimento		Temperatura (°C)	Tiempos de cocción (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.

Efectúe lo siguiente:

1. Saque la cesta.
2. Abra la portezuela (R).
3. Dé vueltas al grifo (Q) en el sentido contrario de las agujas del reloj para abrirlo.
4. Eche el líquido en un recipiente (véase la figura 9) sin derramarlo.
5. Elimine los eventuales depósitos de la cubeta con una esponja o con papel absorbente.
6. Dé vueltas al grifo en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo.
7. Cierre 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 usa manteca o lardo, no deje que se enfríe demasiado, para evitar que se solidifique.

Nota: la cubeta del aparato tiene un filtro amovible (X) que retiene los restos más grandes de la fritura.

Después de vaciar todo el aceite de la cubeta, tire del filtro como se ve en la figura 8 para quitarlo, lávelo con un detergente lavavajillas y vuelva a colocarlo en su alojamiento.

LIMPIEZA

Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

No introduzca nunca la freidora en el agua ni la ponga bajo el chorro del grifo (véase la fig. 5).

Si el agua se infiltra en el cuerpo de mandos, se podrían provocar riesgos de electrocución.

Controle que el aceite esté suficientemente frío, a continuación, quite el grupo de mandos y vacíe el aceite.

Elimine el depósito de la cubeta con la ayuda de una esponja o con papel absorbente.

Salvo el grupo de mandos, el cable de alimentación y la resistencia, todas las demás partes se pueden lavar en lavavajillas (véase la fig. 6).

No utilice nunca esponjas abrasivas para no estropear la freidora.

Al final de la operación, séquelo 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.