

**Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato. Guarde estas instrucciones.**

- Si el cable de alimentación está estropeado, el fabricante o su servicio de asistencia técnica deberá sustituirlo a fin de prevenir cualquier riesgo.
- Nunca sumerja el aparato en el agua.
- El aparato puede ser utilizado por niños de edad no inferior a 8 años, por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o de los conocimientos necesarios siempre y cuando estén bajo vigilancia o hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros que el mismo comporta.

Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no pueden ser llevadas a cabo por niños, siempre y cuando tengan más de 8 años y estén bajo constante vigilancia.

Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.

- Este aparato está exclusivamente destinado al uso doméstico. No se prevé el uso en: ambientes destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otras zonas de trabajo, agroturismos, hoteles, moteles y otras estructuras hosteleras, alquiler de habitaciones.
- El aparato no debe ponerse en funciona-

miento por medio de un temporizador exterior o un sistema de mando a distancia separado.

- Los aparatos de cocción deben colocarse en una superficie estable utilizando las asas (si presentes) para evitar que se vuelquen los líquidos calientes.

#### ¡Peligro!

El incumplimiento puede ser, o es, la causa de lesiones por descarga eléctrica con peligro para la vida.

- Antes del uso controlar que la tensión de alimentación corresponda a la que se indica en la placa de datos del aparato.
- Conectar el aparato sólo a toma corriente con la capacidad mínima de 10A y con una eficiente descarga a tierra (en el caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, hacer cambiar la toma por otra adecuada por parte de personal especializado).

#### ¡Peligro por quemaduras!

El incumplimiento de las advertencias puede ser causa de quemaduras.

- Tener en cuenta que durante el funcionamiento, el aparato está caliente. NO DEJAR EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
- No transportar la freidora cuando el aceite está caliente, porque se corre el riesgo de graves quemaduras.
- Desplazar el aparato utilizando las asas correspondientes (No utilizar nunca el mango del cesto para realizar esta operación). Controlar que el aceite esté suficientemente frío, esperar aproximadamente 2 horas.
- 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 eventuales salpicaduras de aceite al abrir la tapadera.

#### ¡Atención!

El incumplimiento de las advertencias puede ser causa de lesiones o daños en el aparato.

- No colocar el aparato cerca de fuentes de calor.
- Se debe poner en funcionamiento la freidora después de haberla llenado con aceite o grasa. Si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento. Para ponerla nuevamente en función, dirigirse a un centro autorizado nuestro.
- Si la freidora pierde aceite, dirigirse a un centro de asisten-

cia técnica o a personal autorizado por nuestra firma.

**i** **Nota:**

Este símbolo destaca consejos e informaciones importantes para el usuario.

- Antes de usar la freidora por la primera vez, lavar con atención: la cuba, el cesto y la tapa (sacar el filtro) con agua caliente y detergente líquido para platos. Al final de la operación, seque todo muy bien y elimine el posible residuo de agua que se acumula en el fondo del depósito. Esto sirve para que durante el funcionamiento no salgan peligrosos chorros de aceite caliente.
- Es del todo normal que durante la primera utilización, el aparato emane un olor de nuevo. Ventilar la habitación.
- Se prohíbe usar aceites de producción artesanal o muy ácidos.

Este aparato cumple la directiva europea 2004/108/CE sobre la compatibilidad electromagnética y el reglamento europeo n° 1935/2004 del 27-10-2004 acerca de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A. Tapadera
- B. Mirilla (si la hay)
- C. Filtro (amovible en algunos modelos)
- D. Cuba
- E. Pulsador de abertura
- F. Cursor termostato / Indicador luminoso
- G. Cesta
- H. Cursor de la empuñadura
- I. Empuñadura de la cesta

## DATOS TÉCNICOS

Peso neto	2.5 kg
Potencia absorbida:	vea la placa características
Frecuencia:	vea la placa características
Tensión:	vea la placa características

## INSTRUCCIONES PARA EL USO

Antes de enchufar el aparato a la corriente, asegúrese de que la cuba no contenga aceite. Eche el aceite en la cuba: 2,3 litros capacidad máxima (2 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 cacahuetes de buena calidad.

Si usa trozos de grasa sólida, córtelos en trocitos para evitar que, en los primeros minutos, la freidora caliente en seco.

Programa la temperatura en 150°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. 1 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 provocará 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 cocuen 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.

Alimento		Cantidad. g.	Temperatura °C	Tiempo (minutos)
PATATAS FRITAS	media ración	500	190	7-9
	una ración	1000	190	16-18
PESCADO	Calamares	500	160	12-13
	Colas de cigalas	500	160	9-10
	Sardinas	500	160	12-13
	Lenguados	400	160	7-8
CARNE	Chuleta a la milanesa	300	170	8-9
	Filete de pollo	300	180	7-8
	Albóndigas	500	170	7-8
VERDURAS	Alcachofas	250	150	11-12
	Coliflor	300	160	7-8
	Setas	300	150	6-7
	Berenjenas	100	170	7-8
	Calabacines	300	1610	11-12

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.

Alimento		Cantidad. g.	Temperatura °C	Tiempo (minutos)
PATATAS FRITAS		350 (*)	190	6-8
PATATAS FRITAS (cantidad máxima)		800	190	16-18
CROQUETAS DE PATATAS		500	190	9-11
PESCADO	Palitos de merluza	300	190	5-6
	Gambas	300	190	5-6
CARNE	Filetes de pollo	200	190	7-8

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.

## **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**

Desenchufe 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 infiltra, 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.

## **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.