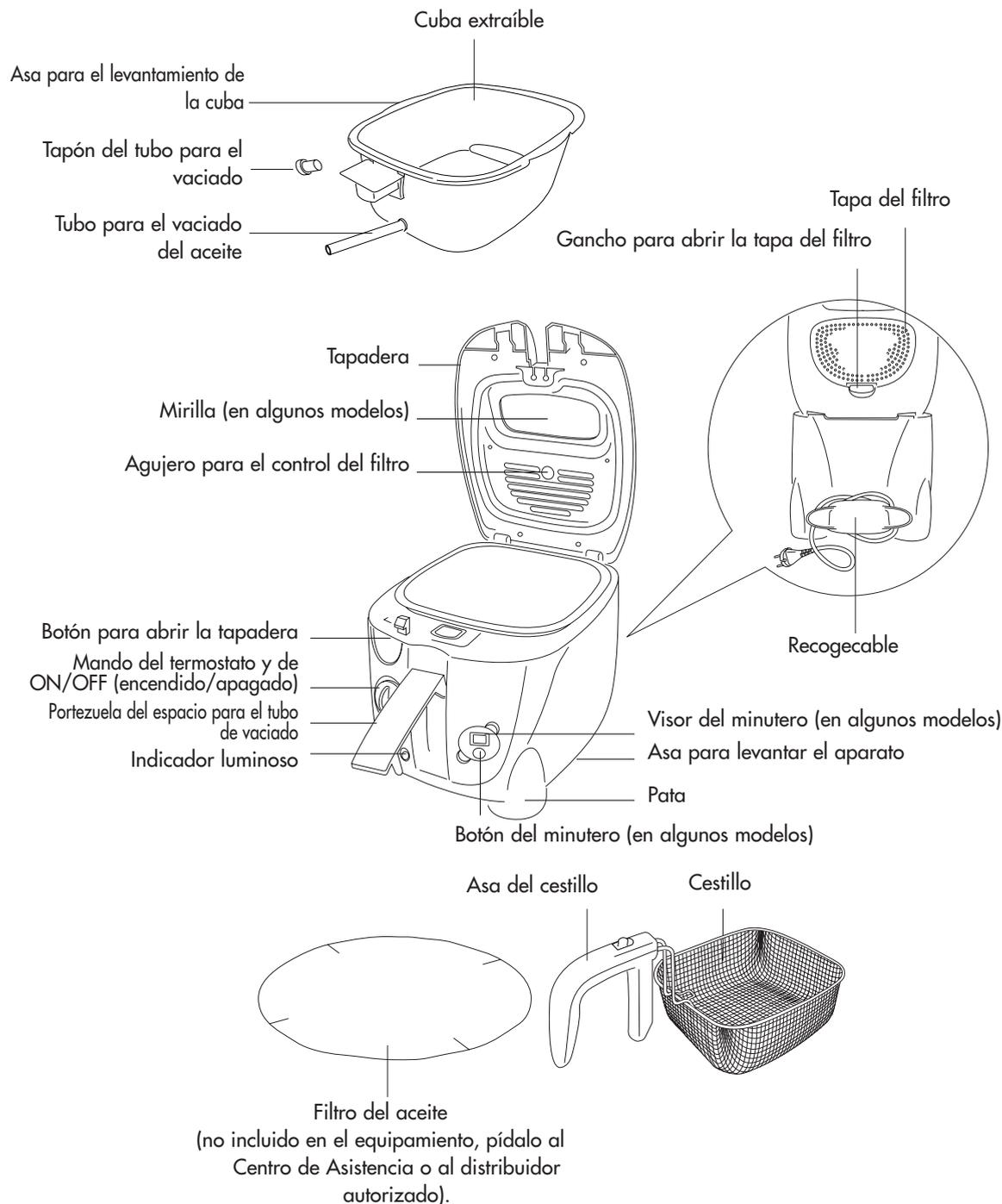


DESCRIPCIÓN DEL APARATO

En el manual de instrucciones se utilizan los siguientes términos:



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Al igual que ocurre con todos los demás aparatos eléctricos, las instrucciones pretenden abarcar el mayor número de situaciones posibles; pero deberá siempre actuar con precaución y recurrir al 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 de datos del aparato.
- Enchufe el aparato solamente a enchufes eléctricos con capacidad mínima de 10A y equipados con una puesta a tierra eficaz. (Si el enchufe y la clavija del aparato son incompatibles, haga sustituir el enchufe por uno adecuado 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 la 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 enormemente.

- Para cambiar de sitio el aparato, use las asas de levantamiento específicas (No levante nunca el aparato por el asa del cestillo).
- Encienda la freidora solamente después de haberla llenado con aceite o manteca. Si la calienta 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.
- Cuando use por primera vez la freidora, lave antes de hacerlo con cuidado la cuba, el cestillo y la tapadera (extraiga los filtros), con agua caliente y un líquido lavavajillas. Haga fluir el agua caliente y el detergente por el tubo para el vaciado del aceite, a continuación debe secarlo meticulosamente.
- Los materiales y los accesorios destinados al contacto con los alimentos son conformes a la directiva CEE.
- Durante el funcionamiento, mantenga siempre el tubo para el vaciado del aceite cerrado y situado en el espacio correspondiente.
- **Controle periódicamente la hermeticidad del tubo para el vaciado del aceite, y en particular la zona de articulación. Si detecta pérdidas de líquido, póngase en contacto con el personal técnico autorizado. Para vaciar la cuba debe siempre esperar que el aparato y el aceite se hayan enfriado.**
- Durante la primera utilización, el aparato puede producir algo de 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.
- No deje que los niños jueguen con este aparato.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la superficie de apoyo, donde sería fácilmente accesible para niños o estorbaría al usuario. No utilice alargadores.
- Si el cable de alimentación debe ser sustituido, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por el fabricante.

Le damos las gracias por haber elegido esta freidora eléctrica. Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos leer detenidamente estas instrucciones antes de empezar a usar el aparato. Solamente de esta forma podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad.

INSTALACIÓN

- Antes del uso, compruebe que el voltaje de la red corresponde al voltaje indicado en la placa del aparato.
- Antes del uso, lave la cuba extraíble, la tapadera (quite los filtros) y el cestillo con agua caliente y detergente para platos, a continuación seque la cuba meticulosamente.
- No encienda nunca la freidora sin haber antes añadido el aceite o la manteca. Si utiliza la freidora sin aceite o manteca, un dispositivo de seguridad térmico bloquea su funcionamiento. En este caso, deberá ponerse en contacto con uno de nuestros centros de asistencia autorizados antes de volver a utilizar el aparato. No encienda el aparato si el tubo para el vaciado del aceite no está situado en su sede tapado con el tapón.

OPERACIONES PRELIMINARES

- Presione el botón (fig. 1) para abrir la tapadera.
- Extraiga el cestillo de la freidora. Levante el asa como se muestra en la fig. 2.
- Tire del asa hacia el exterior del cestillo para engancharla en la posición correcta como se muestra en la fig. 3.
El cestillo tiene dos posiciones:
una posición inferior para freír y otra superior para escurrir los alimentos al final del tiempo de cocción.

LLENADO CON ACEITE O MANTECA

- Extraiga el cestillo tirando de él hacia arriba.
- Vierta 2 litros de aceite en el aparato (o 1,8 kg de manteca).
- Antes de echar el aceite, asegúrese que la cuba esté colocada en la freidora y que el tubo para el vaciado esté tapado y se encuentre en su sede.

Los mejores resultados se obtienen usando un aceite de buena calidad. Evite mezclar diferentes tipos de aceite. Si usa panes de manteca sólida, córtelos en trozos pequeños para evitar que, durante los primeros minutos, la freidora se caliente sin que la manteca se distribuya uniformemente. Programe la temperatura a 150°C hasta que la manteca se derrita completamente. Entonces puede programar la temperatura deseada.

