E

Leer con atención estas instrucciones antes de instalar el aparato.
Sólo así podrán obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(véase dibujo en la puerta)
A. Orificio para control filtro
B. Mango del cesto
C. Cursor del mango
D. Tapa
E. Portillo (no en todos los modelos)
F. Tapadera
G. Cesto
H. Gancho tapadera filtro
I. Alojamiento del cable
J. Asa para levantar el aparato
K. Tapón tubito de drenaje
L. Sostenes
M. Visor cuentaminutos (no en todos los modelos)
N Botón cuentaminutos (no en todos los modelos)
O. Tubito de drenaje aceite
P. Indicador luminoso
Q. Manopla termostato a apagado
R. Botón abertura
S. Portillo para el alojamiento del tubito de drenaje

CONSEJOS ÚTILES

- Antes del uso controlar que la tensión de alimentación corresponda a la que se indica en la placa de datos del aparato.
- Conectar el aparato sólo a toma corriente con la capacidad m'nima de 10A y con una eficiente descarga a 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).
- No colocar el aparato cerca de fuentes de calor.
- Si el cable de alimentación está estropeado, el fabricante o su servicio de asistencia técnica,deberá sustituirlo para eliminar cualquier riesgo.
- Tener en cuenta que durante el funcionamiento, el aparato está caliente. NO DEJAR EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
- No transportar la freidora cuando el aceite está caliente, porque se corre el riego de graves quemaduras.
- **Se debe poner en funcionamiento la freidora después de haberla llenado con aceite o grasa. Si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento. Para ponerla nuevamente en función, dirigirse a un centro autorizado nuestro.**
- Si la freidora pierde aceite, dirigirse a un centro de asistencia técnica o a personal autorizado por nuestra firma.
- El cesto se introduce automáticamente en el perno central de la cuba. **Por lo tanto, para evitar roturas, no se tiene que girar manualmente para buscar la posición correcta.**
- Antes de usar la freidora por la primera vez, lavar con atención: la cuba, el cesto y la tapa (sacar los filtros) con agua caliente y detergente líquido para platos. Para extraer el agua, usar siempre el tubito de drenaje aceite, como indicado en la fig. 17. Al final de la operación, seque todo muy bien y elimine el posible residuo de agua que se acumula en el fondo del depósito y, principalmente, en el interior del tubo de descarga del aceite. Esto sirve para que durante el funcionamiento no salgan peligrosos chorros de aceite caliente. Terminada la operación secar con cuidado; sacar el agua que pueda haber quedado, que se recoge con el tubito de drenaje (si està previsto).
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato a no ser que estén vigilados atentamente o instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No desplazar el aparato mientras el aceite esté todavía caliente.
- Desplazar el aparato utilizando las asas correspondientes (J) (No utilizar nunca el mango del cesto para realizar esta operación).
- Durante el funcionamiento y cuando el aceite está caliente, la tapa del alojamiento del tubo siempre tiene que estar cerrada.
- Durante el funcionamiento, el tubo de drenaje debe estar cerrado y colocado en su alojamiento.
- Es del todo normal que durante la primera utilización, el aparato emane un olor de nuevo. Ventilar la habitación.
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento Europeo 1935/2004.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Llenado con aceite o grasa

- Levantar el cesto (G) hasta la posición más alta tirando hacia arriba el espec'fico mango "B" (fig. 1).
  La operación de subir y bajar el cesto se realiza SIEMPRE con la tapa cerrada.
- Abrir la tapa "D" apretando el botón "R" (fig.2)
- Sacar el cesto tirándolo hacia el alto (fig.3).
- Verter en el recipiente 1,2 l de aceite (o sino 1 Kg. de grasa).

