

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Solamente así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad durante el uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(consulte el dibujo de la página 3)

- A. Orificio para el control del filtro
- B. Tapadera
- C. Empuñadura de la cesta
- D. Cursor de la empuñadura
- E. Cesta
- F. Mirilla (solamente en algunos modelos)
- G. Tapa del filtro
- H. Espacio recogecable
- I. Indicador luminoso
- L. Mando del termostato y apagado
- M. Cajón para el recipiente del aceite (solamente en algunos modelos)
- N. Tapón del tubo de vaciado (solamente en algunos modelos)
- O. Tapadera del recipiente del aceite (solamente en algunos modelos)
- P. Recipiente del aceite (solamente en algunos modelos)
- Q. Filtro del aceite (solamente en algunos modelos)
- R. Tubo de vaciado del aceite (solamente en algunos modelos)
- S. Botón del minutero (solamente en algunos modelos)
- T. Pantalla del minutero (solamente en algunos modelos)
- U. Portezuela para alojamiento del tubo (solamente en algunos modelos)
- V. Pulsador de abertura
- Z. Cuba extraíble

RECOMENDACIONES

- 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 una capacidad mínima de 10 A y equipados con una puesta a tierra eficiente. (Si el enchufe y la clavija del aparato son incompatibles, haga sustituir el enchufe por uno adecuado por personal profesionalmente cualificado).
No coloque el aparato en las proximidades de fuentes de calor.
- El usuario no deberá sustituir el cable de alimentación de este aparato, ya que su sustitución requiere el empleo de instrumentaciones especiales..
Si el cable de alimentación se estropea, el fabricante o su centro de asistencia técnica o en todo caso una persona con cualificación similar deberá sustituirlo para evitar cualquier riesgo.
- Durante el funcionamiento el aparato se calienta.
NO DEJE EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
- No cambie de lugar la freidora cuando el aceite está caliente ya que pueden producirse graves quemaduras.
- **No use la freidora sin aceite.**
- Si la freidora pierde aceite, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica o con el personal autorizado de la empresa.
- La cesta encaja automáticamente en el perno central de la cuba.
Por consiguiente, para evitar roturas, no deberá darle vueltas manualmente buscando la posición cor-

recta.

- Antes de utilizar la freidora por primera vez, lave meticulosamente: la cuba extraíble (Z), la cesta (E), la tapadera (B) (tras haber quitado previamente los filtros) y el set para conservar el aceite (O, P y Q) con agua caliente y detergente líquido para platos.

Para vaciar el agua, use siempre el tubo de vaciado del aceite (si previsto) siguiendo las indicaciones de la fig. 14.

Al final de la operación, séquelo todo con cuidado y elimine los eventuales restos de agua en el fondo de la cuba, y sobre todo, los restos de dentro del tubo de vaciado del aceite.

Lo cual sirve para evitar que, durante el funcionamiento, se produzcan salpicaduras peligrosas de aceite caliente.

- Durante el funcionamiento, el tubo de vaciado debe permanecer siempre cerrado y guardado en su alojamiento.
- No permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato sin la vigilancia oportuna. No deje que los niños jueguen con este aparato.
- No cambie de lugar el aparato mientras que el aceite esté aún caliente.
- Para cambiar de lugar el aparato, use las empuñaduras específicas. (No use nunca la empuñadura de la cesta para realizar esta operación).
- Es del todo normal que, durante la primera utilización, se desprenda olor a nuevo del aparato. Ventile la habitación.
- Los materiales y objetos destinados al contacto con alimentos son conformes a la directiva CEE 89/109. Quite y coloque la cuba extraíble (Z) con cuidado, siguiendo la inclinación del alojamiento.

Efectúe esta operación únicamente cuando el aceite y el aparato se hayan enfriado. Tras haber colocado la cuba en su alojamiento, asegúrese de que esté situada correctamente; de lo contrario, podría estropearla al cerrar la tapadera (B).

INSTRUCCIONES PARA EL USO

LLENADO DE ACEITE O GRASA

- Levante la cesta y colóquela en la posición más alta tirando hacia arriba de la empuñadura correspondiente (C) (fig. 1).

Para bajar y levantar la cesta, la tapadera debe estar SIEMPRE cerrada.

- Abra la tapadera (B) presionando el pulsador (V) (fig. 2).
- Saque la cesta tirando de ella hacia arriba (fig. 3).
- Eche el aceite en el recipiente: 1,5 litros capacidad máxima (o 1,3 kg de grasa) o 1 litro capacidad mínima (o 1 kg de grasa).

