

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Sólo así, podrá obtener las mejores prestaciones y la máxima seguridad durante el uso.

- Antes del uso, compruebe que la tensión de la red corresponde al valor indicado en la placa de datos del aparato.
- Enchufe el aparato únicamente a enchufes de corriente con una capacidad mínima de 10 A y con una puesta a tierra eficaz. (Si el enchufe y la clavija del aparato son incompatibles, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal cualificado).
- No coloque el aparato en las proximidades de fuentes de calor.
- El usuario no deberá sustituir el cable de alimentación de este aparato, ya que esta operación requiere la utilización de herramientas especiales. Si el cable de alimentación está estropeado, hágalo sustituir por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con una cualificación similar, para evitar cualquier riesgo.
- Durante el funcionamiento el aparato se calienta. **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.
- No use la freidora sin aceite.
- Si la freidora pierde aceite, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica o con el personal autorizado de la empresa.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, lave meticulosamente la cuba, la cesta y la tapadera con agua caliente y un detergente líquido lavavajillas. Al final de la operación, séquelo todo con cuidado y elimine los eventuales restos de agua en el fondo de la cuba. Lo cual sirve para evitar que, durante el funcionamiento, se produzcan salpicaduras peligrosas de aceite caliente.
- 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.
- Para cambiar de lugar el aparato, use las empuñaduras situadas en la zona inferior en los cuatro lados. (No use nunca la empuñadura de la cesta para realizar esta operación).
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la superficie, donde sería fácilmente accesible para un niño o de estorbo para el usuario.
- Es del todo normal que, durante la primera utilización, se desprenda olor a nuevo del aparato. Ventile la habitación.

- No haga funcionar el aparato con un timer externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- 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.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No se contempla su uso en: entornos utilizados como cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo, explotaciones agrícolas, hoteles, moteles y otras estructuras de hospedaje, particulares que alquilan habitaciones.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(consulte el dibujo de la página 2)

- A. Tapadera
- B. Mirilla (no en todos los modelos)
- C. Filtro (amovible en algunos modelos)
- D. Cuba
- E. Pulsador de apertura
- F. Cursor termostato
- G. Cesta
- H. Cursor de la empuñadura
- I. Empuñadura de la cesta
- L. Indicador luminoso

DATOS TÉCNICOS

Peso neto 2.6 kg
Potencia absorbida 1200 W
Frecuencia 50/60 Hz
Tensión 220-240 V

ELIMINACIÓN DEL APARATO



En cumplimiento de la Directiva Europea 2002/96/CE, no elimine el aparato con los residuos domésticos, ha de entregarlo a un centro de recogida selectiva oficial.

Antes de enchufar el aparato a la corriente, asegúrese de que la cuba no contenga aceite. Eche el aceite en la cuba: 1,2 litros capacidad máxima (0,7 kg de grasa).

ATENCIÓN: El nivel del aceite debe estar siempre entre las indicaciones de máximo y mínimo, visibles en el interior de la cuba. No use nunca la freidora si el aceite no llega al nivel "min.", podría intervenir el dispositivo de seguridad térmico; para sustituirlo, póngase en contacto con uno de nuestros centros autorizado. Obtendrá los mejores resultados usando un aceite de semillas de cacahuets de buena calidad. Si usa trozos de grasa sólida, córtelos en trocitos para evitar que, en los primeros minutos, la freidora caliente en seco. Programe la temperatura en 160°C para que toda la grasa se derrita, únicamente después, podrá programar la temperatura elegida.

INICIO DE LA FRITURA

Enchufe el aparato a la corriente y sitúe el cursor en la temperatura elegida. Cuando se apague el indicador luminoso del termostato, introduzca la cesta (previamente llenada) en el aceite y cierre la tapadera. No la llene excesivamente (máx. 0,7 kg de patatas frescas). Es del todo normal que, inmediatamente después de esta operación, salga una gran cantidad de vapor por el filtro y que se formen gotas de condensación cerca de la empuñadura de la cesta.