ATENCIÓN: El nivel tiene que encontrarse siempre entre las referencias máximo y mínimo.
No usar nunca la freidora con aceite por debajo del nivel "min", esto puede causar la intervención del dispositivo de seguridad térmico, para su sustitución es necesario dirigirse a un centro autorizado nuestro.
Los mejores resultados se obtienen usando un buen aceite de semillas de cacahuete. No mezclar diferentes tipos de aceite. Si se usan cubos de grasa sólida, cortarla en pequeóos pedazos para que la freidora no caliente a seco los primeros minutos. Programar la temperatura a 150°C hasta que toda la grasa se haya licuado, sólo a continuación se podrá pasar a la temperatura deseada.

PARA FREÍR

1. Colocar los alimentos a freír en el cesto, sin sobrecargarlo (máx 1 kg. de patatas frescas). Para obtener una fritura más homogénea, se aconseja disponer los alimentos a lo largo del perímetro del cesto, dejando más vacía la parte central.
2. Introducir luego el cesto en la cuba en posición subida (fig. 3) y cerrar la tapa presionando suavemente hasta que disparen los ganchos. Para evitar que salgan salpicaduras de aceite caliente, cerrar siempre la tapa antes de bajar el cesto.
3. Colocar el cursor del termostato "Q" en la temperatura deseada (fig. 4). Cuando se alcanza la temperatura deseada, el indicador luminoso "T" se apaga.
4. Una vez apagado el indicador luminoso, sumergir inmediatamente el cesto en aceite, bajando lentamente el mango después de haber deslizado hacia atrás el cursor "C".

- Es del todo normal que inmediatamente después de esta operación, salga de las ranuras de la tapa del filtro, una notable cantidad de vapor muy caliente.
- Al inicio de la cocción, inmediatamente después de haber sumergido los alimentos en aceite, el interior del portillo "E" (donde es suministrado) se cubrirá de vapor, que luego desaparecerá progresivamente.
- Es normal que durante el funcionamiento se formen unas gotas de condensación cerca del mango del cesto.

En los modelos dotados de cuentaminutos electrónico

1 Plantear el tiempo de cocción apretando el botón "N", el visor "M" visualizará los minutos planteados.
2 Inmediatamente después, las cifras comenzarán a centellar, esto significa que el tiempo de cocción ha comenzado. El œltimo minuto se visualiza en segundos.
3 En caso de error se debe plantear el nuevo tiempo de cocción, manteniendo apretado el pulsante por más de 2 segundos. El visor se ajustará a cero, repetir desde el punto 1.
4 El cuenta minutos indicará la finalización del tiempo de cocción con dos series de bipóbip a intervalos de 20 segundos. Para apagar el avisador acœstico basta apretar el botón cuentaminutos (N).

ATENCIÓN: el cuentaminutos no apaga el aparato.

Cambio de la pila cuentaminutos (fig. 5)

- Quitar el cuentaminutos de su alojamiento haciendo palanca en el lado derecho ver fig. 5 A.
- Girar en sentido contrario a las agujas del reloj la tapa de la pila fig. 5 B colocado en la parte posterior del mismo hasta que se desenganche.
- Cambiar la pila con otra del mismo tipo.

Tanto en el caso de cambio como en la eliminación del aparato, se deben sacar y eliminar las pilas de acuerdo a las leyes vigentes, ya que son dañosas para el ambiente

FINAL DE LA OPERACIÓN DE FRITURA

Al finalizar el tiempo programado, subir el cesto y controlar si la comida está dorada como se desea.
En los modelos dotados con portillo de inspección, esta operación se puede efectuar a través del mismo, sin abrir la tapadera.
Si se considera que la cocción ha terminado, apagar el aparato llevando el cursor del termostato a la posición "●" hasta escuchar el click del interruptor interno.
Escurrir el aceite en exceso, dejando el cesto durante algœn tiempo en el interior de la freidora, en la posición más alta.

NOTA: Si se requiere una cocción en dos tiempos (por ej. patatas), levantar el cesto al final de la primera fase y esperar que el indicador luminoso se apague. Luego volver a sumergir el cesto en el aceite por segunda vez (ver recetas adjuntas).

