E 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. Botón termostato para la programación de la temperatura.
B. Indicador luminoso de aparato enchufado (de color rojo)
C. Indicador luminoso de temperatura del aceite (de color verde)
D. Microinterruptor de seguridad
E. Indicador de cantidad máxima de alimentos
F. Indicación de los niveles MIN – MAX del aceite
G. Soporte cesta
H. Minutero (si previsto)
I. Pulsador minutero (si previsto)
J. Portezuela del grifo para vaciar el aceite (si previsto)
K. Grifo para vaciar el aceite (si previsto)
L. Cuerpo exterior
M. Asas
N. Sede para la fijación del grupo mandos
O. Tapadera con asa
P. Mirilla (si prevista)
Q. Filtro (si previsto)
R. Cubeta amovible
S. Cesta con empuñadura abatible
T. Resistencia eléctrica
U. Grupo mandos
V. Alojamiento porta cable
Z. Restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad

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 10ª y equipadas 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 un centro de asistencia autorizado por el fabricante.
- 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.
- 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.
- Sin vigilancia oportuna, no dejar nunca usar este aparato a niños o personas no capacitadas.
- 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.
- 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 (Z), 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 (D) impide el funcionamiento del aparato con el grupo de mandos (U) 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 (S) tirando hacia arriba de ella.
- Si se utiliza el aceite, verter el aceite en la cubeta (R) 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 (F). Los mejores resultados se obtienen utilizando un aceite bueno de semillas de cacahuete.
- Pero si utilizan barras de grasa, cortarlas en trozos y deshacerlos 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. 5).

PRECALENTAMIENTO

- Echar los alimentos para freír en la cesta (S), no superar nunca el nivel máximo indicado en la cesta (fig. 9). Asegurarse que la empuñadura de la cesta esté colocada correctamente (pos. 2 de fig. 2).
- Enchufar el aparato a la corriente. Ambos indicadores luminosos (B) y (C) se encienden.
- Situar el mando (A) del termostato (véase la fig. 6) en la temperatura elegida (véase la tabla cocción), el indicador luminoso de temperatura del aceite (C) de color verde se apaga.
- Cuando se alcanza la temperatura programada, el indicador luminoso (C) de color verde se enciende.

FRITURA

- En cuanto el indicador luminoso (C) se encienda, introducir la cesta (S) en el aceite, bajándola lentamente para evitar salpicaduras o que se derrame el aceite caliente.
- Es perfectamente normal que salga una cantidad de vapor
- Cuando se haya cumplido el tiempo de cocción, levantar la cesta (S) y controlar que los alimentos contenidos hayan alcanzado el grado de cocción deseado.
- Cuando se considera finalizada la cocción, situar el botón A del termostato en la posición "•".
- Desenchufar el aparato de la corriente.
- N.B. Si se efectúan varias cocciones, esperar hasta que el indicador luminoso se encienda en el verde e indique que se ha alcanzado la temperatura programada. A continuación, introducir de nuevo lentamente la cesta (S) en el aceite por segunda vez.

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 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 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.
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

EN LOS MODELOS EQUIPADOS CON MINUTERO ELECTRÓNICO

1. Programe el tiempo de cocción presionando el botón (I), en la pantalla (H) aparecen los minutos programados.
2. Los números empezarán a parpadear inmediatamente, 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 la operación.
4. El minutero indicará el final del tiempo de cocción con dos series de "bip" separadas por un intervalo de 20 segundos aproximadamente. Para apagar la señal acústica, pulse el botón del minutero (I).

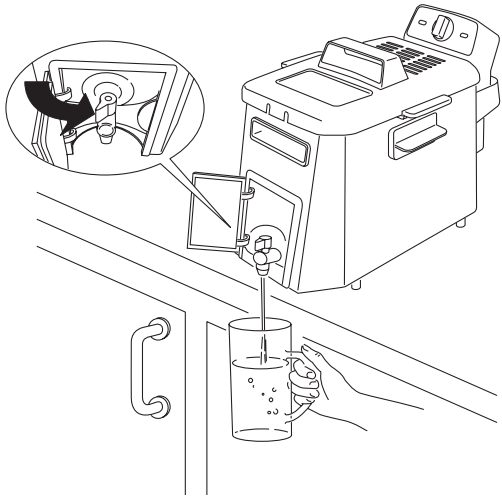
Tanto en caso de sustitución como de eliminación del aparato, quite las pilas y elimínelas según las leyes en vigor ya que son perjudiciales para el medio ambiente.
ATENCIÓN: el minutero no sirve para apagar el aparato.

MODELOS CON GRIFO PARA VACIAR EL ACEITE

ATENCIÓN: no vacíe el aceite si está aún caliente, puede quemarse.

Efectuar las siguientes operaciones:

1. Extraer la cesta.
2. Abrir la portezuela (J).
3. Abrir el grifo (K) 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 (J).
   Es conveniente conservar por separado el aceite usado para freír el pescado y el aceite usado para freír otros alimentos.
   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. 7). 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. 8). 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.