Lean con atención estas instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Sólo así podrán obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (pág. 3)

A Cesto
B Mango del cesto con cierre de seguridad
C Contratapa
D Asa apertura tapa
E Temporizador electrónico (si lo hay)
  F Botón para el tiempo de cocción
  G Botón de encendido/puesta en marcha
  H Lengüeta de protección de la batería (si la hay)
I Indicador luminoso
L Portillo para el alojamiento del tubito de drenaje (si lo hay)
M Tubito de drenaje "Easy Clean System" (si lo hay)
N Cursor termostato y apagado
O Alojamiento del cable
P Asas para levantar el aparato

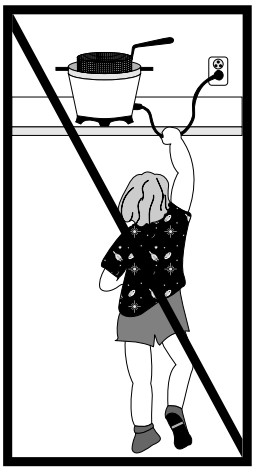
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensione	véase la placa de datos
Potencia absorbida	véase la placa de datos
Capacidad máx.:	1,3 lt. de aceite o 1,2 kg. de grasa
Contenido máx. de alimentos	700 gr. de patatas

Los materiales y objetos destinados al contacto con productos alimenticios son conformes a lo previsto por la directive CEE 89/109. Además, este aparato se ajusta a las Directivas CE aplicables, inclusive radiodisturbios.

CONSEJOS UTILES

- Este aparato ha sido diseñado para freír comidas y para un uso exclusivamente doméstico. No deberá utilizarse para otros fines ni deberá modificarse o desarreglarse de alguna manera.
- No poner en marcha el aparato si está dañado (por ejemplo, debido a una caída).
- Antes de usar la freidora por primera vez quitar el cartón del orificio de salida de la cuba, lava esmeradamente esta última y el cesto con agua caliente y poco detergente líquido para vajillas; despues sacarlo atentamente.
- **La freidora tiene que ponerse en marcha sólo tras haberla llenado con aceite o manteca; en efecto, si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento.** En este caso, para volver a poner en marcha el aparato, habrá que dirigirse a uno de nuestros centros autorizados.
- Antes de utilizarla comprobar que la tensiòn de la red corresponda a la indicada en la placa de datos del aparato.
- Conectar el aparato solo con enchufes de alcance minimo 10A y dotados de una eficaz toma de tierra.
- Durante el funcionamiento el aparato està caliente. NO DEJAR EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
- Durante el funcionamiento el tubo de desagüe debe estar cerrado y colocado en su alojamiento.
- No transportar la freidora cuando el aceite està caliente, porque se corre el peligro de graves quemaduras.
- Si la freidora perdiera aceite, dirigirse al centro de asistencia tecnica o al personal autorizado de la empresa.
- No apagar el aparato halando el cable de alimentación: obrar siempre en el enchufe.



- **Quemaduras graves pueden producirse si una freidora cae. No dejar que el cable juelgue del borde de la superficie en la qual está la freidora, desde donde poderia ser facilmente al alcance de un niño o causar molestia para el utilizador. No utilizar alargos.**

INSTRUCCIONES PARA EL USO

LLENADO CON ACEITE O GRASA

- Tras haber quitado el embalaje al aparato, abrir la tapa jalando hacia arriva el asa al efecto (fig. 1) y sacar los accesorios.
- Verter en el contenedor 1,3 lt. de aceite (o 1,2 kg. de grasa).

El nivel debe hallarse siempre dentro de las marcas de referencia mínima y máxima. No sobrepasar nunca el màximo nivel.

El mejor resultado se obtiene con un **buen aceite de cacahuetes**. El aceite de oliva es el ideal puesto que se degrada menos facilmente, pero una utilización prolongada acentúa su sabor. Evitar sobretodo mezclar aceites diferentes.
Si se utiliza grasa sòlida, cortarla a trozos pequeños de modo que la freidora no **caliente en seco** durante los primeros minutos, tambien se aconseja que, durante la primera fase de precalientamiento, se ponga el termostato en la posiciòn 150°C.
Hacer deshacer los trozos de grasa directamente en el recipiente. Solamente cuando se hayan deshecho completamente, se bajarà el cesto.

PRECALIENTAMIENTO

Colocar el termostato (**N**) (fig. 4) en la temperatura deseada (ver tabla adjunta). Al alcanzar la temperatura programada, el indicador luminoso se apaga.