FILTRADO DE ACEITE O GRASA

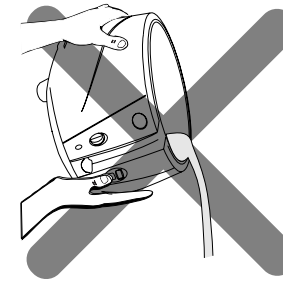
Aconsejamos que realicen estas operaciones después de cada fritura, ya que las partículas de los alimentos, sobre todo cuando están pasados por pan o harina, quedando en el líquido, tienen tendencia a quemar y, por lo tanto, a provocar una alteración mucho más rápida del aceite o grasa.
Controlar que el aceite esté suficientemente frío, esperar aproximadamente 2 horas.

Modelos con tubo de drenaje

Acercar la parte anterior de la freidora al borde del plano de apoyo, poner atención que los sostenes (L) se encuentren siempre en el interior del mismo plano.

1. Abrir la tapa de la freidora y sacar el cesto (fig. 3).
2. Abrir la ventanilla "S" como indicado en fig. 7.
3. Extraer el tubito de drenaje "O".
4. Sacar el tapón "K" y al mismo tiempo cortar con

ATENCIÓN
No vaciar nunca la freidora inclinándola o dándola vuelta.



dos dedos el tubito para evitar que el aceite o la grasa salga, hasta cuando el líquido no esté dirigido a un recipiente (fig. 8).
5. Hacer fluir el aceite o la grasa en un recipiente (fig.9).
6. Sacar eventuales depósitos de la cuba con el auxilio de una esponja o papel absorbente.
7. Terminada la operación, volver a colocar el tubito de drenaje en su lugar, después de haber puesto el tapón.
8. Volver a colocar el cesto en la posición alta y disponer en el fondo del cesto uno de los filtros que vienen con el aparato (fig.12). Los filtros pueden encontrarse en un revendedor o en un centro de asistencia nuestro.
9. Volver a verter el aceite o el graso en la freidora muy lentamente para que no desborde del filtro (fig. 13).
10. El aceite, así filtrado, se puede conservar en el interior de la freidora. Sin embargo, si entre una cocción y otra, pasa mucho tiempo, se aconseja conservar el aceite en un recipiente cerrado, para evitar su deterioro. Es buena costumbre conservar separadamente el aceite usado para freír pescado del usado para freír otros alimentos.

En el caso que se use grasa, poner atención a no dejarlo enfriar demasiado, sino se solidifica.

Modelos sin tubito de drenaje

1. Sacar la tapa (fig. 10) y vaciar la cuba por el lado indicado con la flecha (fig. 11 - borde anterior del recipiente).
2. Sacar eventuales depósitos de la cuba con el auxilio de una esponja o papel absorbente.
3. Volver a colocar el cesto en la posición alta y disponer en el fondo del cesto uno de los filtros que vienen con el aparato (fig.12). Los filtros pueden encontrarse en un revendedor o en un centro de asistencia nuestro.
4. Volver a verter el aceite o el graso en la freidora muy lentamente para que no desborde del filtro (fig. 13).
5. El aceite, así filtrado, se puede conservar en el interior de la freidora. Sin embargo, si entre una cocción y otra, pasa mucho tiempo, se aconseja conservar el aceite en un recipiente cerrado, para evitar su deterioro. Es buena costumbre conservar separadamente el aceite usado para freír pescado del usado para freír otros alimentos.

En el caso que se use grasa, poner atención a no dejarlo enfriar demasiado, sino se solidifica.

CAMBIO DEL FILTRO ANTIOLORES

Con el pasar del tiempo, los filtros antioloresque se encuentran en el interior de la tapa, pierden su eficacia. El cambio de color del filtro, visible a través del agujero "A" de fig. 10 de la contratapa, indica que se debe sustituir el filtro. Para la sustitución es necesario sacar las tapaderas "F" de plástico (fig. 14) apretando el gancho "H" en dirección de la flecha 1, luego levantar en dirección de la flecha 2. Cambiar los filtros.

