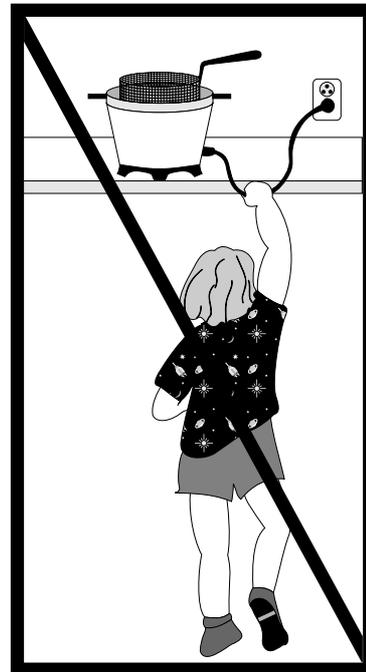


CONSEJOS UTILES

- 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, lavar cuidadosamente el recipiente de aluminio y el cesto con agua caliente y con un poco de detergente para platos, después sacarlo atentamente.
- **La freidora tiene que ponerse en marcha (conectando el enchufe en la toma de corriente de la red) 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.
- Durante el funcionamiento el aparato está caliente: obrar maniobrando solamente mandos y asas de plástico. **NO DEJAR EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**

- 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.
- **Para apagar el aparato, desconectar el enchufe de la toma de corriente de red.**
- 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 cual está la freidora, desde donde podría ser fácilmente al**



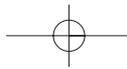
producirse si una freidora cae. No dejar que el cable juegue del borde de la superficie en la cual está la freidora, desde donde podría ser fácilmente al

alcance de un niño o causar molestia para el utilizador. No utilizar alargos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tensione:** véase la placa de datos
- Potencia absorbida:** véase la placa de datos
- Capacidad máx.:** 2,2 lt. de aceite
o 2 kg. de grasa
- Contenido máx. de alimentos:** 1 kg. de patatas

Los materiales y objetos destinados al contacto con productos alimenticios son conformes a lo previsto por la directive CEE 89/109. Además, este aparato se ajusta a las Directivas **CE** aplicables, inclusive radiodisturbios.



INSTRUCCIONES PARA EL USO

LLENADO CON ACEITE O GRASA

- Accionar el botón (fig. 1) y abrir la tapadera.
- Alzar el cesto hasta la posición más alta rodando la manopla de levantamiento en sentido horario hasta que la flecha se dirige hacia arriba (fig. 2). Coger el cesto utilizando la empuñadura como se indica en fig. 3 y 4.
- Verter en el contenedor 2,2 lt. de aceite (o 2 kg. de grasa).

El nivel debe hallarse siempre dentro de las marcas de referencia mínima y máxima. No sobrepasar nunca el máximo nivel.

El mejor resultado se obtiene con un **buen aceite de cacahuètes**. El aceite de oliva es el ideal puesto que se degrada menos fácilmente, pero una utilización prolongada acentúa su sabor. Evitar sobrtodo mezclar aceites diferentes.

Si se utiliza grasa sólida, cortarla a trozos pequeños de modo que la freidora no **caliente en seco** durante los primeros minutos, también se aconseja que, durante la primera fase de precalentamiento, se ponga el termostato en posición 140°. Hacer deshacer los trozos de grasa directamente en el recipiente. Solamente cuando se hayan deshecho completamente, se bajará el cesto.

PRECALIENTAMIENTO

1. Colocar los alimentos a freír en el cesto, sin sobrecargarlo (máx. 1 kg de patatas frescas).
2. Inserir luego el cesto en la cuba, en posición subida (fig. 2) y cerrar la tapadera apretando ligeramente hacia abajo hasta hacer saltar el gancho.
3. Conectar el enchufe: el piloto luminoso se encenderá.
4. Colocar el termostato en la temperatura deseada (ver tabla adjunta). Al alcanzar la temperatura programada, el indicador luminoso se apaga.

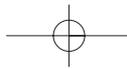
PARA FREÍR

1. **Tras el apagado del piloto**, sumergir el cesto en el aceite haciendo girar la perilla lentamente, en el sentido contrario al de las agujas del reloj, hasta que la punta de la flecha esté dirigida hacia abajo.
 - **Es completamente normal que, inmediatamente después de esta operación, del cubrefiltro salga una notable cantidad de vapor muy caliente.**
 - **Asimismo, es normal que durante el funcionamiento algunas gotas de condensado escurran de la tapa a lo largo de las paredes metálicas o de plástico del aparato.**
 - Al dar principio a la cocción, inmediatamente después de haber sumergido los alimentos en aceite, el interior del portillo (donde es suministrado) irá llenándose de vapor, que desaparecerá gradualmente.
2. En los modelos con programador, el tiempo de cocción deseado se puede plantear girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la posición máxima, regresando luego al tiempo seleccionado (consultar las tablas indicativas). Tras el transcurso del tiempo planteado, se emitirá una señal sonora. Cuidado: el contador de minutos señala el final de la cocción, **pero no el apagado del aparato.**

FIN DE LA FRITURA

Al finalizar el tiempo programado subir el cesto y controlar si la comida ha alcanzado la doradura deseada. En los modelos dotados de portillo de inspección esta operación se puede efectuar mirando a través del mismo, sin abrir la tapadera.