PARA FREÍR

1. **Cuando se apaga el indicador luminoso**, sumergir lentamente el cesto en el aceite.
   Para hacerlo:
   - Cerciórense de que el cierre de seguridad esté en la posición hacia atrás.
   - Introducir el mango (B) en el cesto, como se muestra en la figura, y empujar el cierre de seguridad hacia delante.
     Antes de sumergir o levantar el cesto verificar siempre que el cierre de seguridad esté hacia delante.
     Luego cierren la tapadera tras haber quitado el mango del cesto.
   - **Es completamente normal que, inmediatamente después de esta operación, del cubrefiltro salga una notable cantidad de vapor muy caliente.**
   - **También es normal que durante el funcionamiento caigan de la tapa algunas gotas de agua condensada, a lo largo de las paredes de plástico del aparato y en proximidad del asa del cesto.**
2. En los modelos con cuentaminutos electrónico (**E**) es posible plantear el tiempo de cocción deseado. Si el temporizador está provisto de lengüeta de protección de la batería (**H**), sacarla halando ligeramente para permitir el funcionamiento y luego obrar de la manera siguiente:
   - Pulsar el botón "ON/START" (**G**): el cuentaminutos se encenderá y los números comenzarán a parpadear.
   - Pulsar el botón "+min" (**F**) hasta definir el tiempo deseado.
   - Pulsando el botón "ON/START" (**G**) el cuentaminutos comenzará el cómputo del tiempo visualizado. Los números ya no parpadearán y, en cambio, lo hará el punto.
   - En caso de error, o para anular el cómputo del tiempo, pulsar al mismo tiempo los botones **F** y **G**: el cuentaminutos se pondrá en cero.
   - Al final del ciclo de cocción se oirá una señal acústica. Para acallarla, pulsar uno de los dos botones.
     Atención: el cuentaminutos indica el final del tiempo de cocción **pero no apaga el aparato**.
   - Pasados unos 20 segundos del final de la señal acústica, el cuentaminutos se apaga solo.

   El cuentaminutos electrónico se puede sacar del aparato para facilitar su manejo (véase fig. 5) y llevado consigo a otra habitación, de modo que se pueda seguir la fritura a distancia.

SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA DEL CUENTAMINUTOS (para los modelos que lo prevén)

- Sacar el cuentaminutos de su asiento (fig. 5).
- Girar en sentido siníestrorso la tapa de la batería colocada detrás del cuentaminutos hasta que se libere. (fig. 15).
- Sustituir la batería.

Tanto en el caso de cambio como en la eliminación del aparato, se deben sacar y eliminar las pilas de acuerdo a las leyes vigentes, ya que son dañosas para el ambiente

FIN DE LA FRITURA

Al terminar el tiempo de cocción (por ej. patatas), abrir la tapa, enganchar el cesto en el borde de la cubeta (fig. 3), apoyar (sin forzar) la tapa sobre el cesto, esperar que la luz indicadora se apague nuevamente, y luego sumergir otra vez el cesto en el aceite (véanse las tablas indicadoras). Si se opina que la cocción haya acabado, apagar el aparato llevando el cursor del termostato enla posición "OFF" hasta que dispare el interruptor interno. Dejar escurrir por algunos instantes.

Si se precisan dos tiempos de cocción (por ej. patatas), abrir la tapa, enganchar el cesto en el borde de la cubeta, apoyar (sin forzar) la tapa sobre el cesto, esperar que la luz indicadora se apague nuevamente y luego sumergir otra vez el cesto en el aceite (véanse las tablas indicadoras).

FILTRACIÓN DEL ACEITE O GRASA

Se aconseja realizar esta operación después de cada fritura, ya que las partículas de alimentos, sobre todo si están empanados o enharinados, quedando en el líquido, tienden a quemar y luego a producir una alteración mucho más rápida del aceite o grasa.

