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

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A. Tapadera B. Mirilla (si prevista) C. Filtro (si previsto) D. Cesta con empuñadura E. Cubeta amovible F. Grupo de mandos G. Indicador luminoso rojo "power" encendido/apagado H. Indicador luminoso verde "ready" temperatura del aceite I. Mando "power" encendido/apagado	L. Cursor termostato para la regulación de la temperatura M. Cuerpo freidora N. Sedes para la fijación del grupo de mandos O. Microinterruptor de seguridad P. Pulsador abertura tapadera Q. Guías para la fijación del grupo de mandos en el aparato. R. Restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad. S. Resistencia eléctrica. T. 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 poner en marcha el aparato.
Contactar a 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 enchufes de corriente con una capacidad mínima de 10A y equipados con una puesta a tierra eficaz.
- El usuario no puede sustituir el cable de alimentación de este aparato ya que para la sustitución se requieren herramientas especiales.
Si se estropea, contactar exclusivamente a un centro de asistencia autorizado por el fabricante.
- No tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato: utilizar siempre la clavija.
- 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 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 los mandos. **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.
- 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 grupo de mandos colocado correctamente.
- No dejar nunca el aparato enchufado durante las operaciones de limpieza y cuando no se utiliza.
- No introducir nunca el grupo de mandos, el cable ni el enchufe en el agua o en otros líquidos.
- Sin vigilancia oportuna, no dejar nunca usar este aparato a niños o personas discapacitados.
- El aceite y la grasa son inflamables, si prenden fuego, desenchufar inmediatamente el aparato del enchufe 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.
- Conservar estas instrucciones.

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD

El aparato está equipado con un dispositivo térmico de seguridad que interrumpe el recalentamiento 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 botón de restablecimiento del dispositivo de seguridad "R", situado junto a la palabra RESET/RESTART (véase 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, limpiar correctamente, con agua caliente y detergente para vajillas, la cesta, la cubeta y la tapadera. El grupo de mandos (F) y resistencia pueden limpiarse con un paño húmedo. Asegurarse de 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 de mandos (F) esté bien fijado al cuerpo freidora (M). El microinterruptor de seguridad (O) no permite el funcionamiento del aparato si el grupo de mandos (F) no está correctamente colocado en el cuerpo de la freidora (M). La freidora estará lista para la utilización.

LLENADO DEL ACEITE O GRASA

- Abrir la tapadera (A) presionando el pulsador (P) (véase la figura 2). Levantar la empuñadura de la cesta abatible hasta su bloqueo (pos. 2 de fig. 3). Extraer la cesta (D) tirando de ella hacia arriba.
- Sacar del alojamiento portátil (T) la longitud de cable necesaria para enchufar el aparato a la red (véase la fig. 4).
- Si se utiliza el aceite, verter el aceite en la cubeta (E) hasta alcanzar el nivel máximo indicado (véase fig. 5). No superar nunca este límite, el aceite podría salirse del recipiente. El nivel de aceite debe estar siempre entre las indicaciones máximo y mínimo (máx. 3 l.). Los mejores resultados se obtienen utilizando un aceite bueno de semillas de cacahuete.
- Pero si se utilizan barras de grasa, cortarlas en trozos y deshacerlas en otro recipiente y verter a continuación la grasa derretida en la cubeta de la freidora. No fundir nunca la grasa en la cesta o sobre la resistencia de la freidora (véase fig. 6).

PRECALENTAMIENTO

- Situar el cursor del termostato (L) (véase la fig. 7) en la temperatura elegida (véase la tabla de cocción).
- Girar el mando "power" (I) hacia arriba. Se enciende el relativo indicador luminoso rojo "power" (G). También se enciende el indicador luminoso verde "ready" (H) para indicar el estado de precalentamiento.

