

I M P O R T A N T E

E

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Solamente así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad.
- 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.
- Este aparato ha sido proyectado para freír alimentos y para un uso exclusivamente doméstico. No debe usarlo diferentemente, ni debe modificarlo o forzarlo de ninguna manera.
- No encienda el aparato si está estropeado (por ejemplo a causa de una caída).
- 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 10A y equipadas con una puesta a tierra eficaz. (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.
- **Para cambiar de sitio el aparato, use las asas específicas "V" (No levante el aparato por la empuñadura de la cesta).**
- **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, póngase en contacto con el centro de asistencia autorizado más cercano para sustituir el dispositivo.**
- Si detecta pérdidas de aceite, contacte al centro de asistencia técnica o al personal autorizado por el fabricante.
- Cuando use por primera vez la freidora, lave antes de hacerlo con cuidado la cuba, la cesta y la tapadera (extraiga los filtros), con agua caliente y un líquido lavavajillas. Haga fluir agua caliente y el detergente por el tubo de drenaje del aceite, a continuación debe secarlo meticulosamente.
- Los materiales y accesorios destinados al contacto con alimentos son conformes a la directiva CEE.
- Durante el funcionamiento, debe mantener el tubo de drenaje siempre cerrado y alojado en el espacio específico.
- 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 aparato sin vigilancia oportuna.
- No deje que los niños jueguen con este aparato.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie de apoyo, donde sería fácilmente accesible para un niño o de estorbo para el usuario. No utilice alargadores.
- Si debe cambiar el cable de alimentación, use solamente cables H05VVF con sección 3x1mm². El cable de sustitución debe ser conforme a las normas sobre la seguridad en vigor y debe tener el mismo diámetro que el cable original.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | |
|---|--|
| A. Cesta para empuñadura de metal (si prevista) | M. Orificio para el control del filtro |
| B. Empuñadura de metal cesta (si prevista) | N. Pantalla del minuterio (si previsto) |
| C. Cursor empuñadura "lock" (si previsto) | O. Pulsador del minuterio (si previsto) |
| D. Cesta para empuñadura de plástico (si prevista) | P. Portezuela del espacio para el tubo drenaje (si previsto) |
| E. Empuñadura de plástico abatible cesta (si prevista). | Q. Tubo drenaje aceite (si previsto) |
| F. Cursor empuñadura (si previsto) | R. Tapón del tubo de drenaje (si previsto) |
| G. Gancho abertura tapa filtro | S. Indicador luminoso |
| H. Tapa filtro | M. Mando termostato y On/OFF (encendido/apagado) |
| I. Asa abertura tapadera | U. Pata |
| L. Tapadera | V. Asa para levantar el aparato |
| | Z. Recogecable |

INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Desembale el aparato.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red 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 a continuación seque la cuba meticulosamente.
- No encienda nunca la freidora sin haber vertido antes 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 ponerse en contacto con uno de nuestros centros de asistencia autorizados antes de volver a utilizar el aparato.

LLENADO CON ACEITE O GRASA

- Abra la tapadera "L" tirando del asa específica "1" en la dirección de la flecha 1, a continuación levante la tapadera en dirección de la flecha 2 (vea la fig. 1) y extraiga los accesorios.
- Vierta 1,3 litros de aceite en el recipiente (el equivalente a 1,2 kg de grasa).

ADVERTENCIA

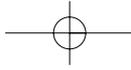
El nivel del aceite debe siempre estar comprendido entre las indicaciones de máximo y mínimo indicadas en la cuba.

No use la freidora si el aceite no llega al nivel "min.": podría intervenir un dispositivo de seguridad; para sustituirlo póngase en contacto con uno de nuestros centros de asistencia.