Modelos con tubo para vaciar el-aceite

Proceder en el siguiente modo:

1. Abrir la tapadera de la freidora y sacar el cesto. **Controlar que el aceite esté bastante frío (2 horas aproximadamente).**
2. Abrir la puerta (**L**) como se indica en la fig. 5. y sacar el tubito de drenaje (**M**).
3. Quitar el tapón (fig. 6) y al mismo tiempo aplastar con los dedos el tubito de drenaje para evitar que sobresalga el líquido de freír mientras no esté colocado en un recipiente.
4. Dejar salir el líquido de freír en un contenedor (fig. 7).
5. Eliminar de la cuba los depósitos eventuales por medio de una esponja o papel secante.
6. Volver a colocar el tubito de drenaje en su alojamiento **después de haberlo tapado nuevamente.**
7. Enganchar el cesto en el borde de la cubeta y colocar el filtro en dotación en el fondo del cesto (fig. 8). (El filtro se encontrara en su comercio o bien en nuestros centros de asistencia).
8. Volver a verter muy lentamente el líquido de cocción en la freidora para que no sobresalga del filtro (fig. 9).

N.B: El aceite filtrado se puede dejar en el interior de la freidora. Sin embargo, si entre una cocción y la otra transcurriera mucho tiempo, se aconseja guardar el aceite en la obscuridad y en un recipiente cerrado, al objeto de evitar su deterioro.

Para llenar este recipiente, sacar de nuevo el tubito y actuar como se indica en la fig. 10.

Es buena regla conservar el aceite empleado para freír pescado separado del que se ha usado para freír otros alimentos.

Caso de que se utilice grasa, cuidar que no se enfríe demasiado, porque se volvería sólida.

Modelos sin tubo para vaciar el-aceite

Proceder de la manera siguiente:

1. Después de haber quitado la tapa (fig. 11), sacar la cubeta tal como se muestra en la fig. 12.
2. Enganchar el cesto en el borde de la cubeta y colocar el filtro en dotación en el fondo del cesto (fig. 8). (El filtro se encontrara en su comercio o bien en nuestros centros de asistencia).
3. Volver a verter muy lentamente el líquido de cocción en la freidora para que no sobresalga del filtro (fig. 9).

N.B: El aceite filtrado se puede dejar en el interior de la freidora. Sin embargo, si entre una cocción y la otra transcurriera mucho tiempo, se aconseja guardar el aceite en la obscuridad y en un recipiente cerrado, al objeto de evitar su deterioro.

Es buena regla conservar el aceite empleado para freír pescado separado del que se ha usado para freír otros alimentos.

Caso de que se utilice grasa, cuidar que no se enfríe demasiado, porque se volvería sólida.

SUSTITUCIÒN DEL FILTRO ANTIOLORES

A lo largo del tiempo los filtros antiolores situados en el interior de la tapadera van perdiendo su eficacia. Se aconseja cambiar los filtros cada veinte frituras; para ello, sacar los tornillos que se encuentran en la contratapa (véase la fig. 13).

Sustituir los filtros.

N.B: El filtro negro tiene que estar apoyado sobre la tapa de plástico (fig. 13) y el filtro blanco colocado arriba.

Luego, montar de nuevo la contratapa atornillando los tres tornillos.

LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, **cerciorarse de que el enchufe esté desconectado.**

No sumergir nunca la freidora en el agua ni ponerla debajo del grifo. Al entrar el agua en su interior, podría producir descargas eléctricas.

No poner la tapadera debajo del agua sin quitar previamente los filtros.

Para la limpieza de la cuba, actuar del modo siguente:

- **Después de haber dejado enfriar oportunamente el aceite,** vaciar el líquido de freír (véase "filtración del aceite ou grasa").
- Eliminar de la cuba los depósitos eventuales por medio de una esponja o papel secante.
- Para una limpieza a fondo del recipiente usar agua caliente y detergente para platos, después enjuagar y secar con cuidado.
- Para limpiar el interior del tubito de drenaje, (si lo hay) utilizar la escobilla del equipamiento (fig. 14).
- Se aconseja limpiar regularmente el cesto cuidando eliminar todos los depósitos eventuales.
- El cesto se puede introducir completamente en el lavavajillas para su limpieza.
- Después de cada uso secar la parte externa de la freidora con un paño suave y húmedo en modo de eliminar las salpicaduras y eventuales pequeñas manchas de aceite o de vapor.
- Para los modelos provistos de guarnición, limpiarla y secarla para evitar que se pegue a la cubeta cuando el aparato no se utiliza.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

Cuando el aceite queda por debajo del nivel mìnimo, añadir aceite nuevo. De vez en cuando, sin embargo, es mejor renovarlo completamente, para conservar no sólo la calidad gustativa, sino también la digestibilidad de los alimentos freídos.

La duraciòn del aceite depende de lo que se frie. El rebozado, por ejemplo, ensucia el aceite màs que una simple fritura.