Advertencias

El nivel del aceite debe permanecer siempre entre las indicaciones de máximo y mínimo que aparecen en la cuba.

No use la freidora cuando el aceite se encuentre por debajo del nivel "min": podría intervenir el dispositivo térmico de seguridad; para sustituirlo póngase en contacto con uno de nuestros centros de asistencia.

EMPEZAR A FREÍR

1. Ponga los alimentos a freír en el cestillo sin llenarlo excesivamente (máximo 1 kg de patatas crudas). Asegúrese de haber distribuido los alimentos de forma uniforme en el cestillo.
Si utiliza alimentos congelados, deben tener poco hielo (consulte: freír alimentos congelados).
2. Sitúe el cestillo en la cuba en la posición superior y cierre la tapadera ejerciendo una ligera presión hacia abajo para enganchar los ganchos. Para evitar salpicaduras de aceite caliente, cierre siempre la tapadera antes de bajar el cestillo.
3. Sitúe el mando del termostato en la temperatura deseada (fig. 5).
El indicador luminoso se apaga cuando se alcanza la temperatura programada.
4. En cuanto se apague el indicador luminoso, mueva hacia fuera el pulsador situado en la parte superior en el asa del cestillo y sumérjalo en el aceite bajándolo lentamente.
 - Es completamente normal que, inmediatamente después de efectuar esta operación, salga una gran cantidad de vapor caliente por la tapa del filtro.
 - Al inicio de la cocción, inmediatamente después de haber echado los alimentos en el aceite, la parte interna de la mirilla (en los modelos que la incorporan) se recubrirá con vapor que desaparecerá progresivamente.
 - Es normal que se formen gotas de condensación alrededor del asa del cestillo cuando el aparato está encendido.
 - No toque la mirilla (en los modelos que la incorporan) durante la cocción ya que se calienta mucho.

MODELOS CON MINUTERO

Programa el tiempo de cocción, presionando el botón del minuterero; el visor indicará los minutos programados.

Los números empezarán a parpadear inmediatamente para indicar el inicio del tiempo de cocción. El último minuto aparecerá indicado en segundos.

Para programar de nuevo el tiempo de cocción mantenga presionado el botón durante más de dos segundos y repita el proceso.

El minuterero indicará el final de la cocción emitiendo dos series de bips con un intervalo de 20 segundos entre ellas. Presione el botón del minuterero para apagar la señal acústica. El minuterero es extraíble y puede engancharlo en su ropa para poder moverse libremente. Una señal acústica le avisará cuando ha acabado el tiempo programado.

ADVERTENCIA: el minuterero no sirve para apagar el aparato.

SUSTITUCIÓN DE LAS PILAS DEL MINUTERO

- Extraiga el minuterero de su sede (fig. 6).
- Quite el tornillo de la tapa trasera (fig. 7).
- Déle vueltas a la tapa de las pilas (fig. 8) en el sentido contrario de las agujas del reloj para desbloquearla.
- Sustituya la pila.
- Monte de nuevo el minuterero.

Tanto en caso de sustitución como de eliminación del aparato, quite las pilas y elimínelas según las leyes en vigor ya que son perjudiciales para el medio ambiente.

DESPUÉS DE FREÍR

Cuando acaba el tiempo de cocción, levante el cestillo y controle que los alimentos hayan alcanzado el nivel de dorado deseado. En los modelos que incorporan una mirilla, puede vigilar los alimentos por dicha mirilla sin tener que destapar la freidora.

Cuando acabe la cocción, apague el aparato situando el mando del termostato en la posición "OFF" hasta oír el clic del botón.

Escorra el aceite excesivo dejando el cestillo situado en la posición superior en la freidora.

