

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Sólo así, podrá obtener las mejores prestaciones y la máxima seguridad durante el uso.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO (consulte el dibujo de la página 2)

---

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| A. Tapadera             | F. Indicador luminoso      |
| B. Mirilla              | G. Cursor termostato       |
| C. Filtro               | H. Cesta                   |
| D. Cuba                 | I. Cursor de la empuñadura |
| E. Pulsador de abertura | L. Empuñadura de la cesta  |

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

---

- Antes del uso, compruebe que la tensión de la red corresponde al valor indicado en la placa de datos del aparato.
- Enchufe el aparato únicamente a enchufes de corriente con una capacidad mínima de 10 A y con una puesta a tierra eficaz. (Si el enchufe y la clavija del aparato son incompatibles, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal 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 esta operación requiere la utilización de herramientas especiales. Si el cable de alimentación está estropeado, hágalo sustituir por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con una cualificación similar, 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.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, lave meticulosamente la cuba, la cesta y la tapadera con agua caliente y un detergente líquido lavavajillas. Al final de la operación, séquelo todo con cuidado y elimine los eventuales restos de agua en el fondo de la cuba. Lo cual sirve para evitar que, durante el funcionamiento, se produzcan salpicaduras peligrosas de aceite caliente.
- No permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato sin la vigilancia oportuna. No deje a los niños jugar con el aparato.
- Para cambiar de lugar el aparato, use las empuñaduras situadas en la zona inferior en los cuatro lados. (No use nunca la empuñadura de la cesta para realizar esta operación).
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la superficie, donde sería fácilmente accesible para un niño o de estorbo para el usuario.
- 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 productos alimenticios son conformes a la directiva CEE 89/109.

## INSTRUCCIONES PARA EL USO

---

Eche el aceite en la cuba: 2 litros capacidad máxima (1,8 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 autorizado.**

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

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

Enchufe el aparato a la corriente y sitúe el cursor en la temperatura elegida. Cuando se apague el indicador luminoso del termostato, introduzca la cesta (previamente llenada) en el aceite y cierre la tapadera. No la llene excesivamente (máx. 1 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.

## 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 prepare alimentos rebizados, le aconsejamos sumergir primero la cesta vacía y cuando se alcanza la temperatura programada (el indicador luminoso se apaga), eche los alimentos directamente en el aceite caliente para evitar que el rebizado 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 rebizar 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 | media ración          | 500              | 190            | 7-9              |
|                | una ración            | 1000             | 190            | 11-13            |
| PESCADO        | Calamares             | 500              | 160            | 12-13            |
|                | Colas de cigalas      | 500              | 160            | 9-10             |
|                | Sardinias             | 500              | 170            | 12-13            |
|                | Lenguados             | 400              | 160            | 7-8              |
| CARNE          | Chuleta a la milanesa | 300              | 170            | 8-9              |
|                | Filete de pollo       | 300              | 180            | 7-8              |
|                | Albóndigas            | 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            |

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       | 300 (*)            | 190            | 6-8              |     |
| CROQUETAS DE PATATAS | 500                | 190            | 10-11            |     |
| PESCADO              | Palitos de merluza | 300            | 190              | 5-6 |
|                      | Gambas             | 300            | 190              | 5-6 |
| CARNE                | Filetes de pollo   | 200            | 190              | 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. 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.

## 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. Antes de efectuar operaciones de limpieza o de mantenimiento, apague el aparato y deje que se enfríe. Le recomendamos efectuar esta operación cada vez que fría alimentos, especialmente, si estaban 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).

## LIMPIEZA

Desenchufe siempre el aparato de la corriente 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. Lave la cuba con agua caliente y un detergente líquido lavavajillas. A continuación, enjuague y seque meticulosamente. 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.

