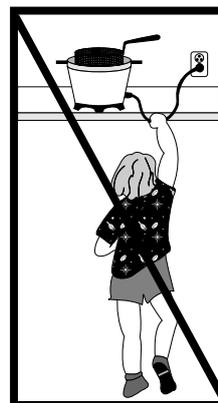
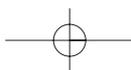


I M P O R T A N T E

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^a 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 (O).**
- **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.
- 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 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 el control del filtro | I. Pulsador abertura tapadera |
| B. Empuñadura de la cesta | L. Indicador luminoso |
| C. Cesta | M. Mando termostato y ON/OFF
(encendido/apagado) |
| D. Tapadera | N. Pata |
| E. Mirilla (no en todos los modelos) | O. Asa para levantar el aparato |
| F. Tapa filtro | |
| G. Gancho de la tapa del filtro | |
| H. Compartimento recogecable | |

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

- Abra la tapadera pulsando el pulsador (I) (fig. 1) y extraiga los accesorios.
- Vierta en la cuba 2,2 l de aceite (o 2 kg de grasa).

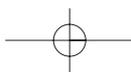
Obtendrá los mejores resultados utilizando un buen aceite de semillas de cacahuets. Evite mezclar diferentes tipos de aceites. Si utiliza panes de grasa sólida, córtelos en pequeños trozos para que la freidora no caliente en seco durante los primeros minutos.

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.





PRECALENTAMIENTO

1. Regule el mando del termostato (**M**) para la temperatura deseada (fig. 2). Al alcanzar la temperatura elegida el indicador luminoso (**L**) se apaga.
2. Ponga los alimentos a freír en la cesta sin cargarla excesivamente (1,25 kg de patatas crudas como máximo).
Para los alimentos congelados, asegúrese de que tengan poco hielo. Para eliminarlo sacuda ligeramente la cesta.

INICIO DE LA FRITURA

- **En cuando se apague el indicador luminoso (L), sumerja lentamente** la cesta con los ingredientes a freír en el aceite, tras haber acoplado la empuñadura (**B**) en la cesta (**C**) como muestra la fig. 3.
A continuación, extraiga la empuñadura de la cesta y cierre la tapadera.
- No toque la mirilla (en los modelos previstos) durante la cocción ya que se calienta considerablemente.
- **Es completamente normal que, inmediatamente después de esta operación, salga una gran cantidad de vapor muy caliente por las ranuras de la tapadera.**
- **También es normal que durante el funcionamiento algunas gotas de condensado de la tapadera goteen por las paredes de plástico del aparato.**

FINAL DE LA FRITURA

Cuando acabe el tiempo de cocción, enganche la cesta en el borde de la cuba (fig. 4) y controle que la fritura esté dorada a su gusto.

En los modelos con mirilla, puede realizar este control a través de ésta sin tener que abrir la tapadera.

Cuando considere la cocción acabada, apague el aparato. Para ello, gire el mando del termostato hasta la posición "O" hasta oír el "clic" del interruptor.

Si se ha previsto la cocción en dos fases (por ej. patatas), levante la cesta al final de la primera fase, espere hasta que el indicador luminoso se apague y a continuación sumerja de nuevo la cesta en el aceite por segunda vez (consulte las tablas anexas).

FILTRADO DEL ACEITE O DE LA GRASA

Le aconsejamos efectuar esta operación después de cada fritura ya que las partículas de los alimentos, sobre todo cuando están rebozados o enharinados, al permanecer en el líquido, tienden a quemarse y por consiguiente a acelerar la alteración del aceite o de la grasa.

1. Destape el aparato (fig. 5) y vacíe la cuba por uno de los lados (fig. 6 borde lateral trasero izquierdo o derecho de la cuba) en un recipiente.
2. Elimine los eventuales depósitos de la cuba con una esponja o con papel absorbente.
3. Sitúe de nuevo la cesta en la posición superior y coloque en el fondo de la cesta uno de los filtros incluidos en el equipamiento (fig. 7). Puede comprar los filtros a su distribuidor o en uno de nuestros centros de asistencia.
4. A continuación, vierta de nuevo el aceite o la grasa en la freidora muy lentamente para evitar que se derrame por el filtro (fig. 8).



N.B: Puede conservar el aceite filtrado de esta forma en el interior de la freidora. Aunque, si entre dos utilizaciones deja pasar mucho tiempo, le aconsejamos conservar el aceite en un recipiente cerrado para evitar su deterioro. Es recomendable conservar por separado el aceite usado para freír pescado y el aceite usado para freír otros alimentos.

- **En caso de utilización de grasa, tenga cuidado de no dejarla enfriar demasiado pues se solidificaría.**

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO ANTILORES

Con el paso del tiempo los filtros antiolores, situados en el interior de la tapadera, pierden su eficacia. El cambio de color del filtro, visible por el orificio (A) de la contratapadera, le indicará que debe sustituir el filtro. Para su sustitución, debe extraer la tapa del filtro de plástico (fig. 9) ejerciendo presiones sobre el gancho en la dirección indicada por la flecha 1, a continuación levántelo en la dirección de la flecha 2. Sustituya los filtros.

N.B Debe colocar en primer lugar el filtro blanco con el filtro negro sobre él. La tapa del filtro debe colocarse sobre el filtro negro.

Monte de nuevo la tapa del filtro teniendo cuidado de insertar los ganchos delanteros correctamente (como se ilustra en la figura 10).

No encienda el aparato con los filtros gastados. Podrían generar malos olores y obstruir la salida del vapor.

LIMPIEZA

Antes de realizar las operaciones de la limpieza, desenchufe siempre el aparato de la corriente.

- * **No sumerja la freidora en el agua ni la ponga bajo el grifo. El agua al penetrar, podría causar cortocircuitos y descargas eléctricas.**

Deje enfriar el aceite durante dos horas aproximadamente antes de vaciar el aceite y la grasa como se describe en el párrafo "filtrado del aceite o de la grasa".

Extraiga la tapadera tirando de ella con cuidado hacia delante (vea la flecha 1 de la fig. 5) y posteriormente hacia arriba (vea la flecha 2 de la fig. 5).

No sumerja la tapadera en el agua antes de haber quitado los filtros.

Para limpiar la cuba, debe realizar las siguientes operaciones:

- Lave la cuba con agua caliente y un detergente lavavajillas líquido. A continuación enjuague y seque la cuba con cuidado.
- Le aconsejamos limpiar regularmente la cesta teniendo cuidado de eliminar los eventuales depósitos.
- Seque la parte exterior de la freidora con un paño suave y húmedo para eliminar las eventuales salpicaduras y las gotas de aceite o de condensado.
- **Después del lavado, seque todas las partes meticulosamente. Elimine los eventuales restaños de agua en el fondo de la cuba.**
- Puede lavar la cesta (C) 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.
- 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

(*) 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).