FILTRADO DEL ACEITE O DE LA MANTECA

Antes de efectuar las operaciones de limpieza o de mantenimiento, apague el aparato, deje que se enfríe y desenchúfelo de la corriente.

Le aconsejamos efectuar esta operación siempre que acabe de freír alimentos, especialmente cuando éstos están rebozados con pan rallado o enharinados. Las partículas de alimentos, al quedarse en el líquido, tienden a quemarse y deterioran rápidamente el aceite o la manteca.

Compruebe que el aceite se haya enfriado suficientemente (espere unas dos horas).

Sitúe la freidora en el borde de la superficie de apoyo (fig. 10). Para evitar que el aparato pueda caerse mientras se está filtrando el aceite, controle que las patas permanezcan siempre apoyadas en la superficie de apoyo.

TUBO PARA EL VACIADO DEL ACEITE

Efectúe las siguientes operaciones:

1. Abra la tapadera del aparato y extraiga el cestillo.
2. Abra la portezuela (como se muestra en la fig. 11) y extraiga el tubo para el vaciado del aceite.
3. Quite el tapón (como se muestra en la fig. 11).
4. Vacíe el líquido en un recipiente (fig. 12), asegúrese que no se salte. No incline nunca o invierta la frei-

dora para vaciarla (fig. 9). **Vacíe siempre primero el aceite antes de quitar la cuba de la freidora.**

5. Elimine los eventuales depósitos presentes en la cuba con una esponja o con papel absorbente, o bien lave la cuba siguiendo las indicaciones contenidas en el capítulo "Limpieza".
6. Para colocar de nuevo la cuba, abra la portezuela del compartimento puerta tubo para el vaciado, a continuación coloque la cuba inclinándola, con el tubo en posición horizontal y con el tapón puesto; por último, cierre la portezuela (fig. 18).
7. Coloque de nuevo el cestillo en la posición superior y sitúe un filtro del aceite (fig. 13) en el fondo del cestillo. Puede pedir los filtros del aceite a su vendedor o a uno de nuestros centros de Asistencia.
8. Vierta de nuevo el aceite o la manteca en la freidora muy lentamente para que no se salte por el filtro. Tire el filtro después del uso (fig. 14).

N.B: Puede guardar el aceite filtrado dentro de la freidora. Sin embargo, si deja pasar mucho tiempo entre dos cocciones, le aconsejamos guardar el aceite protegido contra la luz en un recipiente cerrado para evitar que se deteriore.

Es conveniente guardar aparte el aceite usado para freír el pescado y el aceite usado para otros alimentos. Si usa tocino o manteca, no deje que se enfríe demasiado para evitar su solidificación.

Le aconsejamos controlar regularmente el tubo para el vaciado para detectar eventuales desgastes. Si tiene dudas, contacte a nuestro centro de asistencia más cercano.

SUSTITUCIÓN DE LOS FILTROS ANTIOLOR

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 por el agujero "A" de la fig. 15 en el lado interior de la tapadera, indica que el filtro requiere ser sustituido.

Para sustituirlo, quite la tapa de plástico del filtro (fig. 16) presionando el gancho en la dirección de la flecha **1**, a continuación levántela en la dirección de la flecha **2**. Sustituya los filtros.

N.B: El filtro blanco debe apoyar sobre la parte metálica (fig. 17) con la parte de color orientada hacia arriba (filtro orientado hacia el filtro negro).

Monte de nuevo la tapa del filtro teniendo cuidado de enganchar los ganchos delanteros correctamente (como se muestra en la figura 17).

No encienda el aparato con los filtros gastados; podrían provocar malos olores y obstruir la salida del vapor.

LIMPIEZA

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

* **No sumerja nunca la freidora en el agua ni la coloque bajo el grifo del agua. El agua al penetrar podría causar cortocircuitos y descargas eléctricas.**

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

Extraiga la tapadera tirando de ella con cuidado hacia arriba (fig. 15).

No lave la tapadera antes de haberle quitado los filtros.

