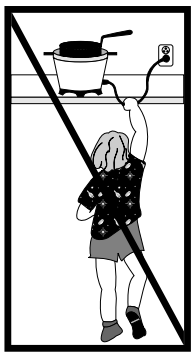
DESCRIPCIÓN DEL APARATO (pág. 2)

A Gancho de la tapa del filtro
B Tapa del filtro antiolor
C Tapadera
D Portillo (donde es suministrado)
E Mirilla para el control del filtro
F Cesto
G Cursor del mango
H Mango del cesto
I Pulsador para la apertura de la tapadera
L Asas para levantar el aparato
M Temporizador electrónico (si lo hay)
N Botón do Temporizador (si lo hay)
O Indicador luminoso
P Cursor termostato y apagado
Q Portillo para el alojamiento del tubito de drenaje (donde es suministrado)
R Tubito de drenaje "Easy Clean System" (donde es suministrado)
S Alojamiento del cable

CONSEJOS UTILES

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.

- 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.**



- Está prohibido el uso de este aparato por parte de niños y de personas incapaces sin la oportuna vigilancia.
- No dejar que los niños jueguen con el aparato.
- Desplazar el aparato utilizando las asas correspondientes (L) (No utilizar nunca el mango del cesto para realizar esta operación).
- Es del todo normal que durante la primera utilización, el aparato emane un olor de nuevo. Ventilar la habitación.
- Los materiales y objetos destinados al contacto con productos alimenticios son conformes a lo previsto por la directiva CEE 89/109.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

LLENADO CON ACEITE O GRASA

- Levantar la cesta hasta la posición más alta, halando hacia arriba la empuñadura al efecto (fig. 1).
- Pulsar **I** (fig. 1) y abrir la tapa.
- Sacar la cesta halándola hacia arriba (fig. 2). **La operación de levantamiento y descenso de la cesta se tendrá que llevar a cabo SIEMPRE con la tapa cerrada.**
- Verter en la freidora 2 litros de aceite (o 1,8 kilos/3,6 lb 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 sobrtodo 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.

RECALIENTAMIENTO

1. Colocar los alimentos a freír en el cesto, sin sobrecargarlo (máx.1 kg de patatas frescas).
2. Inserir luego el cesto en la cuba, en posición subida y cerrar la tapadera apretando ligeramente hacia abajo hasta hacer saltar el gancho.
3. Colocar el termostato (**P**) (fig. 3) en la temperatura deseada (ver tabla adjunta). Al alcanzar la temperatura programada, el indicador luminoso se apaga.

PARA FREIR

1. **Una vez apagado el indicador luminoso**, sumergir immediatamente el cesto en aceite, bajando lentamente el mango después de haber deslizado el cursor (**G**) hacia atrás.
   - **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.**
   - Al dar principio a la cocción, immediatamente después de haber sumergido los alimentos en aceite, el interior del portillo (donde es suministrado) irá llenándose de vapor, que desaparecerá gradualmente.
     En los modelos dotados con portillo de inspección si se unta la mirilla con aceite antes de la cocción, el agua condensada no se deposita y la visibilidad resulta mayor.

EN LOS MODELOS DOTADOS DE CUENTAMINUTOS ELECTRONICO

1. Plantear el tiempo de cocción apretando el botón "**N**", el visor "**M**" visualizará los minutos planteados.
2. Inmediatamente después, las cifras comenzarán a centellar, esto significa que el tiempo de cocción ha comenzado. El œltimo minuto se visualiza en segundos.
3. En caso de error se debe plantear el nuevo tiempo de cocción, manteniendo apretado el pulsante por más de 2 segundos. El visor se ajustará a cero, repetir desde el punto 1.
4. El cuenta minutos indicará la finalización del tiempo de cocción con dos series de bipóbip a intervalos de 20 segundos. Para apagar el avisador acœstico basta apretar el botón cuentaminutos (**N**).

ATENCIÓN: el cuentaminutos no apaga el aparato.

Cambio de la pila cuentaminutos (fig. 4)

- *Quitar el cuentaminutos de su alojamiento haciendo palanca en el lado superiorver fig. 4A.*
- *Girar en sentido contrario a las agujas del reloj la tapa de la pila fig. 4 B colocado en la parte posterior del mismo hasta que se desenganche.*

FINAL DE LA OPERACIÓN DE FRITURA

Al finalizar el tiempo programado, subir el cesto y controlar si la comida está dorada como se desea.
En los modelos dotados con portillo de inspección, esta operación se puede efectuar a través del mismo, sin abrir la tapadera. 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 gotear el aceite por un instante.

NOTA: Si la cocción está prevista en dos fases (ej. Patatas), levantar el cesto al final de la primera fase y esperar hasta que la señal luminosa se haya apagado para volver a introducir el cesto en el aceite por segunda vez (véanse tablas adjuntas).