Si se considera que la cocción se haya acabado, tras haber llevado el cursor en la posición de mínimo, apagar el aparato desconectando el enchufe. Dejar escurrir por algunos instantes y luego abrir la tapa y sacar el cesto sin sacudirlo mucho.



Si se requiere una cocción en dos tiempos (por ej. patatas), es preciso esperar que el indicador luminoso se apague, luego se tiene que sumergir el cesto en el aceite por segunda vez (consultar cuadro orientativo).

FILTRACIÓN DEL ACEITE O GRASA

Se aconseja realizar esta operación después de cada fritura, ya que las partículas de alimentos, sobre todo si están empanados o enharinados, quedando en el líquido, tienden a quemar y luego a producir una alteración mucho más rápida del aceite o grasa.

Proceder en el siguiente modo:

1. Abrir la tapadera de la freidora y sacar el cesto. **Controlar que el aceite esté bastante frío (2 horas aproximadamente).**
2. Quitar el recogedor de condensados **A** (fig. 5), eliminar el agua eventualmente recogido y quitar la tapadera.
3. Poner con precaución el aceite en un recipiente (fig. 6) y proceder a la limpieza completa del a freidora. Eliminar de la cuba los depósitos eventuales por medio de una esponja o papel secante.
4. Volver a colocar el cesto en posición subida y disponer en el fondo uno de los filtros de equipamiento (fig. 7). (El filtro se encontrara en su comercio o bien en nuestros centros de asistencia).
5. Al final poner la tapadera y bloquearla introduciendo el recogedor de condensados.

NB.: • El aceite filtrado se puede dejar en el interior de la freidora. Sin embargo, si entre una cocción y la otra transcurriera mucho tiempo, se aconseja guardar el aceite en la oscuridad y en un recipiente cerrado, al objeto de evitar su deterioro.

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO ANTILORES

A lo largo del tiempo los filtros antiolores situados en el interior de la tapadera van perdiendo su eficacia. El filtro tendrá que ser cambiado cada 20 freiduras. Para efectuar la sustitución, sacar el cubrefiltro de plástico desenganchando los dientes en el interior de la tapa (fig. 8) y cambiar los filtros poniendo cuidado de que el blanco se apoye sobre la parte metálica (fig. 9). El filtro tiene que estar colocado en el centro de las aletas de referencia **B** (fig. 9), situadas en los flancos del alojamiento portafiltro.

NOTA: La superficie con las estampillas coloreadas tiene que estar dirigida hacia el filtro de color negro (es decir, hacia arriba).

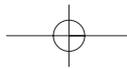
LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, **cerciorarse de que el enchufe esté desconectado (aparato apagado) y que el aceite esté suficientemente frío** (aguardar unas 2 horas).

No sumergir nunca la freidora en el agua ni ponerla debajo del grifo. Al entrar el agua en su interior, podría producir descargas eléctricas.

Después de cada uso secar la parte externa de la freidora con un paño suave y húmedo en modo de eliminar las salpicaduras y eventuales pequeñas manchas de aceite o de vapor.

Para una limpieza a fondo del recipiente usar agua caliente y detergente para platos, después enjuagar y secar con cuidado. Limpiar la contratapa y el alojamiento del filtro con agua caliente y detergente para platos, luego enjuagar y secar con sumo cuidado. El cesto se puede introducir completamente en el lavavajillas para su limpieza. Para la limpieza del visor no utilizar estropajos ni alcohol.



CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

Cuando el aceite queda por debajo del nivel mínimo, añadir aceite nuevo. De vez en cuando, sin embargo, es mejor renovarlo completamente, para conservar no sólo la calidad gustativa, sino también la digestibilidad de los alimentos freídos.

La duración del aceite depende de lo que se frie. El rebozado, por ejemplo, ensucia el aceite más que una simple fritura.

Aconsejamos cambiar totalmente el aceite cada 5÷8 frituras y, en cualquier caso, cuando:

- comience a tener mal olor
- humea cuando se frie
- se vuelve oscuro.

PARA FREÍR DEL MODO CORRECTO

- Es importante mantener por cada receta la temperatura aconsejada. **Con una temperatura demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta se forma enseguida la corteza 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.
- Controlar que los alimentos sean finos y tengan igual espesor. Si demasiado espesos, se cuecen mal interiormente, a pesar de tener un buen aspecto. De espesor igual, alcanzan al mismo tiempo la cocción ideal.

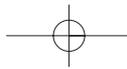
- **Secar perfectamente los alimentos antes de sumergirlos en el aceite o grasa.** Estando húmedos, quedarían blandos después de la cocción (sobre todo si se trata de patatas). Se aconseja empanar o enhariñar los alimentos muy ricos en agua (pescado, carne verduras), cuidando eliminar el pan o la harina sobrantes antes de introducirlos en el aceite.