Obtendrá los mejores resultados usando aceites de buena calidad. No mezcle diferentes tipos de aceite. Si usa trozos de manteca, córtelos en trocitos para evitar, que en los primeros minutos, la freidora se caliente sin que la grasa se haya distribuido uniformemente. 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 DE LA FRITURA

1. Ponga los alimentos a freír en la cesta sin llenarla excesivamente (máx. 0,7 kg de patatas frescas). Para obtener una fritura más homogénea, le aconsejamos concentrar los alimentos



- sobre todo en el perímetro de la cesta, dejando menos llena la parte central. Para los alimentos congelados, asegúrese de que contengan poco hielo (véase: fritura de alimentos congelados).
2. Cierre la tapadera ejerciendo una ligera presión hacia abajo hasta oír el "click" de enganche.
 3. Regule el mando del termostato "T" para la temperatura deseada (fig. 2). Cuando se alcanza la temperatura elegida, el indicador luminoso "S" se apaga.
 4. En cuanto se apague el indicador luminoso, introduzca la cesta en el aceite lentamente.
- Para realizar esta operación en los modelos equipados con:

Empuñadura de metal cesta

- Asegúrese de que el cursor empuñadura "lock" esté colocado hacia atrás.
- Introduzca la empuñadura "B" en la cesta "A" (fig. 3) y deslice el cursor empuñadura "lock" hacia delante todo lo posible (fig. 4).
- Antes de meter o sacar la cesta, compruebe siempre que el cursor empuñadura esté hacia delante.
- A continuación cierre la tapadera después de haber quitado la empuñadura de la cesta.

Empuñadura de plástico abatible cesta

- Accione la empuñadura de la cesta "E" abatible hasta bloquearla (pos. 2 de la fig. 5).
 - Levante la empuñadura de la cesta "E" hasta el bloqueo del cursor empuñadura "F" (pos. 3 de fig. 6).
 - A continuación cierre la tapadera. Para bajar la empuñadura deslice el cursor "F" hacia atrás y presione hacia abajo.
- Es normal que se formen gotas de condensación alrededor de la empuñadura de la cesta cuando el aparato está encendido.
- *Es completamente normal que, inmediatamente después de esta operación, salga una gran cantidad de vapor caliente por la tapa del filtro "H".*

EN LOS MODELOS DOTADOS DE MINUTERO ELECTRÓNICO

Pulse el pulsador "O" para programar el tiempo de cocción; la pantalla "N" visualizará 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.

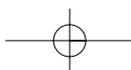
Para apagar la señal sonora pulse el pulsador minuterero "N".

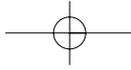
ADVERTENCIA: el minuterero no sirve para apagar el aparato.

Sustitución de la pila del minuterero

- Extraiga el minuterero de su sede (fig. 7).
- Gire la tapa de la pila (fig. 8) 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 medioambiente.





DESPUÉS DE LA FRITURA

Cuando se completa el tiempo de cocción, levante la cesta y controle que el alimento se haya dorado a su gusto. Para ello en los modelos con empuñadura de metal, encájela en la cesta (fig. 3) y haga deslizar el cursor empuñadura "lock" "C" hacia delante.

Cuando considere acabada la cocción, apague el aparato girando el mando del termostato hacia la posición OFF hasta oír el click del interruptor.

Deje la cesta en alto en la freidora para escurrir el aceite excesivo.

Nota: si la cocción se efectúa en dos fases (por ej: patatas), levante la cesta al final de la primera fase, espere hasta que el indicador luminoso se apague de nuevo, a continuación introduzca de nuevo la cesta en el aceite (consulte las tablas facilitadas más abajo).

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.

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

Sitúe la freidora en el borde de la superficie de apoyo (fig. 9). **Para evitar que el aparato pueda caer durante la filtración del aceite controle que las patas "U" estén siempre en la superficie del plano de apoyo (fig. 9).**

MODELOS EQUIPADOS CON TUBO DE DRENAJE ACEITE

Efectúe las siguientes operaciones:

1. Extraiga la cesta.
2. Abra la portezuela "P" (como en la fig. 10) y extraiga el tubo de drenaje aceite "Q".
3. Quite el tapón "R" (como en la fig. 10) y contemporáneamente apriete con dos dedos el tubo para evitar que el líquido se derrame antes de llegar a un recipiente.
4. Vacíe el líquido en un recipiente (fig. 11) asegurándose de que no se derrame. No incline ni vuelque la freidora (fig. 12) para vaciarla.
5. Con una esponja o papel absorbente elimine los eventuales depósitos de la cuba.
6. Coloque de nuevo el tubo en su alojamiento tras haber colocado el tapón y cierre la portezuela.
7. Enganche la cesta en el borde de la cuba y coloque en el fondo de la cesta el filtro del equipamiento (fig. 13). Puede comprar los filtros al distribuidor de su zona o en uno de nuestros Centros de Asistencia.
8. Eche de nuevo el aceite o la grasa en la freidora muy lentamente para que no se derrame por el filtro (fig. 14).