Para limpiar la cuba, haga lo siguiente:

- Extraiga la cuba de la freidora levantándola suavemente (consulte la fig. 18) y lávela con agua caliente y detergente para platos utilizando una esponja suave; no use nunca detergentes o esponjas abrasivas porque estropean el revestimiento antiadherente de la cuba. Puede lavar la cuba con el tubo para el vaciado en el lavavajillas.
Tenga cuidado de que el tubo para el vaciado no sufra impactos que puedan comprometer el funcionamiento correcto.
- Para limpiar internamente el tubo para el vaciado del aceite, use el cepillo de plástico incluido en el equipamiento (fig. 19). No use nunca el cepillo antes de haber extraído el tubo de vaciado.
- Le aconsejamos controlar regularmente el tubo de vaciado. Si el tubo está estropeado, deberá ser susti-

tuido únicamente por personal autorizado. Póngase en contacto con el centro de asistencia para obtener la dirección de su agente local.

- Le aconsejamos limpiar regularmente el cestillo teniendo cuidado de eliminar los eventuales depósitos. El cestillo y el asa pueden lavarse en el lavavajillas.
- Seque la parte externa de la freidora con un paño suave y húmedo para eliminar eventuales salpicaduras y gotas de aceite o de condensación.
- **Después del lavado, seque meticulosamente el aparato. Elimine eventuales restos de agua en el fondo de la cuba y, en particular modo, en el interior del tubo para el vaciado del aceite. De esta forma se evitan salpicaduras peligrosas de aceite caliente durante el funcionamiento.**
- Para colocar de nuevo la cuba, abra la portezuela del compartimento puerta tubo para el vaciado, a continuación coloque la cuba inclinándola, con el tubo en posición horizontal y con el tapón puesto; por último, cierre la portezuela (fig. 18).

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O DE LA MANTECA

El aceite o la manteca no debe bajar nunca por debajo del nivel mínimo. Si ello sucede, añada aceite nuevo. De vez en cuando deberá sustituirlo completamente para conservar la buena calidad y el sabor de los alimentos. La duración del aceite o de la manteca depende de lo que se fríe.

Los alimentos rebozados con pan rallado, por ejemplo, ensucian más el aceite que una simple fritura.

Si recalienta constantemente el aceite éste se deteriora. Le aconsejamos cambiar totalmente el aceite después de usarlo 5/8 veces o de todas formas cuando:

- desprenda un mal olor,
- produzca humo al freír,
- adquiera un color oscuro.

PARA FREÍR CORRECTAMENTE

- Es importante que respete la temperatura aconsejada para cada receta. Si la temperatura es demasiado baja, los alimentos absorben el aceite. Si la temperatura es demasiado alta, se forma rápidamente una costra externa en los alimentos pero su interior permanece crudo.
- Eche los alimentos a freír en el aceite únicamente cuando éste haya alcanzado la temperatura correcta, o sea cuando el indicador luminoso se apague.
- Cuando fría pequeñas cantidades de alimentos, programe la temperatura para un valor inferior al indicado para evitar que el aceite hierva demasiado brusco.
- No llene excesivamente el cestillo. Pues ello provocaría un descenso brusco de la temperatura del aceite y, por consiguiente, los alimentos estarían demasiado aceitosos y no fritos de forma uniforme.
- Controle que los alimentos estén cortados finos o con un grosor regular ya que los alimentos cortados demasiado grandes se cuecen mal por dentro a pesar del bonito aspecto que presentan; mientras que los alimentos que tienen un grosor uniforme alcanzan contemporáneamente el punto de cocción ideal.
- **Seque completamente los alimentos antes de echarlos en el aceite o la manteca**, ya que los alimentos demasiado húmedos se ablandan después de la cocción (especialmente las patatas).

Le aconsejamos rebozar con pan rallado o enharinar los alimentos con un alto contenido de agua (pescado, carne, verduras) teniendo cuidado de eliminar el pan rallado o la harina sobrante antes de echarlos en el aceite.