Aconsejamos cambiar totalmente el aceite cada 5÷8 frituras y, en cualquier caso, cuando:

- comience a tener mal olor
- humea cuando se frie
- se vuelve oscuro.

PARA FREÍR DEL MODO CORRECTO

- Es importante mantener por cada receta la temperatura aconsejada. **Con una temperatura demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta se forma enseguida la corteza y el interior sigue crudo.**
- **Los alimentos a freír se deben sumergir sólo cuando el aceite ha alcanzado la justa temperatura, o sea cuando el indicador luminoso se apaga.**
- No sobrecargar el cesto. Esto provocaría la disminución repentina de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme.
- Controlar que los alimentos sean finos y tengan igual espesor. Si demasiado espesos, se cuecen mal interiormente, a pesar de tener un buen aspecto. De espesor igual, alcanzan al mismo tiempo la cocción ideal.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCION: CUADROS OTIENTATIVOS

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Consúltese la tabla siguiente, teniendo en cuenta de que los tiempos y las temperaturas de cocción son estimados y tienen que ajustarse en función de la cantidad y del gusto personal.

Alimento		Cantidad máx. gr.	Temperatura °C	Tiempo (min)
Patatas frescas	media ración	350	190	fase 1 4 - 5 fase 2 1 - 2
	una ración	700	190	fase 1 6 - 8 fase 1 4 - 5
Pescado	Calamares	250	160	6 - 7
	"Canestrelli"	250	160	6 - 7
	Cigalas	250	160	5 - 6
	Sardas	250	170	6 - 7
	Sepias	250	160	6 - 7
	Lenguados (1)	130	160	5 - 6
Carne	Escalopes de novillo (1)	120	160	5 - 7
	Milanesas de pollo (1)	120	160	4 - 6
	Albóndigas (6)	250	160	4 - 6
Verduras	Alcachofas	150	150	5 - 6
	Coliflor	200	160	4 - 5
	Setas	200	150	4 - 5
	Berenjenas (2 lonchas)	50	170	3 - 4
	Calabacines	150	160	5 - 6

- **Secar perfectamente los alimentos antes de sumergirlos en el aceite o grasa.** Estando húmedos, quedarían blandos después de la cocción (sobre todo si se trata de patatas). Se aconseja empanar o enharinar los alimentos muy ricos en agua (pescado, carne verduras), cuidando eliminar el pan o la harina sobrantes antes de introducirlos en el aceite.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

1. Los alimentos congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente producen inevitablemente una notable disminución de la temperatura del líquido de cocción. Para obtener un buen resultado, les aconsejamos que no sobrepasen las cantidades máximas de alimentos para cada fritura que se aconsejan en la tabla siguiente:

Los tiempos de cocción de esta tabla son aproximados y pueden variar en función de la temperatura inicial de los alimentos y de la temperatura de cocción indicada en el envase.

Alimento		**Cantidad máx. gr.**	**Temperatura °C**	**Tiempo (minuti)**
Patatas pre-cocinadas		200(*)	190	Fase 1 2 - 4 Fase 2 1 - 2
Croquetas de patatas		350	190	6 - 7
Pescado	Varitas de merluza (6)	150	190	4 - 5
	Gambas	150	190	4 - 5
Carne	1 milanesa de pollo	120	190	3 - 5

(*) Esta es la dosis aconsejada para obtener una fritura óptima. Claramente, es posible freir una cantidad mayor de patatas congeladas, pero teniendo en cuenta de que en este caso resultarán un poco untuosas debido al repentino descenso de la temperatura del aceite durante la inmersión.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO

Anomalia	Causa	Remedio
Emanación de malos olores	El filtro anti-olores está lleno El aceite está deteriorado El liquido de cocción no es apropriado	Sustituir el filtro Sustituir el aceite o la grasa Utilizar un buen aceite de cachuete
El aceite rebosa	Se ha sumergido el cesto demasiado rápidamente El nivel de aceite en la freidora excede del límite máximo Se han sumergido en el aceite caliente alimentos no suficientemente secos Se ha superado la cantidad máxima aconsejada	Sumergirlo lentamente Reducir la cantidad de aceite en el interior de la cuba Secar bien los alimentos 700 gr. (patatas frescas)
El aceite no se calienta	La freidora ha estado puesta anteriormente en funcionamiento sin aceite en el recipiente, provocando la rotura	Dirigerse al Servicio de Asistencia Técnica (el fusible tiene que ser sustituido)