

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.

Nota:

Este símbolo indica consejos e información importantes para el usuario.

- Es del todo normal que, durante la primera utilización, se desprendan olor a nuevo del aparato. Ventile la habitación.
- Se prohíbe usar aceites de producción artesanal o muy ácidos.
- No haga funcionar el aparato con un timer externo o con un sistema de mando a distancia separado. Este aparato cumple la Directiva europea 2004/108/CE sobre la compatibilidad electromagnética y el Reglamento europeo n.º 1935/2004 del 27/10/2004 acerca de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No se contempla el uso 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.

¡Peligro de quemaduras!

El incumplimiento puede ser o es la causa de quemaduras o de ustiones.

- 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.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, lave meticolosamente: la cuba, la cesta y la tapadera (quite el filtro) con agua caliente y detergente líquido lavavajillas. Al final de la operación, séquelo todo con cuidado y elimine los restos de agua en el fondo de la cuba y, sobre todo, de dentro del tubo de vaciado del aceite. Lo cual sirve para evitar que, durante el funcionamiento, se produzcan salpicaduras peligrosas de aceite caliente.
- Use las empuñaduras específicas para cambiar de lugar el aparato. (No utilice nunca la empuñadura de la cesta para realizar la antedicha operación). Controle que el aceite esté lo suficientemente frío, espere unas 2 horas.
- Si su aparato tiene un tubo de vaciado, asegúrese de que esté siempre cerrado y situado en su alojamiento durante el funcionamiento.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la superficie de apoyo de la freidora, un niño podría cogerlo fácilmente o podría estorbar al usuario.

- Tenga cuidado con el vapor hirviendo y con las salpicaduras de aceite al abrir la tapadera.
- Antes de sumergir la cesta, asegúrese de que la tapadera esté cerrada correctamente.

¡Atención!

El incumplimiento puede ser o es la causa de lesiones o de desperfectos al aparato.

- No coloque el aparato en las proximidades de fuentes de calor.
- Encienda la freidora únicamente después de haberla llenado con aceite o grasa. Pues si se calienta en vacío, se activa un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento. En dicho caso, para poner de nuevo en funcionamiento el aparato, contacte a uno de nuestros centros autorizados.
- Si la freidora pierde aceite, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica o con el personal autorizado de la empresa.
- La cesta encaja automáticamente en el perno central de la cuba. Por consiguiente, para evitar roturas, no deberá darle vueltas manualmente buscando la posición correcta.
- 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 con su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

¡Peligro!

El incumplimiento puede ser o es la causa de lesiones provocadas por descargas eléctricas con peligro para la vida.

- Antes del uso, compruebe que la tensión de la red corresponde al valor indicado en la placa de datos del aparato.
- Enchufe el aparato solamente a enchufes de corriente con una capacidad mínima de 10 A y equipados con una toma de tierra eficaz.
- Si el cable de alimentación se estropea, lo deberá sustituir el fabricante o su servicio de asistencia técnica para evitar cualquier riesgo.

DESGUACE DEL APARATO

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

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(véase el dibujo de la portada)

- A. Tapa del filtro
- B. Filtro antiolor
- C. Filtro del aceite
- D. Cuba extraíble
- E. Espacio recogecable
- F. Mando del termostato y apagado
- G. Pulsador de apertura
- H. Pantalla minuterio
- I. Botón minuterio
- L. Indicador luminoso
- M. Recipiente del aceite (*)
- N. Tapadera del recipiente del aceite (*)
- O. Tapón del tubo de vaciado (*)
- P. Cajón para el recipiente del aceite (*)
- Q. Tubo de vaciado del aceite (*)
- R. Tapa para alojamiento tubo (*)
- S. Empuñadura de la cesta
- T. Cursor de la empuñadura
- U. Cesta
- V. Mirilla
- Z. Tapadera

(*) *Solamente modelo F38436*

LLENADO DEL ACEITE O GRASA

- Levante la cesta (U) para situarla en la posición más alta, para ello tire hacia arriba de la empuñadura específica (S) (fig. 1).

i **Nota:** Para bajar y levantar la cesta, la tapadera debe estar SIEMPRE cerrada.

- Presione el pulsador (G) (fig. 2) para abrir la tapadera (Z).
- Saque la cesta tirando de ella hacia arriba (fig. 3).
- Eche el aceite en la cuba (D): 1,5 litro capacidad máxima (1,3 kg de grasa) o 1,1 litro capacidad mínima (1 kg de grasa).

! **¡Atención!** El nivel debe estar siempre entre las indicaciones de máximo y mínimo.

! **¡Atención!** 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 autorizados.

i **Nota:** Obtendrá los mejores resultados usando un aceite de semillas de cacahuetes de buena calidad.

No mezcle diferentes tipos de aceite. Si usa trozos de grasa sólida, córtelos en pedazos pequeños para evitar que, en los primeros minutos, la freidora caliente en seco. Programe la temperatura en 150 °C para que toda la grasa se derrita, únicamente después, podrá programar la temperatura elegida.