ATENCIÓN : el nivel debe estar siempre entre las indicaciones de máximo y mínimo.

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

Obtendrá los mejores resultados usando un aceite de semillas de cacahuets de buena calidad.

No mezcle diferentes tipos de aceite.

Si usa trozos de grasa sólida, córtelos en trocitos para evitar, que en los primeros minutos, la freidora caliente en seco.

Programa la temperatura en 150°C para que toda la grasa se derrita, únicamente después, podrá programar la temperatura elegida.

INICIO DE LA FRITURA

1. Ponga los alimentos para freír en la cesta sin llenarla nunca demasiado (máx. 1,2 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.
2. Introduzca la cesta en la cuba en una posición elevada (fig. 3) y cierre la tapadera ejerciendo una ligera presión sobre la misma para enganchar los ganchos. Para evitar salpicaduras de aceite caliente, cierre siempre la tapadera antes de bajar la cesta.
3. Regule el mando del termostato (L) para la temperatura deseada (fig. 4). Cuando se alcanza la temperatura programada, el indicador luminoso (I) se apaga.
4. En cuanto se apague el indicador luminoso, sumerja inmediatamente la cesta en el aceite bajando lentamente la empuñadura tras haber deslizado el cursor (D) de ésta hacia atrás.
 - Es del todo normal que, inmediatamente después de esta operación, salga una gran cantidad de vapor muy caliente por la tapa del filtro (G).
 - Al principio de la cocción, inmediatamente después de haber sumergido los alimentos en el aceite, la pared interna de la mirilla (F) (si prevista) se cubrirá con vapor, que desaparecerá progresivamente.
 - Es normal que se formen gotas de condensación cerca de la empuñadura de la cesta cuando el aparato está encendido.

EN LOS MODELOS EQUIPADOS CON MINUTERO ELECTRÓNICO

1. Programe el tiempo de cocción presionando el botón (S), en la pantalla (T) aparecen los minutos programados.
2. Los números empezarán a parpadear inmediatamente, lo cual significa que ha iniciado el tiempo de cocción. El último minuto se visualizará en segundos
3. En caso de error, para programar el nuevo tiempo de cocción mantenga el botón pulsado durante más de 2 segundos. La pantalla se pondrá a cero y entonces podrá repetir todo el proceso partiendo del punto 1.
4. El minuterio indicará el final del tiempo de cocción con dos series de bip-bip separadas por un intervalo de 20 segundos aproximadamente. Para apagar la señal acústica, pulse el botón del minuterio (S).

Puede enganchar el minuterio en su ropa utilizando el clip específico.

ATENCIÓN: el minuterio no sirve para apagar el aparato.

SUSTITUCIÓN DE LA PILA DEL MINUTERO

- Saque el minuterio de su alojamiento (fig. 16).
- Quite la tapadera trasera con un destornillador (fig. 17).
- Gire la tapa de la pila (fig. 18) en el sentido contrario de las agujas del reloj para desbloquearla.
- Cambie la pila por otra del mismo tipo.
- Monte de nuevo el minuterio.

Tanto en caso de sustitución como de eliminación del aparato, quite la pila y elimínela según dictan las leyes vigentes, pues es nociva para el medio ambiente.

FIN DE LA FRITURA

Cuando se completa el tiempo de cocción, levante la cesta (E) y controle que el alimento se haya dorado a su gusto. En los modelos que tienen mirilla (F), puede realizar este control mirando por ésta, sin tener que abrir la tapadera.

Cuando considere acabada la cocción, apague el aparato girando el mando del termostato (L) hasta la posición "0" y oír el click del interruptor interno.

Deje la cesta en alto dentro de la freidora durante algún tiempo para escurrir el aceite excesivo.

FILTRACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

Es aconsejable efectuar esta operación después de cada fritura, especialmente con alimentos rebozados 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. 5). **Para evitar que el aparato pueda volcarse durante la filtración del aceite, controle que las patas "U" estén en todo momento sobre la superficie del plano de apoyo (fig. 5)**

MODELOS NO EQUIPADOS CON TUBO DE VACIADO (R) Y RECIPIENTE DEL ACEITE (P)

1. Abra la tapadera de la freidora (B) y saque la cuba extraíble (Z) (fig. 24), cogiéndola por las asas. Vacíe la cuba.
2. Elimine los eventuales depósitos de la cuba con una esponja o con papel absorbente.
Coloque de nuevo la cuba extraíble (Z) en el alojamiento.
3. Coloque de nuevo la cesta (E) en la posición superior y sitúe en el fondo de ésta uno de los filtros incluidos en el equipamiento (fig. 20). Puede comprar los filtros a su distribuidor o en uno de nuestros centros de asistencia.
4. Eche de nuevo el aceite o la grasa en la freidora muy lentamente para que no se derrame por el filtro (fig. 21).