NOTA: el filtro blanco debe apoyar sobre la parte metálica (fig. 15) y la zona de color debe estar dirigida hacia arriba (es decir hacia el filtro negro).

Volver a armar la tapadera poniendo atención a colocar correctamente los ganchos anteriores, como indicado en la fig. 15.

LIMPIEZA

Antes de cualquier operación de limpieza, desenchufar el aparato.

No sumergir nunca la freidora en agua ni ponerla debajo del grifo. Si entrara agua en su interior se producirían descargas eléctricas.

Controlar que el aceite esté suficientemente frío (esperar aproximadamente 2 horas), vaciar el aceite o grasa como descripto anteriormente en el parágrafo "filtrado de aceite o grasa".

Quitar la tapa como indicado en la fig. 10.

La tapa es amovible, para sacarla realizar lo siguiente: empujarla hacia atrás (ver flecha "1", fig.10) y al mismo tiempo tirarlo hacia arriba (ver flecha "2", fig.10).

No poner la tapadera debajo del agua sin haber quitado previamente los filtros.

Para la limpieza de la cuba, actuar del modo siguiente:

- Lavar la cuba con agua caliente y detergente l'quido para vajillas, luego enjuagar y secar cuidadosamente.
- Para limpiar el interior del tubito de drenaje, utilizar la escobilla del equipamiento (fig. 16).
- Se aconseja limpiar con regularidad el cesto, tratando de eliminar los depósitos que puedan haberse acumulado en el anillo gu'a de las ruedas del mismo.
- Secar la parte exterior de la freidora con un paóo suave y hœmedo para eliminar las salpicaduras y eventuales salidas de aceite o de condensación.
- Limpiar y secar también la guarnición para evitar que la cuba se pegue mientras no se use el aparato. (Caso que se haya pegado, para abrir la tapa, es suficiente levantarla con la mano, pulsando al mismo tiempo el botón de apertura).

Modelo con cuba antiadherente

Para la limpieza de la cuba no usar detergentes ni esponjas abrasivas, sino un paóo suave con detergente neutro.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA.

El aceite o la grasa no deben estar nunca por debajo del nivel mínimo.

De vez en cuando es aconsejable cambiarlo completamente. La duración del aceite o grasa depende de lo que se fría.

los alimentos empanados, por ejemplo, ensucian el aceite más que la sencilla fritura.

Como ocurre con cualquier freidora, ¡el aceite, si se calienta varias veces, se desgasta!. Por lo tanto, aunque se lo utilice y filtre debidamente, se aconseja cambiarlo completamente con una cierta frecuencia.

Puesto que, esta freidora, funciona con poco aceite, gracias a su cesto giratorio, brinda la gran ventaja de tener que eliminar aproximadamente la mitad del aceite con respecto a las freidoras en el mercado.