INICIO FRITURA

- Gire el mando del termostato (F) para situarlo en la temperatura elegida (fig. 4) para encender la freidora.
- Cuando se apague el indicador luminoso del termostato (L), introduzca la cesta (U) (previamente llenada) en la cuba (D) en una posición elevada (fig. 3) y cierre la tapadera (Z).
- Sumerja lentamente la cesta, desplace el cursor (T) hacia la flecha y baje la empuñadura (S) al mismo tiempo (fig. 5).

! **¡Atención!** No la llene excesivamente (máx. 1, 2 kg de patatas frescas).

i **Nota:** Es del todo normal que, inmediatamente después de esta operación, salga una gran cantidad de vapor por la tapa del filtro (A) y que se formen gotas de condensación cerca de la empuñadura de la cesta.

- Cuando acabe el tiempo de cocción, tire hacia arriba de la empuñadura para levantar la cesta y controle el nivel de cocción.

PROGRAMACIÓN DEL MINUTERIO ELECTRÓNICO

- Programe el tiempo de cocción con el botón (I), en la pantalla (H) aparecen los minutos programados.
- Los números empezarán a parpadear inmediatamente, lo cual significa que ha iniciado el tiempo de cocción. El último minuto se visualizará en segundos.
- 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.
- El minuterio 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 minuterio.

i **Nota:** El minuterio no sirve para apagar el aparato.

Sustitución de la pila del minuterio

- Haga palanca en el borde inferior (fig. 6) para sacar el minuterio de su alojamiento.
- Gire la tapa de la pila en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 7), situada en la parte trasera, para liberarla.
- Cambie la pila por otra del mismo tipo (L1131).

i **Nota:** Tanto en caso de sustitución como de eliminación del aparato, quite la pila y elimínela según dictan las leyes vigentes, pues es nociva para el medio ambiente.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

i Nota Bene: 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 cocen incorrectamente en su interior.

Cuando cocine alimentos rebozados, le aconsejamos sumergir antes la cesta vacía y cuando se alcance la temperatura programada (el indicado luminoso (L) se apaga), eche el alimento 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 máx. g.	Temperatura (°C)	Tiempo en minutos	
PATATAS FRITAS	Cantidad aconsejada para obtener una óptima fritura con 1,5 litros de aceite.	600	190°	10-12
	Cantidad máxima con 1,1 litros de aceite.	1000	190°	18-20
	Cantidad máxima con 1,5 litros de aceite.	1200	190°	20-22
PESCADO	Calamares	500	160°	9-10
	Vieiras	500	160°	9-10
	Colas de cigalas	600	160°	7-10
	Sardinias	500-600	170°	8-10
	Sepias	500	160°	8-10
	Lenguados (3)	500-600	160°	6-7
CARNE	Chuletas de ternera (2)	250	170°	5-6
	Filetes de pollo (3)	300	170°	6-7
	Croquetas (8-10)	400	160°	7-9
VERDURAS	Alcachofas	250	150°	10-12
	Coliflor	400	160°	8-9
	Setas	400	150°	9-10
	Berenjenas	300	170°	11-12
	Calabacines	200	170°	8-10

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 mueva la cesta.



¡Peligro de quemaduras! Antes de sumergir la cesta, asegúrese de que la tapadera esté cerrada correctamente. A continuación, introduzca la cesta muy lentamente en el aceite de cocción para evitar el borboteo del aceite.

Tipo de alimento	Cantidad máx. g.	Temperatura (°C)	Tiempo en minutos
PATATAS FRITAS			
Cantidad aconsejada para obtener una óptima fritura con 1,5 litros de aceite.	200 (*)	190°	4-6
Cantidad máxima con 1,1 litros de aceite.	600	190°	13-15
Cantidad máxima con 1,5 litros de aceite.	1000	190°	18-20
PESCADO			
Palitos de merluza (6)	300	190°	4-6
Quisquillas	300	190°	4-6
CARNE			
Filetes de pollo (3)	200	180°	6-8

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

(*) Ésta es la cantidad aconsejada para obtener una óptima fritura. Naturalmente, puede freír una cantidad mayor de patatas congeladas pero debe recordar que, en este caso, obtendrá patatas un poco más grasas por el descenso repentino de la temperatura del aceite durante la inmersión.

FILTRACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

i **Nota:** Es aconsejable efectuar esta operación después de cada fritura, especialmente con alimentos rebozados o enharinados. Espere hasta que el aceite se haya enfriado suficientemente (espere 2 horas aproximadamente).