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, dentro de 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 EQUIPADOS CON TUBO DE VACIADO (R) (FLEXIBLE O RÍGIDO EN FUNCIÓN DEL MODELO) Y SIN RECIPIENTE DEL ACEITE (P)

1. Abra la tapadera (B) de la freidora y quite la cesta (E).
2. Abra la portezuela (U) siguiendo las indicaciones de la fig. 22.
3. Extraiga el tubo de vaciado (R).
4. Quite el tapón (N) y contemporáneamente apriete con dos dedos el tubo flexible (si previsto) para evitar que el aceite o la grasa se derrame antes de echarlos en un recipiente (fig. 22).
En el caso del tubo rígido (si previsto), quítele el tapón (N) y oriéntelo hacia un recipiente (fig. 22).
5. Vacíe el aceite o la grasa en un recipiente (fig. 23).
Vacíe siempre el aceite antes de quitar la cuba de la freidora.
6. Elimine los eventuales depósitos de la cuba con una esponja o con papel absorbente o lave la cuba siguiendo las indicaciones contenidas en el capítulo "Limpieza".
7. Para volver a colocar la cuba, abra la portezuela (U) del espacio portatubo, a continuación coloque la cuba inclinándola y con el tubo situado horizontalmente y el tapón puesto; coloque de nuevo el tubo de vaciado en su alojamiento; por último, cierre la portezuela (fig. 24).
8. Ponga de nuevo la cesta en la posición alta y coloque uno de los filtros del equipamiento (fig. 20) en el fondo de la cesta.
Puede comprar los filtros a su distribuidor o en uno de nuestros centros de asistencia.
9. Eche de nuevo el aceite o la grasa en la freidora muy lentamente para que no se derrame por el filtro (fig. 21).

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 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 grasa, no deje que se enfríe demasiado, para evitar que se solidifique.

MODELOS EQUIPADOS CON TUBO DE VACIADO (R) (FLEXIBLE O RÍGIDO EN FUNCIÓN DEL MODELO)Y RECIPIENTE DEL ACEITE (P)

1. Saque el cajón (M) siguiendo las indicaciones de la figura 6.
2. Sitúe el recipiente del aceite (P) sin la tapadera (O) en el alojamiento específico (fig. 7).
3. Quite la cesta.
4. Abra la portezuela (U) siguiendo las indicaciones de la fig. 8
5. Coloque el filtro del aceite (Q) en el recipiente (fig. 8).
6. Extraiga el tubo de vaciado (R), quítele el tapón (N) y al mismo tiempo apriete el tubo flexible (si previsto) con dos dedos para evitar que el líquido se derrame hasta que lo coloque sobre el filtro (Q) (consulte la fig. 9).
En el caso del tubo rígido (si previsto), quítele el tapón (N) y oriéntelo sobre el filtro (fig. 9).
7. Eche el aceite en el recipiente del aceite (P) teniendo cuidado de que el aceite no se salga por las aberturas X (fig. 15); estas aberturas deben evitar que el aceite se derrame por la cuba filtro, si éste baja demasiado rápidamente o si el filtro se obstruye.
En este caso la filtración no será óptima.
Si el aceite está particularmente “sucio”, tenga cuidado de que no se derrame por el filtro; vacíe siempre el aceite antes de quitar la cuba de la freidora.
8. Al final de la operación, coloque de nuevo el tubo en su alojamiento después de haberle puesto el tapón y haber cerrado la portezuela.
9. Elimine los eventuales depósitos de la cuba con una esponja o con papel absorbente, o lave la cuba siguiendo las indicaciones contenidas en el capítulo “Limpieza”.
10. Para volver a colocar la cuba, abra la portezuela (U) del espacio portatubo, a continuación coloque la cuba inclinándola y con el tubo situado horizontalmente y el tapón puesto; coloque de nuevo el tubo de vaciado en su alojamiento; por último, cierre la portezuela (fig. 24).
11. Guarde el recipiente tapado con la tapadera (O) para conservar mejor el aceite hasta la siguiente utilización.
12. Coloque de nuevo el cajón como lo estaba al principio.
13. Elimine los eventuales depósitos de la cuba con una esponja o con papel absorbente.
Si usa grasa, no deje que se enfríe demasiado, para evitar que se solidifique.