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 (**Q**) como se indica en la fig. 5 y sacar el tubito de drenaje (**R**).
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. 6).
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. Volver a colocar el cesto en posición subida y disponer en el fondo el filtro de equipamiento (fig. 7). (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. 8).

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. 9.
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

Con el pasar del tiempo, los filtros antioloresque se encuentran en el interior de la tapa, pierden su eficacia. El cambio de color del filtro, visible a través del agujero de fig. 10 de la contratapa, indica que se debe sustituir el filtro. Para la sustitución es necesario sacar las tapaderas de plástico (fig. 11) apretando el gancho en dirección de la flecha **1**, luego levantar en dirección de la flecha **2**. Cambiar los filtros.
N.B. El filtro blanco se coloca primero y arriba el filtro negro. El cubre filtro se debe colocar sobre el filtro negro (fig. 12).

LIMPIEZA

Antes de cualquier operación de limpieza, **desenchufar el aparato.**

* ***No sumergir nunca la freidora en agua ni ponerla debajo del grifo. Si entrara agua en su interior se producirían descargas eléctricas.***

No poner la tapadera debajo del agua sin haber quitado previamente los filtros.
Para la limpieza de la cuba, actuar del modo siguiente:

- **Después de haber dejado enfriar oportunamente el aceite,** vaciar el líquido de freír (véase "filtración del aceite ou grasa").
- Para una limpieza a fondo del recipiente usar agua caliente y detergente para platos, después enjuagar y secar con cuidado.
- Lavar el recipiente con agua caliente y detergente líquido para platos, luego enjuagar.
- 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.
- La tapa es amovible, para sacarla realizar lo siguiente: empujarla hacia atrás (ver flecha "1", fig.10) y al mismo tiempo tirarlo hacia arriba (ver flecha "2", fig.10)
- Al final de la operación, seque todo muy bien y elimine el posible residuo de agua que se acumula en el fondo del depósito y, principalmente, en el interior del tubo de descarga del aceite. Esto sirve para que durante el funcionamiento no salgan peligrosos chorros de aceite caliente.

MODELO CON CUBA ANTIADHERENTE

Para la limpieza de la cuba no usar deter gentes ni esponjas abrasivas, sino un paóo suave con detergente neutro.

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.
Consigliamo di cambiare totalmente l'olio ogni 5÷8 fritture, e comunque quando:

- comincerà ad avere cattivo odore
- fuma durante la frittura
- diventa scuro.

PARA FREÍR NEL MODO CORRECTO

- **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.
- Asciugare **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

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.	Temperaturas °C	Tiempo (minuti)
Patatas frescas	media ración	500	190	1ª phase 5 - 6 2ª phase 2 - 3
	una ración	1000	190	1ª phase 7 - 9 2ª phase 6 - 8
Pescado	Calamares	500	160	12 - 13
	"Canestrelli"	500	160	12 - 13
	Cigalas	500	160	10 - 11
	Sardas	500	170	12 - 13
	Sepias	500	170	12 - 13
	Lenguados (2)	400	160	8 - 9
Carne	Escalopes de novillo (2)	300	170	8 - 9
	Milanesas de pollo (2)	300	170	7 - 8
	Albóndigas (13)	550	160	7 - 8
Verduras	Alcachofas	250	150	11 - 12
	Coliflor	400	160	9 - 10
	Setas	400	150	9 - 10
	Berenjenas (4 lonchas)	100	170	7 - 8
	Calabacines	300	160	11 - 12

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

verduras), cuidando eliminar el pan o la harina sobrantes antes de introducirlos en el aceite

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:
2. **Los alimentos congelados a menudo están cubiertos por numerosos cristales de hielo que se debe tratar de eliminar antes de la cocción.** Sumergir muy lentamente el cesto en el aceite caliente para evitar su ebullición.
Asegurarse de que la tapadera esté bien

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.	Temperaturas °C	Tiempo (min)
Patatas pre-cocinadas		300(*)	190	1ª phase 5 - 6 2ª phase 2 - 3
Croquetas de patatas		500	190	7 - 8
Pescado	Varitas de merluza	300	190	6 - 7
	Gambas	300	190	6 - 7
Carne	1 milanesa de pollo	200	190	7 - 8

(*) 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	Rimedio
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
L'olio trabocca	Se ha sumergido el cesto demasiado rápidamente	Sumergirlo lentamente
	El nivel de aceite en la freidora excede del límite máximo	Reducir la cantidad de aceite en el interior de la cuba
	Se han sumergido en el aceite caliente alimentos no suficientemente secos	Secar bien los alimentos
	Se ha superado la cantidad máxima aconsejada	1 kg. (patatas frescas) 300 gr. (patatas congeladas)
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)

cerrada tras haber introducido el cesto.