N.B: Puede conservar el aceite filtrado dentro de la freidora. Sin embargo, si entre dos cocciones pasa mucho tiempo, le aconsejamos conservar el aceite en un lugar oscuro contenido en un recipiente cerrado para evitar su deterioro.

Le aconsejamos conservar por separado el aceite usado para freír pescado y el aceite usado para freír otros alimentos.

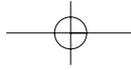
Si usa manteca o lardo, no deje que se enfríe demasiado, para evitar que se solidifique.

MODELOS SIN TUBO DE DRENAJE ACEITE

Efectúe las siguientes operaciones:

1. Tras haber quitado la tapadera (fig. 15), vacíe la cuba siguiendo las indicaciones de la figura 16.
2. Enganche la cesta en el borde de la cuba y coloque en el fondo de la cesta el filtro del equipamiento (fig. 13). Puede comprar los filtros al distribuidor de su zona o en uno de nuestros Centros de Asistencia.





3. Eche de nuevo el aceite o la grasa en la freidora muy lentamente para que no se derrame por el filtro (fig. 14).

N.B: puede conservar el aceite así filtrado dentro de la freidora. Sin embargo, si entre dos cocciones pasa mucho tiempo, le aconsejamos conservar el aceite en un lugar oscuro contenido en un recipiente cerrado para evitar su deterioro. Le aconsejamos conservar por separado el aceite usado para freír pescado y el aceite usado para freír otros alimentos. Si usa manteca o lardo, no deje que se enfríe demasiado, para evitar que se solidifique.

SUSTITUCIÓN DE LOS FILTROS ANTILORES

Con el paso del tiempo los filtros antiolor situados en el interior de la tapadera pierden su eficacia. Un cambio de color del filtro, visible mediante el orificio "A" de la fig. 17, en el lado interno de la tapadera, indica que debe sustituir el filtro. Para sustituirlo, quite la tapa del filtro de plástico "H" (fig. 18) ejerciendo presiones sobre el gancho "G" en la dirección de la flecha 1, a continuación deberá levantarlo en la dirección de la flecha 2. Sustituya los filtros.

N.B: el filtro blanco debe apoyar sobre la parte metálica (fig. 19) con la parte de color orientada hacia arriba (hacia el filtro negro).

Monte de nuevo la tapa del filtro prestando atención de introducir los ganchos delanteros correctamente (como se ilustra en la figura 19).

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 cortocircuito y riesgos de electrocución.**

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

Tire de la tapadera con cuidado hacia arriba para quitarla (fig. 15).

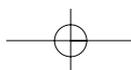
No meta la tapadera en el agua sin haber quitado previamente los filtros.

Para limpiar la cuba efectúe las siguientes operaciones :