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 "F" 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.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

- Sumerja los alimentos para freír únicamente cuando el aceite alcanza la temperatura correcta, o sea cuando el indicador luminoso se apaga.
- No llene excesivamente la cesta. Pues ello provocaría un descenso repentino de la temperatura del aceite y, por consiguiente, una fritura demasiado grasa y no uniforme.
- Controle que los alimentos estén cortados finos y que su grosor sea regular, ya que los alimentos cortados demasiado gruesos se cuecen incorrectamente en su interior.
- Cuando prepare alimentos rebozados, le aconsejamos sumergir primero la cesta vacía y cuando se alcanza la temperatura programada (el indicador luminoso se apaga), sumerja los alimentos directamente en el aceite caliente para evitar que el rebozado se pegue a la cesta.
- Seque correctamente los alimentos antes de echarlos en el aceite o en la grasa, ya que los alimentos demasiado húmedos pierden la consistencia después de la cocción (en especial las patatas). Le aconsejamos rebozar o enharinar los alimentos con un alto contenido de agua (pescado, carne, verduras), teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina en exceso antes de echarlos en el aceite.

Tipo de alimento	Cantidad máxima	Temperatura °C	Tiempo en minutos	
PATATAS FRITAS	Media porción	190°	5-7	
	Una porción entera	190°	11-13	
PESCADO	Calamares	160°	6-7	
	Vieiras	160°	6-7	
	Colas de cigalas	160°	5-7	
	Sardinias	170°	6-7	
	Jibias	160°	6-7	
	Lenguado (1)	130	160°	5-6
CARNE	Chuletas de ternera (1)	120	160°	5-7
	Filetes de pollo (2)	240	180°	4-6
	Muslos de pollo (2)	300	180°	20-25
	Albondigas (6)	250	160°	4-6
VERDURAS	Alcachofas	150	160°	5-6
	Coliflor	200	160°	4-5
	Setas	200	160°	4-5
	Berenjenas (2 rodajas)	50	170°	3-4
	Calabacines	150	160°	5-6

Los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y deberá adaptarlos en función de la cantidad y del gusto personal.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Cristales de hielo suelen recubrir los alimentos congelados, éstos deben ser eliminados antes de la cocción. Para ello sacuda la cesta. A continuación, introduzca la cesta muy lentamente en el aceite de cocción para evitar el borboteo del aceite.

Tipo de alimento	Cantidad máxima	Temperatura °C	Tiempo en minutos
PATATAS FRITAS	200 (*)	190	3-6
CROCHETTE DI PATATE	350	190	6-7
PESCADO Palitos de merluza (6) Gambas	150	190	4-5
	150	190	4-5
CARNE Filetes de pollo (n. 1)	120	190	3-5

Los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y deberá adaptarlos en función de la cantidad y del gusto personal.

(*) Esta es la cantidad aconsejada para obtener una óptima fritura.

DURACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

De vez en cuando, deberá renovarlos completamente. ¡Al igual que con cualquier otra freidora, el aceite, si lo recalienta varias veces, se deteriora! Por consiguiente, aunque lo utilice y filtre correctamente, le aconsejamos cambiarlo completamente con cierta frecuencia. Le aconsejamos cambiar todo el aceite después de usarlo 5/8 veces o en los siguientes casos: hay malos olores; sale humo durante la cocción; el aceite se pone de color oscuro. Antes de efectuar operaciones de limpieza o de mantenimiento, apague el aparato, desenchúfelo de la corriente y deje que se enfríe. Le recomendamos efectuar esta operación cada vez que fría alimentos, especialmente, si estaban rebozados o enharinados. Las partículas de los alimentos, que se quedan en el líquido, tienden a quemarse y aceleran el deterioro del aceite o de la grasa. Compruebe que el aceite se haya enfriado suficientemente (espere 2 horas aproximadamente).

LIMPIEZA

Desenchúfe siempre el aparato de la corriente antes de efectuar cualquier operación de limpieza. No sumerja nunca la freidora en el agua ni la ponga bajo el chorro de un grifo. Si el agua se filtra, podría provocar riesgos de electrocución. La tapadera puede lavarse en el lavavajillas. Para quitarla tire de ella hacia arriba. Lave la cuba con agua caliente y un detergente líquido lavavajillas. A continuación, enjuague y seque meticulosamente. Puede lavar la cesta en el lavavajillas. Para los modelos con cuba antiadherente, no utilice objetos ni detergentes abrasivos, use solamente un paño suave con un detergente neutro.

MANTENIMIENTO DEL FILTRO ANTIOLOR

Filtro amovible: con el paso del tiempo el filtro antiolor, situado en el interior de la tapadera, pierde su eficacia. Por consiguiente, le aconsejamos cambiarlo después de 10/15 utilizaciones. Para cambiarlo, quite la rejilla correspondiente cubrefiltro de plástico.

Filtro permanente: el filtro permanente no ha de cambiarse porque se limpia durante el lavado normal de la tapadera.