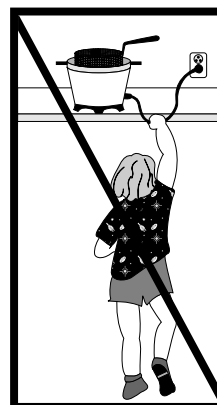


## I M P O R T A N T E

E

- Al igual que ocurre con todos los demás aparatos eléctricos, las instrucciones pretenden abarcar el mayor número de situaciones posibles; pero debe siempre actuar con precaución y sentido común durante la utilización de la freidora, especialmente con niños en las proximidades.
- Antes del uso, compruebe que la tensión de la red corresponde al valor indicado en la placa datos del aparato.
- Enchufe el aparato solamente a tomas eléctricas con capacidad mínima de 10<sup>a</sup> y dotadas de una puesta a tierra correcta. (Si la toma y la clavija del aparato son incompatibles, haga sustituir la toma por una adecuada por un técnico cualificado).
- No coloque el aparato en las proximidades de fuentes de calor.
- No sumerja la freidora en el agua. Las infiltraciones del agua pueden provocar electrocución.
- El aparato se calienta durante su funcionamiento. **NO DEJE EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**
- El aceite caliente puede provocar graves quemaduras. No mueva la freidora cuando el aceite está caliente.
- No toque nunca la mirilla durante la cocción ya que se calienta.
- **Para cambiar de lugar el aparato, use las asas específicas (J). (No levante el aparato por la empuñadura de la cesta). No transporte el aparato cuando el aceite esté caliente ya que podría sufrir graves quemaduras.**
- **Encienda la freidora solamente después de haberla llenado con aceite o grasa. Si la caliente vacía, interviene un dispositivo de seguridad térmico que bloquea el funcionamiento. En este caso, contacte el centro de asistencia autorizado más cercano para sustituir el dispositivo.**
- Si detecta pérdidas de aceite, contacte el centro de asistencia técnica.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, lave con cuidado las siguientes partes:
  - La cuba de la freidora, la cesta y la tapadera (quite los filtros) con agua caliente y un detergente líquido lavavajillas.
  - Los materiales y objetos destinados al contacto con alimentos son conformes a la directiva CEE.
  - Durante la primera utilización, el aparato puede producir humo. Es normal y el humo desaparecerá después de escasos minutos. La habitación debe ser ventilada.
  - No permita que niños o personas discapacitadas utilicen el producto sin la vigilancia oportuna.
  - No deje que los niños jueguen con este producto.
  - No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se apoya la freidora, donde sería fácilmente accesible para un niño o de estorbo para el usuario. No utilice alargadores.
  - Si debe cambiar el cable de alimentación, asegúrese de que pertenezca al tipo H05VVF compuesto por tres hilos de 1 mm<sup>2</sup>. El cable de sustitución debe ser conforme a las leyes sobre la seguridad en vigor y debe presentar el mismo diámetro que el cable original.
- Ponga mucho cuidado (fig. 8) al colocar y extraer la cuba extraíble (K). Para efectuar estas operaciones espere hasta que el aceite y el aparato se hayan enfriado. Cuando haya colocado la cuba extraíble (K) en la sede (S), asegúrese de que encaje perfectamente, si no es así al cerrar la tapadera (D) podría estropearse.



## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| A. Orificio para control filtro      | L. Pata  |
| B. Empuñadura de la cesta            | M. Pantalla del minutero (no en todos los modelos) |
| C. Empuñadura abatible con tope      | N. Pulsador del minutero (no en todos los modelos) |
| D. Tapadera                          | O. Asas de la cuba extraíble                       |
| E. Mirilla (no en todos los modelos) | P. Indicador luminoso                              |
| F. Tapa filtro                       | Q. Mando termostato y on/off (encendido/apagado)   |
| G. Cesta                             | R. Pulsador abertura tapadera                      |
| H. Gancho de la tapadera filtro      | S. Recipiente de la cuba extraíble                 |
| I. Compartimento recogecable         |  |
| J. Asa para levantar el aparato      |  |
| K. Cuba extraíble                    |  |

## INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la alimentación corresponde al voltaje indicado en el aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lave la cuba, la tapadera (quite los filtros) y la cesta con agua caliente y seque a continuación meticulosamente la cuba.
- No encienda nunca la freidora antes de haber vertido en ella el aceite o la grasa. Si utiliza la freidora sin aceite o grasa, un dispositivo de seguridad térmico bloquea el funcionamiento. En este caso, deberá contactar uno de nuestros centros de asistencia autorizados antes de volver a utilizar el aparato.

### LLENADO CON ACEITE O GRASA

- Tire de la empuñadura específica "B" hacia arriba (fig. 1) para situar la cesta en la posición más alta.  
**Mantenga SIEMPRE cerrada la tapadera cuando levanta o baja la cesta.**
- Pulse el pulsador (D) (fig. 2) para abrir la tapadera (R).
- Tire de la cesta hacia arriba (fig. 3) para extraerla.
- Vierta 2,2 litros de aceite en el recipiente (o 2 kg. de grasa).

### ADVERTENCIA

Coloque la cuba en el sentido indicado. Si encuentra resistencia para cerrar la tapadera compruebe que la cuba encaja del todo y correctamente.

**El nivel debe estar siempre situado entre las indicaciones máxima y mínima. No use nunca la freidora cuando el aceite no alcanza el nivel "min": podría producirse la activación del dispositivo térmico de seguridad; para sustituirlo contacte nuestros centros de asistencia.**

**No supere la cantidad máxima de aceite prevista para evitar que el aceite se salga durante la cocción.**

Use aceite de buena calidad para obtener los resultados mejores. Evite mezclar diferentes tipos de aceite. Si se emplean barras de grasa sólida, corte las barras en trozos pequeños para que la freidora no se recaliente durante los primeros minutos antes de que la grasa se distribuya de forma uniforme. Programar la temperatura a 150°C hasta que toda la grasa se haya licuado, sólo a continuación se podrá pasar a la temperatura deseada.

## INICIO FRITURA

1. Ponga los alimentos para freír en la cesta sin cargarla excesivamente (máximo 1,25 kg. de patatas crudas).  
Para los alimentos congelados, asegúrese de que tengan poco hielo (consulte: fritura de alimentos congelados).
2. Introduzca la cesta en la cuba en la posición levantada (fig. 3) y cierre la tapadera ejerciendo ligeras presiones hacia abajo hasta que oiga el clic del enganche. Debe cerrar siempre la tapadera antes de sumergir la cesta para evitar que el aceite caliente salpique.
3. Sitúe el mando del termostato (Q) en la temperatura deseada (fig. 4). Cuando alcance la temperatura programada, el indicador luminoso (T) se apaga.
4. No toque nunca la mirilla durante la fase de cocción ya que se calienta mucho.
5. Inmediatamente después del apagado del indicador, introduzca la cesta en el aceite. Para efectuar esta operación, pliegue hacia abajo lentamente la empuñadura después de haber corrido el tope (C) hacia atrás.
  - Es completamente normal que salga una gran cantidad de vapor caliente por la tapa del filtro (F), inmediatamente después de esta operación.
  - Al principio de la cocción, apenas se han introducido los alimentos en el aceite, la parte interna de la mirilla (E) (en los modelos dotados de ésta) se cubrirá de vapor, que desaparecerá progresivamente.
  - Es normal que se formen gotas de condensación alrededor de la empuñadura de la cesta cuando el aparato está encendido.

## En los modelos dotados de minuterero electrónico

Pulse el botón "O" para regular el tiempo de cocción, en la pantalla "N" aparecerán los minutos programados.

Los números empezarán a parpadear inmediatamente después, e indicarán el inicio del 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 dos segundos. La pantalla se pondrá a cero y entonces podrá repetir todo el proceso.

