

Le damos las gracias por haber elegido esta freidora eléctrica. Le aconsejamos leer detenidamente este manual de instrucciones antes de usar el aparato. Solamente así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad durante el uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A Tapadera	H Minutero
B Mirilla (solamente en algunos modelos)	I Cursor del termostato
C Filtro	L Botón de apertura tapadera
D Cuba antiadherente	M Piloto luminoso
E Cesta	N Recogecable
F Botón empuñadura de la cesta	O Bandeja de recogida condensación
G Empuñadura de la cesta	

ADVERTENCIAS

- Al igual que con todos los aparatos eléctricos, las instrucciones intentan abarcar el mayor número posible de situaciones. Recurra siempre a la prudencia y al sentido común para usar la freidora, sobre todo con niños pequeños en las proximidades.
- 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.
- No sumerja la freidora en el agua. Las infiltraciones de agua podrían provocar la electrocución.
- 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 toque la mirilla durante la fritura porque se pone muy caliente.
- Para cambiar de lugar el aparato, use las empuñaduras específicas. (No use nunca la empuñadura de la cesta).
- Encienda la freidora únicamente después de haberla llenado con aceite o grasa. Pues si se calienta en vacío, se activa un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento. En dicho caso, para poner de nuevo en funcionamiento el aparato, póngase en contacto con uno de nuestros centros autorizados para sustituir el dispositivo.
- Si la freidora pierde aceite, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica o con personal autorizado por el fabricante.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, lave meticulosamente la cuba, la tapadera y la cesta (quite los filtros) con agua caliente y detergente líquido lavavajillas.
- Este aparato es conforme a la Directiva comunitaria 2004/108/CE sobre la compatibilidad electromagnética y al reglamento CE n° 1935/2004 del 27-10-2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Es del todo normal que, durante la primera utilización, salga humo del aparato durante algunos minutos. Ventile la habitación.
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psico-físicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato, a no ser que estén vigilados atentamente e instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la superficie sobre la que se apoya la freidora, donde sería fácilmente accesible para un niño o de estorbo para el usuario. No use alargadores.
- Si el cable de alimentación se estropea, el fabricante o su centro de asistencia técnica deberá sustituirlo para evitar cualquier riesgo.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Lea detenidamente todas las partes de este manual.
- Saque la freidora de su embalaje.
- Presione el botón de apertura automática (fig. 1) para abrir la tapadera.
- Levante la empuñadura de la cesta para bloquearla en posición horizontal (fig. 2).
- Saque todos los accesorios y la documentación de la cesta.
- Utilice agua caliente y unas gotas de detergente líquido lavavajillas para limpiar la cuba (y la cesta), puede utilizar una esponja no abrasiva. No sumerja el aparato en el agua. Séquelo meticulosamente.

USO DE LA EMPUÑURA DE LA CESTA

Puede controlar la cesta desde fuera con la tapadera cerrada. Para levantar la cesta, levante la empuñadura para bloquearla en posición horizontal. Con la empuñadura bloqueada (fig.3), extraiga la cesta tirando de ella hacia arriba. Eche los alimentos que freír en la cesta, tápela con la tapadera, baje la cesta presionando el botón de la empuñadura y bajando ésta suavemente.

PRECALENTAMIENTO

ATENCIÓN: por motivos de seguridad, no utilice la freidora bajo los muebles de la cocina y manténgala alejada de cortinas y otras decoraciones similares. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté encendido. No permita a los niños utilizar el aparato.

1. El nivel del aceite debe estar siempre entre las referencias de máximo y mínimo, indicadas en el interior de la cuba antiadherente. Dicho nivel corresponde a unos 2,2 litros de aceite. Controle siempre el nivel del aceite y, si es necesario, añada más aceite.
2. No utilice la freidora sin o con cantidades insuficientes (inferiores al nivel mínimo) de aceite o grasa. Desenchufe siempre el aparato de la corriente cuando no lo use.
3. Coloque el cursor del termostato en la temperatura elegida (fig.4). Las indicaciones en la freidora y la tabla con los tiempos de cocción le ayudarán a elegir la temperatura ideal.
4. Enchufe el aparato a la corriente. Se encenderá el piloto luminoso de encendido. La freidora empezará a calentarse únicamente después de haber programado el minutero (fig.5).
5. Precaliente durante 15 minutos.
6. Levante la cesta hasta la posición más alta.
7. Abra la tapadera.
8. Eche los alimentos que freír en la cesta, lo más secos posible y sin hielo. **NO LLENE EXCESIVAMENTE LA FREIDORA.**
9. Cierre la tapadera.
10. Programe el tiempo de cocción con el minutero.
11. Introduzca lentamente la cesta en el aceite hirviendo bajando para ello suavemente la empuñadura. Si baja la cesta demasiado rápidamente, puede derramarse el aceite hirviendo.