- Lave la cuba con agua caliente y líquido lavavajillas, a continuación enjuague y seque la cuba con cuidado. Para los modelos equipados con tubo de drenaje, puede resultarle útil colocar la freidora en el escurridor del fregadero con el tubo del drenaje dentro de la pila. En esta posición puede usar una jarra de agua caliente con jabón y un cepillo suave para limpiar la cuba de la freidora: el agua sucia irá directamente al fregadero (fig. 20).
- Para limpiar la parte interior del tubo de drenaje del aceite, use la escobilla suministrada en el equipamiento (fig. 21). No use la escobilla antes de haber extraído el tubo.
- Aconsejamos limpiar regularmente la cesta teniendo cuidado de eliminar los eventuales depósitos.
- Seque el exterior de la freidora con un paño suave y húmedo para eliminar las eventuales salpicaduras y las gotas de aceite o condensación.
- Limpie y seque la junta para evitar que se adhiera a la cuba de la freidora durante el uso del aparato.
- **Después del lavado, seque meticulosamente. Elimine los eventuales restos de agua en el fondo de la cuba, y en concreto, en el interior del tubo de drenaje del aceite. Evitará así las peligrosas salpicaduras de aceite caliente durante el funcionamiento.**
- Puede lavar la cesta y las empuñaduras relativas 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 una simple fritura. ¡Al igual que ocurre con todos los tipos de freidoras, el aceite, cuando se calienta varias veces, se deteriora! Por lo 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 utilizations o en los siguientes casos:

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

PARA FREÍR 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 una costra externa y la parte interna del alimento no se fríe.
- **Ponga en el aceite los alimentos que desea freír, solamente cuando el aceite haya alcanzado la temperatura correcta, es decir cuando el indicador luminoso "B" se apaga.**
- No llene demasiado la cesta, pues provoca el descenso repentino de la temperatura del aceite y por lo 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 con un grosor regular, ya que el interior de los alimentos cortados demasiado gruesos no se cuece nunca a pesar del bonito aspecto que presentan, mientras que los de un grosor uniforme alcanzan contemporáneamente el punto de cocción ideal.
- **Seque correctamente 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 NO CONGELADOS

Tipo de alimento		Cantidad máxima	Temperatura °C	Tiempo en minutos
PATATAS FRITAS	Media porción	350	190	1° inmersión 4-5 2° inmersión 1-2
	Una porción entera	700	190	1° inmersión 9-10 2° inmersión 2-3
PESCADO	Calamares	250	160	6-7
	Vieiras	250	160	6-7
	Colas de cigalas	250	160	5-6
	Sardinias	250	170	6-7
	Jibias	250	160	6-7
	Lenguado (1)	130	160	5-6
CARNE	Chuletas de ternera (1)	120	160	5-7
	Filetes de pollo (2)	240	180	4-6
	Muslos de pollo (2)	300	180	20-25
	Albondigas (6)	250	160	4-6
VERDURAS	Alcachofas	150	150	5-6
	Coliflor	200	160	4-5
	Setas	200	150	4-5
	Berenjenas (2 rodajas)	50	170	3-4
	Calabacines	150	160	5-6

Recuerde que los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados ; los debe adaptar en función de la cantidad y del 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 aproximados y deben ser modificados en función de la temperatura inicial de los alimentos a freír y de la temperatura aconsejada por el fabricante de los congelados.

Alimento	Cantidad máxima	Temperatura °C	Tiempo en minutos
PATATAS FRITAS	200 (*)	190	1° inmersión 2-4 2° inmersión 1-2
CROCHETTE DI PATATE	350	190	6-7
PESCADO	Palitos de merluza (6)	150	4-5
	Gambas	150	4-5
CARNE	Filetes de pollo (n. 1)	120	3-5

(*) 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 saturado. Aceite deteriorado. Líquido de cocción inadecuado.	Sustituya los filtros. Sustituya el aceite o la grasa. Use aceite de semillas de girasol o aceite vegetal de buena calidad.
El aceite se derrama.	El aceite se ha deteriorado y se forma demasiada espuma. Ha echado en el aceite caliente los alimentos sin secarlos correctamente. La cesta ha sido introducida demasiado rápidamente. El nivel de aceite supera el límite máximo.	Sustituya el aceite o la grasa. Seque bien los alimentos. Introduzca lentamente los alimentos. Disminuya la cantidad de aceite en la cuba.
Los alimentos no se doran en la fase de cocción.	Temperatura del aceite demasiado baja. La cesta está demasiado llena.	Seleccione una temperatura más alta. Reduzca la cantidad de alimentos.
El aceite no se calienta.	Se ha usado la freidora sin aceite en la cuba, provocando la avería del dispositivo térmico de seguridad.	Póngase en contacto con el Centro de Asistencia (debe sustituir el dispositivo).