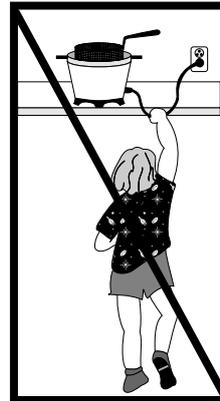


I M P O R T A N T E

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^º 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 para el levantamiento "J". (No levante nunca el aparato usando 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, contacte el centro de asistencia autorizado más cercano para sustituir el dispositivo.**
- Si detecta pérdidas de aceite, contacte el centro de asistencia técnica o el personal autorizado por el fabricante.
- 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. Deje correr agua caliente con detergente líquido lavavajillas por el tubo de drenaje aceite y seque meticulosamente a continuación.
- Los materiales y objetos destinados al contacto con alimentos son conformes a la directiva CEE.
- Durante el funcionamiento, el tubo para drenaje del aceite debe permanecer siempre cerrado y colocado en el compartimento 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 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 mm². 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.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

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

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

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.

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 MINUTERO 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 "OFF" 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 vaciar nunca la freidora inclinándola o dándola vuelta (fig. 11).

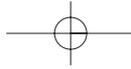
Compruebe que el aceite se haya enfriado suficientemente (espere 2 horas aproximadamente).

Coloque la freidora en el borde de la superficie de apoyo (fig. 8). **Para evitar la caída accidental del aparato durante la filtración del aceite, controle que las patas "M" se encuentren siempre dentro de la superficie de apoyo (fig. 8).**

1. Abrir la tapa de la freidora y sacar el cesto (fig. 3).
 2. Abrir la ventanilla "S" como indicado en fig. 9.
 3. Extraer el tubito de drenaje "O".
 4. Sacar el tapón "K" y al mismo tiempo cortar con dos dedos el tubito para evitar que el aceite o la grasa salga, hasta cuando el líquido no esté dirigido a un recipiente (fig. 9).
 5. Hacer fluir el aceite o la grasa en un recipiente (fig. 10).
 6. Sacar eventuales depósitos de la cuba con el auxilio de una esponja o papel absorbente.
 7. Terminada la operación, volver a colocar el tubito de drenaje en su lugar, después de haber puesto el tapón.
 8. Volver a colocar el cesto en la posición alta y disponer en el fondo del cesto uno de los filtros que vienen con el aparato (fig. 12). Los filtros pueden encontrarse en un revendedor o en un centro de asistencia nuestro.
 9. Volver a verter el aceite o el graso en la freidora muy lentamente para que no desborde del filtro (fig. 13).
 10. El aceite, así filtrado, se puede conservar en el interior de la freidora. Sin embargo, si entre una cocción y otra, pasa mucho tiempo, se aconseja conservar el aceite en un recipiente cerrado, para evitar su deterioro. Es buena costumbre conservar separadamente el aceite usado para freír pescado del usado para freír otros alimentos.
- * **Cuando utiliza grasa sólida o lardo, no deje que se enfrien demasiado para evitar la solidificación.**

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. 14 en el interior de la



tapadera, indica que se debe sustituir el filtro. Para sustituirlo, quite la tapa del filtro de plástico "F" (fig. 15), 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. 16) 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 16).

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".

Tire con cuidado hacia delante (vea la flecha 1 fig.) y hacia arriba (vea la flecha 2 fig. 14) para quitar la tapadera.

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

Para la limpieza de la cuba de la freidora, efectuar las siguientes operaciones:

- Llave la cuba con agua caliente y líquido lavavajillas, a continuación enjuague y seque correctamente la cuba. Puede serle útil colocar la freidora en el escurridor de la pila con el tubo de drenaje orientado hacia la pila. En esta posición puede usar una jarra de agua con jabón caliente y un cepillo suave para limpiar la cuba de la freidora: el agua sucia fluirá directamente por la pila (fig. 17).
- Para limpiar la parte interna del tubo de drenaje aceite, utilice la escobilla suministrada en dotación (fig. 18). No use nunca la escobilla antes de haber extraído el tubo.
- Es aconsejable limpiar regularmente la cesta, teniendo cuidado de eliminar los posibles restos.
- Seque la parte externa de la freidora con un paño suave y húmedo para eliminar posibles salpicaduras y gotas de aceite o condensación.
- Limpie y seque la junta para evitar también la adhesión a la cuba de la freidora cuando el producto no se utiliza. (Para abrir la tapadera en caso de bloqueo, levante la tapadera manualmente y mantenga pulsado al mismo tiempo el pulsador de abertura).
- **Después del lavado, seque completamente. Elimine los eventuales restos de agua en el fondo de la cuba y, en especial modo, en el interior del tubo para el drenaje del aceite. De esta forma se evita el peligro de las salpicaduras de aceite caliente durante el funcionamiento.**
- La cesta "B" 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 borboteos 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 | 1º fase 7-9 2º fase 3-5 |
| | Cantidad MÁXIMA (límite de seguridad) cantidad entera | 1250 | 190 | 1º fase 11-13 2º 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. | Contacte el centro de asistencia (el dispositivo debe ser sustituido). |