

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

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 está estropeado, el fabricante o su servicio de asistencia técnica, o en cualquier caso, una persona con una cualificación similar deberá sustituirlo para eliminar 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 correcta.**
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, lave meticulosamente: la cuba (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 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.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Eche el aceite en la cuba: 1,4 litro capacidad máxima (1,2 kg de grasa) o 1 litro capacidad mínima (0,9 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 cacahuetes 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. Programe la temperatura en 150°C para que toda la grasa se derrita, únicamente después, podrá programar la temperatura elegida.

INICIO DE LA FRITURA

Sítúe el cursor en la temperatura elegida para encender el aparato.

Cuando se apague el indicador luminoso, introduzca la cesta (previamente llenada) en la cuba en una posición elevada y cierre la tapadera; sumerja la cesta. No la llene excesivamente (máx. 1, 2 kg de patatas frescas). Es del todo normal que, inmediatamente después de esta operación, salga una gran cantidad de vapor por la tapa del filtro (G) y que se formen gotas de condensación cerca de la empuñadura de la cesta. Cuando acabe el tiempo de cocción, levante la cesta y controle el nivel de cocción.

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 la operación.
4. El minuterero indicará el final del tiempo de cocción con dos series de "bip" separadas por un intervalo de 20 segundos aproximadamente. Para apagar la señal acústica, pulse el botón del minuterero (S).

ATENCIÓN: el minuterero no sirve para apagar el aparato.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

- **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.
- 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.
- Cuando cocine alimentos rebozados, le aconsejamos sumergir antes la cesta vacía, y cuando se alcance la temperatura programada (el piloto se apaga), eche el alimento directamente en el aceite caliente para evitar que el rebozado se pegue a la cesta.
- **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.

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	20-22
	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
	Sardinias	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

- **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 borbotoneo del aceite.

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	14-16
	Cantidad máxima con 1,5 litros de aceite	1000	190	21-23
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

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

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.

FILTRACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

Es aconsejable efectuar esta operación después de cada fritura, especialmente con alimentos rebozados o enharinados.

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

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

1. Tras haber quitado la tapadera (fig. 10), vacíe la cuba siguiendo las indicaciones de la fig. 19.
2. Enganche la cesta en el borde superior de la cuba 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.
3. Eche a continuación muy lentamente el aceite o la grasa en la freidora para que no se derrame por el filtro (fig. 21).

MODELOS EQUIPADOS CON TUBO DE VACIADO (R) 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) y coloque el filtro del aceite (Q).
3. Abra la portezuela (U) siguiendo las indicaciones de la fig. 8, saque el tubo de vaciado (R), quite el tapón (N) (puede usar cualquier tipo de recipiente para los modelos sin recipiente del aceite).
4. Al final de la operación, coloque de nuevo el tubo en su alojamiento después de haberle puesto el tapón y haber cerrado la portezuela.
Para los modelos sin recipiente del aceite, repita las operaciones 2-3 descritas en el párrafo anterior.

DURACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

De vez en cuando, deberá renovarlos completamente. ¡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.

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO 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 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).

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. La tapadera es amovible, para quitarla efectúe lo siguiente: empújela hacia atrás y al mismo tiempo tire de ella hacia arriba (vea las flechas "1" y "2", fig. 10). No meta

la tapadera en el agua sin haber quitado previamente los filtros.

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".

Para limpiar la cuba, haga lo siguiente:

- Lave la cuba (Z) con agua caliente y un detergente líquido lavavajillas. Use siempre el tubo de vaciado del aceite (si previsto) para vaciar el agua, siguiendo las indicaciones de la fig. 14. A continuación, enjuague y seque meticulosamente; elimine los eventuales restos de agua contenidos en el tubo de vaciado
- Para limpiar la parte interior del tubo de vaciado del aceite, use el cepillo incluido en el equipamiento (fig. 13).
- Puede lavar la cesta en el lavavajillas.

Para los modelos con cuba antiadherente, no utilice objetos ni detergentes abrasivos, use solamente un paño suave con un detergente neutro.

Advertencias para la eliminación correcta del producto según establece la Directiva Europea 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.



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 cacahuetes 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.