

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)

<b>A</b> Filtro	<b>I</b> Botón do Temporizador (si lo hay)
<b>B</b> Tapadera	<b>L</b> Indicador luminoso
<b>C</b> Cesto	<b>M</b> Cursor termostato y apagado
<b>D</b> Cursor del mango	<b>N</b> Portillo para el alojamiento del tubito de drenaje (si lo hay)
<b>E</b> Mango del cesto	<b>O</b> Tubito de drenaje "Easy Clean System" (si lo hay)
<b>F</b> Pulsador para la apertura de la tapadera	<b>P</b> Alojamiento del cable
<b>G</b> Asas para levantar el aparato	<b>Q</b> Mirilla (en algunos modelos)
<b>H</b> Temporizador electrónico (si lo hay)	<b>R</b> Agujero para el control del filtro

## RECOMENDACIONES

- Este aparato ha sido diseñado para freír comidas y para un uso exclusivamente doméstico. No deberá utilizarse para otros fines ni deberá modificarse o desarreglarse de alguna manera.
- No poner en marcha el aparato si está dañado (por ejemplo, debido a una caída).
- Antes de usar la freidora por primera vez, lave meticulosamente la cuba, el cesto y la tapa con agua caliente y un detergente lavavajillas; además deje salir el agua caliente y el detergente líquido lavavajillas por el tubo de drenaje del aceite (si previsto). Seque con cuidado.
- **La freidora tiene que ponerse en marcha sólo tras haberla llenado con aceite o manteca; en efecto, si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento.** En este caso, para volver a poner en marcha el aparato, habrá que dirigirse a uno de nuestros centros autorizados.
- Antes de utilizarla comprobar que la tensión de la red corresponda a la indicada en la placa de datos del aparato.
- Conectar el aparato solo con enchufes de alcance mínimo 10A y dotados de una eficaz toma de tierra. (En el caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, hacer cambiar la toma por otra adecuada por parte de personal especializado)
- En el caso que sea necesario, cambiar el cable de alimentación, asegúrese que sea del tipo H05 VVF3x1 mm<sup>2</sup>. El cable de cambio tiene que ser conforme a las normativas vigentes y tiene que ser del mismo diámetro que el cable original.
- Durante el funcionamiento el aparato está caliente. **NO DEJAR EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**
- Durante el funcionamiento el tubo de desagüe debe estar cerrado y colocado en su alojamiento.
- No transportar la freidora cuando el aceite está caliente, porque se corre el peligro de graves quemaduras.
- Si la freidora perdiera aceite, dirigirse al centro de asistencia técnica o al personal autorizado de la empresa.
- No apagar el aparato halando el cable de alimentación: obrar siempre en el enchufe.
- **Quemaduras graves pueden producirse si una freidora cae. No dejar que el cable juegue del borde de la superficie en la que está la freidora, desde donde podría ser fácilmente al alcance de un niño o causar molestia para el utilizador. No utilizar alargos.**
- Está prohibido el uso de este aparato por parte de niños y de personas incapaces sin la oportuna vigilancia.
- No dejar que los niños jueguen con el aparato.
- Desplazar el aparato utilizando las asas correspondientes (G) (No utilizar nunca el mango del cesto para realizar esta operación).
- Es del todo normal que durante la primera utilización, el aparato emane un olor de nuevo. Ventilar la habitación.
- Este aparato cumple las directivas 89/336 y 92/31 relativas a la compatibilidad electromagnética, y el reglamento (CE) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

## INSTRUCCIONES PARA EL USO

Eche el aceite en la cuba: 2 litro capacidad máxima (1,8 kg de grasa) o 1,8 litro capacidad mínima (1,6 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 seguri-**

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

## INICIO DE LA FRITURA

Sítue el cursor en la temperatura elegida para encender el aparato (fig. 3).

Cuando se apague el indicador luminoso, introduzca la cesta (previamente llenada) en la cuba en una posición elevada (fig. 2) 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 el filtro 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 (I), en la pantalla 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 (I).

**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.**
- 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, 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.**

Alimento		Cantidad máx. g.	Temperatura °C	Tiempo minutos
PATATAS FRITAS	Cantidad aconsejada para obtener una óptima fritura con 2 litros de aceite.	500	190	8-10
	Cantidad máxima con 2 litros de aceite.	1000	190	16-18
PESCADO	Calamares	500	160	12-13
	Vieiras	500	160	12-13
	Colas de cigalas	500	160	10-11
	Sardinias	500	170	12-13
	Jibias	500	170	12-13
	Lenguados (n° 2)	400	160	8-9
CARNE	Chuletas de ternera (n° 2)	350	170	8-9
	Filetes de pollo (n° 2)	350	170	7-8
	Albóndigas (n° 8 -10)	400	160	7-8
VERDURAS	Alcachofas	250	150	10-12
	Coliflor	400	160	9-10
	Setas	400	150	9-10
	Berenjenas	300	170	7-8
	Calabacines	200	160	11-12

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 borboteo del aceite.

Alimento		Cantidad máx. g.	Temperatura °C	Tiempo minutos
PATATAS FRITAS	Cantidad aconsejada para obtener una óptima fritura con 2 litros de aceite.	300 (*)	190	7-9
	Cantidad máxima con 2 litros de aceite	1000	190	18-20
CROQUETAS DE PATATAS		500	190	7-8
PESCADO	Palitos de merluza	300	190	6-7
	Gambas	300	190	6-7
CARNE	Filetes de pollo (n° 3)	200	180	7-8

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.

## FILTRACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

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

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

## MODELOS NO EQUIPADOS CON TUBO DE VACIADO (O)

1. Sacar la tapa (fig. 9) y vaciar el recipiente desde uno de los lados (borde lateral izquierdo o derecho del recipiente).
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. 6). 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. 7).

## MODELOS EQUIPADOS CON TUBO DE VACIADO (O)

1. Abrir la puerta (N) como se indica en la fig. 4 y sacar el tubito de drenaje.
2. Quitar el tapón (fig. 5) y al mismo tiempo aplastar con los dedos el tubito de drenaje para evitar que sobresalga el líquido de freír mientras no esté colocado en un recipiente.
3. Al final de la operación, coloque de nuevo el tubo en su alojamiento después de haberle puesto el tapón y haber cerrado la portezuela. Repita las operaciones 2-3 descritas en el párrafo anterior.

## SUSTITUCIÓN DE LOS FILTROS ANTIOLOR

Un cambio de color del filtro visible por el agujero en el lado interior de la tapadera, indica que el filtro requiere ser sustituido. Para sustituirlo, quite la tapa de plástico del filtro (fig. 11).

**N.B:** El filtro blanco debe apoyar sobre la parte metálica 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 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.** 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. 9).

Para limpiar la cuba, haga lo siguiente:

- Lave la cuba 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. 8. 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.
- Puede lavar la cesta y la tapa 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).