El minuterero indicará el final de la cocción con dos series de bips separadas por un intervalo de tiempo de 20 segundos aproximadamente. Para apagar la señal sonora pulse el botón minuterero "N". El clip le permite colocar el minuterero en su ropa.

**ADVERTENCIA: el minuterero no sirve para apagar el aparato.**

## Sustitución de la pila del minuterero.

- Extraiga el minuterero de su sede (fig. 5).
- Quite la tapadera trasera mediante un destornillador (fig. 6).
- Gire la tapa de la pila (fig. 7) en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta desbloquearla.
- Sustituya la pila con otra del mismo tipo.
- Monte de nuevo el minuterero.

**Antes de sustituir o tirar el aparato, debe extraer y eliminar la pila según lo establecido por las leyes en vigor ya que constituye un riesgo para el medio ambiente.**

## DESPUÉS DE LA FRITURA

Cuando acaba el tiempo de cocción, levante la cesta y controle que los alimentos hayan adquirido el color dorado que usted deseaba. En los modelos dotados de mirilla, puede controlar mirando por la mirilla sin levantar la tapadera.

Si considera acabada la cocción, gire el mando del termostato en la posición "O" hasta oír el clic del interruptor interno para apagar el aparato.

Deje la cesta en la freidora en la posición levantada para escurrir el aceite en exceso.

Nota: si la cocción se efectúa en dos fases (por ej.: patatas), levante la cesta al final de la primera fase y espere que el indicador luminoso se vuelva a apagar. A continuación, introduzca la cesta en el aceite por segunda vez (consulte las tablas facilitadas más adelante).

## FILTRACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

Es aconsejable efectuar esta operación después de cada fritura, especialmente con alimentos empanados 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.

### ATENCIÓN

**No incline ni invierta nunca la freidora (fig. 10) para vaciarla, extraiga la cuba para verter el aceite contenido en ésta.**

**Compruebe que el aceite se haya enfriado suficientemente (espere 2 horas aproximadamente).**

- 1 Quite la tapadera y la cuba extraíble (K) cogiéndola por las empuñaduras (O) (Fig. 8) y vacíe la cuba (fig. 9).
- 2 Elimine los eventuales depósitos presentes en la cuba con una esponja o con papel secante.  
**Coloque otra vez la cuba extraíble (K) en el interior de la sede (S).**
- 3 Coloque otra vez la cesta en la posición alta y ponga uno de los filtros en dotación (fig. 11) en el fondo de ésta. Puede adquirir estos filtros en los establecimientos de su revendedor o en uno de nuestros centros de asistencia.
- 4 A continuación, eche de nuevo el aceite o la grasa en la freidora muy lentamente para que no rebose del filtro (fig. 12).

**N.B.:** El aceite filtrado puede conservarse dentro de la freidora. Sin embargo, si entre cocciones pasa mucho tiempo, le aconsejamos conservar el aceite en un recipiente cerrado para evitar su deterioro. Es conveniente conservar por separado el aceite usado para freír pescado y el aceite usado para freír otros alimentos.

- **Si utiliza grasa, no deje que se enfríe demasiado ya que se solidifica.**

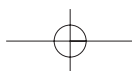
## SUSTITUCIÓN DE LOS FILTROS ANTILORES

Con el paso del tiempo, los filtros antiolor contenidos en el interior de la tapadera dejan de ser eficientes. El cambio de color del filtro, visible por el orificio A de la fig. 13 en el interior de la tapadera, indica que se debe sustituir el filtro. Para sustituirlo, quite la tapa del filtro de plástico (F) (fig. 14), presione el gancho (H) en el sentido de la flecha 1, a continuación levántelo en el sentido de la flecha 2. Sustituya el filtro.

**N.B.:** el filtro blanco debe apoyarse sobre la parte metálica (fig. 15) y el área de color debe estar orientada hacia arriba (hacia el filtro negro).