PARA FREIR DE MODO CORRECTO

- Es importante mantener por cada receta la temperatura aconsejada. Si la temperatura es demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta se forma enseguida la costra y el interior sigue crudo.
- **Los alimentos a freír se deben sumergir sólo cuando el aceite ha alcanzado la justa temperatura, o sea cuando el indicador luminoso se apaga.**
- No sobrecargar el cesto. Esto provocaría la disminución repentina de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme.
- Para freír una pequeña cantidad de alimentos, programar una temperatura para el aceite inferior a la indicada para evitar borboteos del aceite.
- Controlar que los alimentos sean finos y tengan igual espesor, ya que los alimentos demasiado gruesos se cuecen mal en el interior, a pesar de tener un buen aspecto, mientras que los de espesor uniforme alcanzan al mismo tiempo la cocción ideal.
- **Secar perfectamente los alimentos antes de sumergirlos en aceite o grasa,** ya que los alimentos hœmedos quedar'an blandos después de la cocción (sobre todo si se trata de patatas). Se aconseja empanar o enharinar los alimentos muy ricos en agua (pescado, carne, verduras) cuidando de eliminar el pan o la harina excesiva antes de sumergirlos en aceite.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Alimentos		Quantidad máx. g.	Temperatura °C	Tiempo minutos	
PATATAS FRITAS	Cantidad aconsejada para una óptima fritura	500	190	1a fase 2a fase	6-7 1-2
	Cantidad máx (límite de seguridad)	1000	190	1a fase 2a fase	10-12 2-3
PESCADO	Calamares	500	160		9-10
	"Canestrelli"	500	160		9-10
	Cigalas	600	160		7-10
	Sardas	500-600	170		8-10
	Sepias	500	160		8-10
	Lenguados (n° 3)	500-600	160		6-7
CARNE	Escalopes de novillo (n°2)	250	170		5-6
	Milanesas de pollo (n°3)	300	170		6-7
	Alb-ndigas (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

Considerar que el tiempo y la temperatura son aproximativos y deben ser reguladozs según la cantidad de comida que se desea freir y el gusto personal.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Los alimentos congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente producen inevitablemente una notable disminución de la temperatura del aceite o grasa. Para obtener un buen resultado, se aconseja no exceder la cantidades recomendadas en la tabla siguiente.
- **Los alimentos congelados, a menudo están cubiertos por numerosos cristales de hielo, que se debe tratar de eliminar antes de la cocción.** Sumergir muy lentamente el cesto en el aceite caliente para evitar su ebullición.

Los tiempos de cocción de esta tabla son aproximados y pueden variar en función de la temperatura inicial de los alimentos y de la temperatura aconsejada en el envase.

Alimentos		Quantidad máx. g.	Temperatura °C	Tiempo minutos	
PATATAS FRITAS	Cantidad aconsejada para una óptima fritura	180 (*)	190	1a fase 2a fase	3-4 1-2
	Cantidad máx (límite de seguridad)	500	190	1a fase 2a fase	6-7 1-2
CROQUETAS DE PATATAS		500	190		7-8
PESCADO	Varitas de merluza Gambas	300 300	190 190		4-6 4-6
CARNE	Milanesas de pollo (n°3)	200	180		6-8

ADVERTENCIA: Antes de sumergir el cesto, controlar que la tapadera está perfectamente cerrada.

(*) Esta es la dosis aconsejada para obtener una óptima fritura. Por supuesto, es posible freír una cantidad mayor de patatas congeladas, teniendo presente que en este caso serán más aceitosas a causa de la repentina disminución de la temperatura del aceite al momento de la inmersión

DESPERFECTOS

ANOMALÍA	CAUSA	REMEDIOS
Emanación de malos olores	El filtro antiolores está lleno. El aceite está deteriorado. El Liquido de cocción no es adecuado.	Cambiar el filtro. Cambiar aceite o grasa. Usar un buen aceite de semillas de cacahuete.
El aceite sobresale	El aceite está deteriorado y forma demasiada espuma. Se ha sumergido en el aceite caliente alimentos no suficientemente secos. Se ha sumergido el cesto demasiado rápidamente. El nivel de aceite en la freidora excede el l'mite máximo.	Cambiar aceite o grasa. Secar bien los alimentos. Sumergirlo lentamente. Reducir la cantidad de aceite en la cuba.
El aceite no se calienta	Se ha puesto en funcionamiento la freidora anticipadamente sin aceite en la cuba, causando la rotura del protector térmico.	Dirigirse al Servicio Asistencia (se tiene que sustituir el dispositivo).
La fritura ha salido bien sólo a mitad del cesto	El cesto no gira durante la cocción.	Limpiar el fondo de la cuba Limpiar el anillo guía de las ruedas del cesto.

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.