INICIO FRITURA

- Echar los alimentos para freír en la cesta (E) sin cargarla nunca excesivamente (máx. 1 kg). Asegurarse de que la empuñadura de la cesta esté en posición horizontal (pos. 2 de fig. 3).
- Introducir la cesta en la freidora. Asegurarse de que esté situada correctamente (fig. 8).
- Cerrar la tapadera.
- En cuanto el indicador luminoso verde "ready" (H) se apaga, sumergir la cesta (D) en el aceite, bajando la empuñadura y al mismo tiempo presionando el pulsador situado en la parte superior de éste (posición 1 de figura 3). Sumergir la cesta muy lentamente para evitar salpicaduras o salidas de aceite caliente.
- Es perfectamente normal que salga una gran cantidad de vapor

FINAL FRITURA

- Cuando haya acabado el tiempo de cocción, levantar la cesta (D) (pos. 2 de fig. 3) y controlar que los alimentos contenidos hayan alcanzado el nivel de cocción deseado.

- Cuando se considera finalizada la cocción, apagar el aparato girando el mando "power" (I) hacia abajo (fig. 9).
- Desenchufar el aparato de la corriente.
- Escurrir el aceite sobrante dejando la cesta en posición levantada (pos 2 de fig. 3).

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

El aceite o la grasa no debe estar nunca por debajo del nivel mínimo (2,5 l). 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 varias veces lo deteriora! Por tanto, aconsejamos, aunque se utilice correctamente, sustituir todo el aceite con una cierta frecuencia.

PROCEDIMIENTO PARA FREÍR CORRECTAMENTE

Es importante seguir para cada receta la temperatura aconsejada. Con una temperatura demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta, se crea inmediatamente la costra y la parte interna sigue estando cruda. Poner en el aceite los alimentos que se desean freír, solamente cuando el aceite alcance la temperatura correcta, es decir cuando el indicador luminoso verde "ready" se apaga.

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 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. 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.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

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		Cantidad máxima (gr.)	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Patatas frescas	Media ración	500	170	9 - 12
	Ración entera	1000	170	13 - 16
Pescado	Calamares	600	140	9 - 11
	Vieiras	600	140	10 - 12
	Sardinias	600	140	10 - 12
	Quisquillas	600	140	8 - 10
	Lenguados	500	140	6 - 8
Carne	Chuletas de cerdo (3-4)	500	160	8 - 9
	Filetes de pollo (3-4)	500	160	8 - 10
	Albóndigas (15)	700	160	8 - 10
Verduras	Alcachofas	400	150	15 - 17
	Coliflor	600	150	10 - 11
	Setas	500	150	8 - 10
	Berenjenas	200	150	9 - 11
	Calabacines	500	150	13 - 15

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, es aconsejable no superar las cantidades máximas de alimentos para cada fritura. 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	Cantidad máxima (gr.)	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Patatas fritas precocinadas congeladas	500	190	9 - 11
Croquetas de patatas	700	180	9 - 11
Pescado Palitos de merluza	500	180	7 - 8
Filetes de platija	500	180	6 - 7
Carne Filetes de pollo (3)	300	180	5 - 6

LIMPIEZA

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

No introducir nunca la freidora en el agua ni ponerla bajo el chorro del grifo (véase fig.10). 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. Excluyendo el grupo de mandos, cable de alimentación y resistencia, se pueden lavar todas las demás partes con agua caliente y detergente para vajilla (véase fig. 11). 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.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mal olor.	Aceite deteriorado. Líquido de cocción inadecuado.	Sustituir el aceite o la grasa. Usar aceite de cacahuete o aceite vegetal de buena calidad.
El aceite se salta.	El aceite se ha deteriorado y se forma demasiada espuma. Los alimentos introducidos en el aceite caliente no estaban suficientemente secos. Se ha sumergido demasiado rápidamente la cesta. El nivel del aceite supera el límite máximo.	Sustituir el aceite o la grasa. Secar correctamente los alimentos. Sumergirlos lentamente. Disminuir la cantidad de aceite en la cubeta.
Los alimentos no se doran durante la fase de cocción.	Temperatura del aceite demasiado baja. Cesta demasiado cargada.	Seleccionar una temperatura más alta. Disminuir la cantidad de alimentos.
El aceite no se calienta.	Utilización de la freidora sin aceite en la cubeta, lo cual ha provocado la rotura del dispositivo térmico de seguridad.	Contactar al centro de asistencia (el dispositivo debe ser sustituido).