Terminada la fritura, evitar dejar demasiado tiempo las comidas en el cesto dentro de la freidora. Los vapores grasos del aceite harían quedar blandos los alimentos haciéndoles perder rápidamente el crujiente tan estimado en un frito bien hecho.

PATATAS FRITAS

Para obtener unas buenas patatas fritas blandas y crujientes, es necesario respetar estas reglas:

1. Si las patatas no son congeladas, elegir preferentemente las viejas: éstas contienen menos agua que las nuevas. Cualquiera que sea su forma, las patatas tienen que estar cortadas en dimensiones y grosor iguales, es la condición necesaria para obtener una cocción y una doradez uniformes. Para cortarlas, podeis utilizar uno de los numerosos aparatos que existen en los comercios.
Para que las lonchas no se peguen entre ellas cocinando, ponerlas en baño a medida que se cortan, después lavarlas un buen rato con agua fría. Dejarlas escurrir y después secarlas con un trapo.
2. Cocinar las patatas (frescas o congeladas) en dos fase de inmersión. Tras el



transcuro del tiempo de la primera fase (véanse las tablas indicativas), poner el cesto en la posición más alta sin abrir la tapa. Aguardar que el piloto se apague y luego sumergir de nuevo por el tiempo indicado para la segunda fase de inmersión.

- Después de la cocción, abrir la tapadera, alzar el cesto y agitar sobre la freidora, inclinándolo ligeramente para escurrirlas al máximo. Ponerlas en un plato cubierto de papel absorbente de cocina, salar al gusto y servir.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCION: CUADROS OTIENTATIVOS

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Consúltese la tabla siguiente, teniendo en cuenta de que los tiempos y las temperaturas de cocción son estimados y tienen que ajustarse en función de la cantidad y del gusto personal.

Alimento		Cantidad máx. gr.	Temperatura °C	Tiempo (min)
Patatas frescas	media ración	500	190	fase 1 6 - 7 fase 2 3 - 4
	una ración	1000	190	fase 1 5 - 7 fase 2 9 - 11
Pescado	Calamares	500	160	11 - 12
	"Canestrelli"	500	160	11 - 12
	Cigalas	500	160	9 - 10
	Sardas	500	170	11 - 12
	Sepias	500	160	12 - 13
	Lenguados (2)	400	160	7 - 8
Carne	Escalopes de novillo (2)	300	170	7 - 8
	Milanesas de pollo (2)	300	170	6 - 7
	Albóndigas (13)	550	160	6 - 7
Verduras	Alcachofas	250	140	10 - 12
	Coliflor	400	160	8 - 9
	Setas	400	150	8 - 9
	Berenjenas (4 lonchas)	100	170	6 - 7
	Calabacines	300	160	10 - 11



FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

1. Los alimentos congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente producen inevitablemente una notable disminución de la temperatura del líquido de cocción. Para obtener un buen resultado, les aconsejamos que no sobrepasen las cantidades máximas de alimentos para cada fritura que se aconsejan en la tabla siguiente:

2. **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.

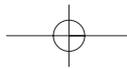
Antes de sumergir el cesto asegurarse de que la tapadera está bien cerrada.

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 de cocción indicada en el envase.

Alimento		Cantidad máx. gr.	Temperatura °C	Tiempo (minuti)
Patatas pre-cocinadas		330(*)	190	fase 1 5 - 6 fase 2 2 - 3
Croquetas de patatas		500	190	7 - 8
Pescado	Varitas de merluza	300	190	5 - 6
	Gambas	300	190	5 - 6
Carne	2 milanesas de pollo	300	190	6 - 7

(*) Esta es la dosis aconsejada para obtener una fritura óptima. Claramente, es posible freir una cantidad mayor de patatas congeladas, pero teniendo en cuenta de que en este caso resultarán un poco untuosas debido al repentino descenso de la temperatura del aceite durante la inmersión.





ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO

Anomalia	Causa	Remedio
Emanación de malos olores	<p>El filtro anti-olores está lleno</p> <p>El aceite está deteriorado</p> <p>El liquido de cocción no es apropiado</p>	<p>Sustituir el filtro</p> <p>Sustituir el aceite o la grasa</p> <p>Utilizar un buen aceite de cachuete</p>
El aceite rebosa	<p>Se ha sumergido el cesto demasiado rápidamente</p> <p>El nivel de aceite en la freidora excede del límite máximo</p> <p>Se han sumergido en el aceite caliente alimentos no suficientemente secos</p> <p>Se ha superado la cantidad máxima aconsejada</p>	<p>Sumergirlo lentamente</p> <p>Reducir la cantidad de aceite en el interior de la cuba</p> <p>Secar bien los alimentos</p> <p>1 kg. (patatas frescas)</p>
El aceite no se calienta	La freidora ha estado puesta anteriormente en funcionamiento sin aceite en el recipiente, provocando la rotura	Dirigirse al Servicio de Asistencia Técnica (el fusible tiene que ser sustituido)