Vuelva a ensamblar la tapa filtro, teniendo cuidado de introducir correctamente los ganchos de la parte delantera (siguiendo las indicaciones de la figura 15).

**No encienda el aparato con los filtros deteriorados; podrían generar malos olores y obstruir la salida del vapor.**



## LIMPIEZA

Desenchufe siempre el aparato antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

- **No introduzca nunca la freidora en el agua ni la ponga bajo el chorro de un grifo. Si el agua se infiltra podría provocar un corto circuito y riesgos de electrocución.**

**Deje enfriar el aceite durante 2 horas aproximadamente** para vaciar el aceite o la grasa siguiendo las indicaciones precedentes contenidas en el párrafo "filtración del aceite o de la grasa".

- **No vacíe nunca la freidora inclinándola o invirtiéndola (fig. 10).**

Tire con cuidado hacia delante (vea la flecha 1 fig. 13) y hacia arriba (vea la flecha 2 fig. 13) para quitar la tapadera.

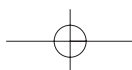
No sumerja la tapadera en el agua sin haber quitado previamente los filtros.

Para limpiar la cuba extraíble (K) efectúe las siguientes operaciones :

- Extraiga la cuba de su sede (S) y para lavarla utilice agua caliente y detergente líquido para platos, o el lavavajillas.
- A continuación, enjuague la cuba con cuidado: si la lava en el lavavajillas debe colocarla para no que no se raye el revestimiento antiadherente.
- Aconsejamos limpiar regularmente la cesta teniendo cuidado de eliminar los eventuales depósitos.
- Después de haber sacado la cuba extraíble (K), limpie el interior del soporte cuba (S) y el exterior de la freidora con un paño suave y húmedo para eliminar las salpicaduras y los eventuales chorreos de aceite y condensación.
- Limpie y seque también la junta para evitar que que quede adherida a la cuba durante la inutilización del aparato. (Si quedase adherida, para abrir la tapadera solamente debe levantarla con la mano manteniendo al mismo tiempo pulsado el pulsador de abertura).
- La cesta puede lavarse en el lavavajillas.

### Modelos con cuba antiadherente

Para limpiar la cuba antiadherente utilice un paño suave con un detergente neutro. No use nunca detergentes abrasivos.



## CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

### DURACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

El aceite o la grasa no deben nunca descender por debajo del nivel mínimo. De vez en cuando, es necesaria una sustitución completa. La duración del aceite o de la grasa depende de lo que se fríe. Los alimentos empanados, por ejemplo, ensucian más el aceite que la simple fritura.

Al igual que ocurre con todos los tipos de freidoras, el aceite, cuando se calienta varias veces, se deteriora. Por tanto, aunque use y filtre correctamente el aceite, le aconsejamos sustituirlo completamente con una cierta periodicidad. Es aconsejable cambiar el aceite completamente después de 5/8 utilizaciones o en los siguientes casos.

- Malos olores
- Humo durante la fritura
- El aceite adquiere un color oscuro.

### PARA FREIR CORRECTAMENTE

- Es importante respetar para cada receta la temperatura aconsejada. Con una temperatura demasiado baja, la fritura absorbe el aceite. Con una temperatura demasiado alta, se crea inmediatamente la costra externa y la parte interna no se fríe.
- **Ponga en el aceite los alimentos que desea freír, solamente cuando el aceite alcance la temperatura correcta, es decir cuando el indicador luminoso "B" se apaga.**
- No cargue demasiado la cesta, pues provoca el descenso repentino de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme.
- Para freír una pequeña cantidad de alimentos, programar una temperatura para el aceite inferior a la indicada para evitar borbotones del aceite.
- Controle que los alimentos estén cortados finos y que el grosor sea regular, ya que el interior de los alimentos cortados demasiados gruesos se cuece mal aunque parezcan luego fritos; sin embargo los que tienen un grosor regular alcanzan un punto de cocción uniforme.
- **Seque completamente los alimentos antes de introducirlos en el aceite o en la grasa, ya que los alimentos demasiado húmedos pierden la consistencia después de la cocción (en especial las patatas).** Es aconsejable empanar o enharinar los alimentos con alto contenido en agua (pescado, carne, verduras), teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina en exceso antes de introducirlos en el aceite.

### FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Tipo de alimento		Cantidad máxima	Temperatura °C	Tiempo en minutos	
PATATAS FRITAS	media porción	600	170	1° fase	7-9
				2° fase	3-5
	Cantidad MÁXIMA (límite de seguridad) cantidad entera	1250	190	1° fase	11-13
				2° fase	3-4
PESCADO	Calamares	550	160	9-10	
	Colas de cigala	600	160	8-11	
	Sardinas	450	160	10-12	
	Lenguado (2 piezas)	400	160	7-9	
CARNE	chuletas de cerdo (3-4 piezas)	350	170	7-9	
	Filetes de pollo (3-4 piezas)	350	180	6-8	
	Albóndigas (15 piezas)	600	170	7-9	
VERDURAS	Anillas de cebolla	400	170	6-8	
	Coliflor	450	150	7-9	
	Setas	450	150	7-9	
	Berenjenas	350	150	8-10	
	Calabacines	400	150	9-11	

No olvide que los tiempos y las temperaturas de cocción son indicativos, se adaptan al apetito y al gusto personal.

## FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Los alimentos congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente, provocan una notable disminución de la temperatura del aceite o de la grasa. Para obtener buenos resultados, le aconsejamos no superar las cantidades aconsejadas en la siguiente tabla.
- Frecuentemente, cristales de hielo recubren 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.

Los tiempos de cocción son indicativos y se modifican en base a la temperatura inicial de los alimentos cocinados y a la temperatura aconsejada por el fabricante del producto congelado.

Tipo de alimento	Quantità massima	Temperatura °C	Tempo in minuti
PATATAS FRITAS cantidad aconsejada para una cocción excelente	330 (*)	190	5-6
CROQUETAS DE PATATAS	600	190	6-7
PESCADO palitos de merluza Quisquillas	400 400	190 190	5-6 4-5
CARNE filetes de pollo (n. 3)	300	190	4-5

**ADVERTENCIA: antes de sumergir la cesta, compruebe que la tapadera esté bien cerrada.**

(\*) Esta es la cantidad aconsejada para obtener una fritura excelente. Naturalmente, puede freír una cantidad mayor de patatas pero debe recordar que en este caso obtendrá patatas un poco más grasas por el descenso imprevisto de la temperatura del aceite durante la introducción.

### ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mal olor.	Filtro antiolor obstruido. Aceite deteriorado. Líquido de cocción inadecuado.	Sustituir los filtros. Sustituir el aceite o la grasa. Use aceite de semillas de girasol o aceite vegetal de buena calidad.
El aceite se salta.	El aceite se ha deteriorado y por este motivo se forma demasiada espuma Los alimentos introducidos en el aceite caliente no estaban suficientemente secos. La cesta ha sido sumergida demasiado rápidamente. El nivel del aceite supera el límite máximo.	Sustituir el aceite o la grasa.  Seque correctamente los alimentos.  Introduzca lentamente los alimentos. Disminuya la cantidad de aceite en la cuba.
Los alimentos no se doran durante la fase de cocción.	Temperatura del aceite demasiado baja. Cesta demasiado cargada.	Seleccione una temperatura más alta. Disminuya la cantidad de alimentos.
El aceite no se calienta.	Utilización de la freidora sin aceite en la cuba, lo cual ha provocado la rotura del dispositivo térmico de seguridad. Cuba colocada incorrectamente.	Contacte el centro de asistencia (el dispositivo debe ser sustituido).  Compruebe el sentido de colocación de la cuba y que encaje del todo.