Modelos no equipados con el tubo de vaciado (Q) y el recipiente del aceite (M)

- Abra la tapadera de la freidora (Z) y saque la cuba extraíble (D) (fig. 8), use las empuñaduras específicas para levantarla. Vacíe el aceite de la cuba en un recipiente.
- Coloque de nuevo la cuba extraíble en el alojamiento.
- Enganche la cesta (U) en el borde de la cuba y sitúe el filtro en el fondo de la cesta (fig. 9). Los filtros se venden en tiendas de vendedores autorizados o en centros de asistencia técnica. Eche de nuevo el aceite o la grasa en la freidora muy lentamente para que no se derrame por el filtro (fig. 10).

Modelos equipados con el tubo de vaciado (Q) y el recipiente del aceite (M)

- Coloque la freidora cerca del borde de una superficie de trabajo (fig. 11). Saque el cajón (P) hacia fuera siguiendo las indicaciones de la figura 12.

Sitúe el recipiente del aceite (M) sin la tapadera (N) en el alojamiento específico (fig. 13).

- Abra la tapa (R) (fig. 14) y saque el tubo de vaciado (Q). Gire el tapón (O) en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 15) para abrirlo.
- Al final de la operación, gire el tapón en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo, coloque de nuevo el tubo de vaciado en su alojamiento y cierre la tapa.

DURACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

De vez en cuando, se ha de renovar completamente.

¡Al igual que con las demás freidoras, recalentar el aceite varias veces lo deteriora!

Por tanto, aconsejamos, aunque se utilice y filtre correctamente, sustituir todo el aceite con una 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

Esta freidora funciona con poco aceite, gracias a la cesta giratoria, por lo que ofrece la gran ventaja de necesitar eliminar aproximadamente la mitad del aceite respecto a las demás freidoras del mercado.

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO ANTIOLOR

Con el paso del tiempo el filtro antiolor, situado en el interior de la tapadera, pierde su eficacia.

Para sustituirlo, quite la tapa del filtro (A) de plástico (fig. 11).

Los filtros antiolor se venden en tiendas de vendedores autorizados o en centros de asistencia técnica.

LIMPIEZA

 **¡Peligro!** Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufe siempre el aparato de la corriente. No sumerja nunca la freidora en el agua ni la ponga bajo el chorro de un grifo.

Si el agua se infiltra, podría provocar riesgos de electrocución.

 **Nota:** Deje enfriar bien el aceite durante 2 horas aproximadamente, para vaciar el aceite o la grasa siga las indicaciones contenidas en el párrafo precedente "filtración del aceite o de la grasa".

No incline nunca ni ponga boca abajo la freidora para vaciarla (fig. 17).

Lave meticulosamente la cuba, la cesta y la tapadera (quite el filtro) con agua caliente y un detergente líquido lavavajillas.

La tapadera (Z) es amovible, para quitarla empujela hacia atrás y

al mismo tiempo tire de ella hacia arriba (véase las flechas "A" y "B", fig. 18).

 **¡Atención!** No meta la tapadera en el agua sin haber quitado previamente el filtro.

Para limpiar la cuba (D), haga lo siguiente:

- Levante la cuba lentamente (véase la figura 8) para extraerla de la freidora y use agua caliente, un detergente lavavajillas y una esponja suave para lavar la cuba.

- La cuba y la cesta se pueden lavar en el lavavajillas. Tenga cuidado de que el tubo no reciba golpes que perjudiquen su funcionamiento correcto.

Para volver a colocar la cuba, abra la tapa (R) del alojamiento portatubo, a continuación incline la cuba para colocarla, con el tubo situado horizontalmente y el tapón puesto. Por último cierre la tapa.

- Para limpiar el filtro del aceite (C), situado dentro de la cuba, cuando está muy sucio u obstruido, debe desenroscarlo en el sentido contrario de las agujas del reloj para extraerlo.

 **¡Atención!** Para limpiar la cuba sin estropear su revestimiento antiadherente, no utilice objetos ni detergentes abrasivos, use solamente un paño suave con un detergente neutro.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Anomalía	Causa	Solución
Se producen malos olores.	El filtro antiolor (B) está saturado. El aceite está deteriorado. El líquido de cocción no es el adecuado.	Cambie el filtro. Sustituya el aceite o la grasa. Utilice un aceite de semillas de cacahuets bueno.
El aceite se salta.	El aceite está deteriorado y se forma mucha espuma. Ha sumergido alimentos no suficientemente secos en el aceite caliente. Inmersión demasiado rápida de la cesta. El nivel del aceite en la freidora supera el límite máximo.	Sustituya el aceite o la grasa. Seque los alimentos correctamente. Introdúzcalos lentamente. Disminuya la cantidad de aceite en la cuba.
El aceite no se calienta.	Puede haber intervenido el dispositivo de seguridad térmico.	Póngase en contacto con el centro de asistencia (el dispositivo debe ser sustituido).
La fritura se ha realizado únicamente en mitad de la cesta.	La cesta no da vueltas durante la cocción.	Limpie el fondo de la cuba. Limpie correctamente el anillo guía ruedas de la cesta (fig. 19).