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO ANTILOR

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. 10, en el lado interno de la tapadera, indica que debe sustituir el filtro.

Para sustituirlo, quite la tapa del filtro (G) de plástico (fig. 11).

ATENCIÓN: el filtro blanco debe apoyar sobre la parte metálica (fig. 12) y la parte de color debe estar orientada hacia arriba (hacia el filtro negro).

Monte de nuevo la tapa del filtro teniendo cuidado de encajar correctamente los ganchos delanteros, siguiendo las indicaciones de la fig. 12.

LIMPIEZA

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

No sumerja nunca la freidora en el agua ni la ponga bajo el chorro de un grifo. Si el agua se infiltra, podría provocar riesgos de electrocución. Deje enfriar bien el aceite durante 2 horas aproximadamente, para vaciar el aceite o la grasa siga las indicaciones contenidas en el párrafo precedente "filtración del aceite o de la grasa". Quite la tapadera siguiendo las indicaciones de la fig. 10.

La tapadera es amovible, para quitarla efectúe lo siguiente: empújela hacia atrás (vea la flecha "1", fig. 10) y al mismo tiempo tire de ella hacia arriba (vea la flecha "2", fig. 10).

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

Para limpiar la cuba, haga lo siguiente:

- Saque la cuba de la freidora levantándola suavemente (consulte la figura 24) y lávela con agua caliente y jabón para platos utilizando una esponja suave; no utilice nunca detergentes o esponjas abrasivas porque estropean el revestimiento antiadherente de la cuba. Puede lavar la cuba con el tubo en el lavavajillas.
- Tenga cuidado de que el tubo no sufra impactos que comprometerían el funcionamiento correcto.
- Para limpiar la parte interior del tubo de vaciado del aceite, use el cepillo incluido en el equipamiento (fig. 13). No use el cepillo sin antes haber sacado el tubo.
- Le aconsejamos controlar regularmente el tubo. Si el tubo le parece estropeado deberá ser sustituido por personal autorizado. Póngase en contacto con el centro de asistencia autorizado para solicitar la dirección del agente de su zona.
- Le aconsejamos limpiar regularmente la cesta teniendo cuidado de eliminar los eventuales depósitos. Puede lavar la cesta y la relativa empuñadura 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 condensación.
- **Después del lavado, seque meticulosamente. Elimine los eventuales restos de agua en el fondo de la cuba y, en particular, en el interior del tubo de vaciado del aceite. De esta forma, evitará salpicaduras de aceite caliente peligrosas durante el funcionamiento.**
- Para volver a colocar la cuba, abra la portezuela (U) del espacio portatubo, a continuación coloque la cuba inclinándola y con el tubo situado horizontalmente y el tapón puesto; coloque de nuevo el tubo de vaciado en su alojamiento; por último, cierre la portezuela (fig. 24).
- No vacíe nunca la freidora inclinándola o invirtiéndola (fig. 19).

MODELO CON CUBA ANTIADHERENTE

Para limpiar la cuba, no utilice objetos ni detergentes abrasivos, use solamente un paño suave con un detergente neutro.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

El aceite o la grasa no deben estar nunca por debajo del nivel mínimo. De vez en cuando, deberá renovarlos completamente. La duración del aceite o de la grasa depende de lo que fríe en ellos. Rebozar los alimentos, por ejemplo, ensucia más el aceite que una simple fritura. ¡Al igual que con cualquier otra freidora, el aceite, si lo recalienta, varias veces, se deteriora! Por consiguiente, aunque lo utilice y filtre correctamente, le aconsejamos cambiarlo completamente con cierta frecuencia.

Le aconsejamos cambiar todo el aceite después de usarlo 5/8 veces o en los siguientes casos:

- hay malos olores
- sale humo durante la cocción

- el aceite se pone de color oscuro

Esta freidora fríe con poco aceite, gracias a la cesta giratoria, por lo que tiene la gran ventaja de necesitar aproximadamente la mitad del aceite respecto a las demás freidoras del mercado.