FREÍR ALIMENTOS SIN CONGELAR

Alimento		Cantidad máx. g	Temperatura °C	Tiempo (minutos)
PATATAS FRITAS	Media porción	500	190	7-9
	Una porción entera	1000	190	15-17
PESCADO	Calamares	500	160	12-13
	Colas de cigalas	500	160	9-10
	Sardinias	500	170	12-13
	Lenguado (2)	400	160	7-8
CARNE	Chuletas de carne de vaca (2)	300	170	8-9
	Trozos de pollo (2)	300	180	7-8
	Albóndigas (13)	500	170	7-8
VERDURAS	Alcachofas	250	150	11-12
	Coliflor	300	160	7-8
	Setas	300	160	6-7
	Berenjenas	100	170	7-8
	Calabacines	300	160	11-12

Consulte la siguiente tabla, teniendo en consideración que los tiempos de cocción indicados son aproximativos y que deben ser adaptados a las cantidades de alimentos y al gusto personal.

FREÍR ALIMENTOS CONGELADOS

- Los congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente, provocan inevitablemente un notable descenso de la temperatura del aceite de cocción. Para obtener buenos resultados, cuando fría productos congelados, le aconsejamos no superar las cantidades máximas de alimentos indicadas en la siguiente tabla.
- **Los alimentos congelados suelen estar recubiertos con numerosos cristales de hielo que deberá eliminar antes de la cocción. Para ello, sólo debe sacudir el cestillo.** Sumerja a continuación el cestillo en el aceite muy lentamente para evitar que el aceite se salte. Tras colocar el cestillo en la freidora, cierre correctamente la tapadera.

Los tiempos de cocción son aproximativos y deberán adaptarse en función de la temperatura inicial de los alimentos para freír y en función de la temperatura aconsejada por el productor de los congelados.

Alimento		Cantidad máxima g	Temperatura °C	Tiempo (minutos)
PATATAS FRITAS (*)		300	190	7-9
CROQUETAS DE PATATAS		500	190	10-11
PESCADO	Palitos de merluza	300	190	5-6
	Camarones	300	190	5-6
CARNE	Trozos de pollo (2)	200	190	7-8

ADVERTENCIA: antes de sumergir el cestillo, asegúrese que la tapadera esté cerrada correctamente.

(*) Esta es la cantidad aconsejada para obtener resultados excelentes. Naturalmente, puede freír una cantidad mayor de patatas congeladas pero en este caso, debe saber que estarán un poco más aceitosas por el brusco descenso de la temperatura del aceite durante la inmersión del cestillo.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Anomalía	Causa	Solución
Malos olores.	El filtro antiolor está saturado. El aceite está deteriorado. El líquido de cocción no es el apropiado.	Sustituya los filtros. Sustituya el aceite o la manteca. Use aceite de cacahuete o aceite vegetal de buena calidad.
El aceite se derrama.	El aceite se ha deteriorado y se forma demasiada espuma. Ha sumergido alimentos no suficientemente secos en el aceite. Inmersión demasiado rápida del cestillo. El nivel del aceite en la freidora supera el límite máximo aconsejado.	Sustituya el aceite o la manteca. Seque los alimentos completamente. Sumerja lentamente el cestillo. Disminuya la cantidad de aceite en el interior de la cuba. Disminuya la cantidad de alimentos.
Los alimentos no se doran durante la cocción.	La temperatura del aceite es demasiado baja. El cestillo está excesivamente lleno.	Seleccione una temperatura más alta. Disminuya la cantidad de alimentos.
El aceite no se calienta.	Ha encendido la freidora sin aceite en la cuba, provocando el accionamiento del dispositivo térmico de seguridad. La cuba no está colocada correctamente.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia (el dispositivo de seguridad térmico necesita ser sustituido). Compruebe el sentido de colocación de la cuba y si está encajada del todo.