PARA FREÍR CORRECTAMENTE

- Es importante que respete la temperatura aconsejada para cada receta.
Si la temperatura es demasiado baja, la fritura absorbe el aceite. Si la temperatura es demasiado alta, se forma inmediatamente una costra externa aunque el interior sigue estando crudo.
- **Sumerja los alimentos para freír únicamente cuando el aceite alcanza la temperatura correcta, o sea cuando el indicador luminoso se apaga.**
- No llene excesivamente la cesta. Pues ello provocaría un descenso repentino de la temperatura del aceite y, por consiguiente, una fritura demasiado grasa y no uniforme.
- Si fríe pocos alimentos, deberá programar la temperatura del aceite más baja que la indicada, para evitar fuertes borboteos del aceite.
- Controle que los alimentos estén cortados finos y que su grosor sea regular, ya que los alimentos cortados demasiado gruesos se cuecen incorrectamente en su interior a pesar de presentar un bonito aspecto, mientras que los alimentos con un grosor uniforme alcanzan contemporáneamente el punto de cocción ideal.
- **Seque correctamente los alimentos antes de echarlos en el aceite o en la grasa**, ya que los alimentos demasiado húmedos pierden la consistencia después de la cocción (en especial las patatas).
Le aconsejamos rebozar o enharinar los alimentos con un alto contenido de agua (pescado, carne, verduras), teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina en exceso antes de echarlos en el aceite.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Alimento		Cantidad máx. g.	Temperatura °C	Tiempo minutos
PATATAS FRITAS	Cantidad aconsejada para obtener una óptima fritura con 1,5 litros de aceite.	600	190	10-12
	Cantidad máxima con 1,1 litro de aceite.	1000	190	18-20
	Cantidad máxima con 1,5 litros de aceite.	1200	190	20-22
PESCADO	Calamares	500	160	9-10
	Vieiras	500	160	9-10
	Colas de cigalas	600	160	7-10
	Sardinas	500-600	170	8-10
	Jibias	500	160	8-10
	Lenguados (n° 3)	500-600	160	6-7
CARNE	Chuletas de ternera (n° 2)	250	170	5-6
	Filetes de pollo (n° 3)	300	170	6-7
	Albóndigas (n° 8 -10)	400	160	7-9
VERDURAS	Alcachofas	250	150	10-12
	Coliflor	400	160	8-9
	Setas	400	150	9-10
	Berenjenas	300	170	11-12
	Calabacines	200	170	8-10

Los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y deberá adaptarlos en función de la cantidad y del gusto personal.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Los congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente, provocan inevitablemente un descenso importante de la temperatura del aceite o de la grasa. Para obtener un buen resultado, le aconsejamos no superar las cantidades recomendadas en la siguiente tabla.
- **Cristales de hielo suelen recubrir 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 máx. g.	Temperatura °C	Tiempo minutos
PATATAS FRITAS	Cantidad aconsejada para obtener una óptima fritura con 1,5 litros de aceite.	200 (*)	190	4-6
	Cantidad máxima con 1,1 litro de aceite	600	190	13-15
	Cantidad máxima con 1,5 litros de aceite	1000	190	18-20
CROQUETAS DE PATATAS		500	190	7-8
PESCADO	Palitos de merluza	300	190	4-6
	Gambas	300	190	4-6
CARNE	Filetes de pollo (n° 3)	200	180	6-8

ADVERTENCIA: *antes de sumergir la cesta, asegúrese de que la tapadera esté cerrada correctamente.*

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

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Emanación de malos olores.	El filtro antiolor está saturado. El aceite está deteriorado. El líquido de cocción no es el adecuado.	Cambie el filtro. Cambie el aceite o la grasa. Utilice un aceite de semillas de cacahuets bueno.
El aceite se derrama.	El aceite está deteriorado y se forma mucha espuma. Ha sumergido alimentos no suficientemente secos en el aceite caliente. Inmersión demasiado rápida de la cesta. El nivel del aceite en la freidora supera el límite máximo.	Cambie el aceite o la grasa. Seque los alimentos correctamente. Sumérjala lentamente. Disminuya la cantidad de aceite dentro de la cuba.
El aceite no se calienta.	Puede haber intervenido el dispositivo de seguridad térmico.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia (el dispositivo debe cambiarse).
La fritura se ha realizado únicamente en mitad de la cesta.	La cesta no da vueltas durante la cocción.	Limpie el fondo de la cuba. Limpie el anillo guía ruedas de la cesta.