INICIO DE LA FRITURA

1. Evite tocar las partes metálicas de la freidora porque se ponen muy calientes.
2. Cuando se alcance la temperatura elegida, introduzca lentamente la cesta en el aceite hirviendo bajando suavemente la empuñadura. Si baja la cesta demasiado rápidamente, el aceite hirviendo se puede derramar.
3. Para freír utilice siempre la cesta específica. Durante la fritura la tapadera debe permanecer cerrada.
4. La mirilla le permite controlar la cocción sin tener que abrir la tapadera.
5. Es totalmente normal que, en los primeros minutos de cocción, la pared interior de la mirilla se recubra con vapor que desaparecerá progresivamente.
6. También es normal que salga vapor muy caliente por los filtros de la tapadera.

PROGRAMACIÓN DEL MINUTERO (fig. 6)

Debe programar el minutero para encender y precalentar la freidora.

Antes de introducir la cesta y los alimentos en el aceite hirviendo, debe programar de nuevo el minutero con el tiempo de cocción elegido. El minutero indicará el final del tiempo de cocción con una señal acústica.

Los tiempos de cocción aconsejados son indicativos, deberá adaptarlos a la cantidad y al grosor de los alimentos.

Nota: el aparato no se enciende si no ha programado anteriormente el minuterio.

TABLA DE LOS TIEMPOS Y DE LAS TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción aconsejados son puramente indicativos: deberá adaptarlos a la cantidad, al grosor de los alimentos y a su gusto personal.

Tipo de alimento	Temperatura °C	Tiempo (en minutos)
Patatas frescas 1 kg Patatas congeladas 500 g	190	10-15
Pescado	170	9-12
Pescaditos, en cantidad suficiente para cubrir el fondo de la cesta.	190	5-8
Merluza o merluza ahumada fresca rebozada	190	10-8
Merluza o merluza ahumada congelada rebozada	170	18-25
Platija congelada	190	10-6
Hamburguesas congeladas	150	5-8
Filetes de pollo de pequeñas y medianas dimensiones	170	5-20
Filetes de pollo de grandes dimensiones	170	20-30
Escalopes de ternera congeladas	170	5-8
Muslos de pollo rebozados congelados	170	15

El minuterio no apaga el aparato ni afecta a la temperatura.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Los congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente, provocan inevitablemente un descenso importante de la temperatura del aceite. Para obtener un buen resultado, le aconsejamos no superar las cantidades máxima de alimentos recomendadas en la siguiente tabla.
- 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. Asegúrese de haber cerrado la tapadera tras haber introducido la cesta en la freidora. Los tiempos de cocción son aproximados y deben ser modificados en función de la temperatura inicial de los alimentos que freír y de la temperatura aconsejada por el fabricante de los congelados.

Tipo de alimento		Cantidad máx. g.	Temperatura °C	Tiempo (en minutos)
PATATAS (*)		500	190	8-11
CROQUETAS DE PATATAS		500	190	10-11
PESCADO	Palitos de merluza	500	190	6-8
	Gambas	500	190	6-8
CARNE	Nº2 Filetes de pollo	300	190	7-9

ATENCIÓN: antes de sumergir la cesta, asegúrese de que la tapadera esté cerrada correctamente.

- (*) Ésta 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.

FIN DE LA FRITURA

Cuando se completa el tiempo de cocción:

1. Levante la empuñadura para situarla en posición horizontal y abra la tapadera.
2. Escurra el aceite en exceso durante un minuto y saque la cesta, no pulse el botón de la empuñadura.
2. Al final de la cocción, desenchufe siempre la freidora.
4. Deje que el aparato se enfríe del todo (1 o 2 horas) antes de guardarlo o limpiarlo.
5. No cambie de lugar o transporte la freidora con aceite o grasa aún calientes.
6. En la parte trasera del aparato hay una bandeja para recoger la condensación. Deberá controlarla y vaciarla periódicamente.

FILTRADO Y SUSTITUCIÓN DEL ACEITE

1. Antes de guardar o limpiar el aparato, asegúrese de que esté desenchufado y que el aceite se haya enfriado.
2. No debe cambiar el aceite después de cada fritura. En media, puede reutilizar el aceite 8-12 veces. Le aconsejamos cambiarlo con mayor frecuencia solamente si lo ha usado para freír pescado o alimentos muy enharinados o rebozados.
3. Le recomendamos filtrar el aceite cuando contenga restos de alimentos o los haya en el fondo de la cuba antiadherente. Haga las siguientes operaciones:
4. Saque la cesta. Vierta con cuidado el aceite en un recipiente grande o en una cacerola.
5. Limpie la cesta y la cuba antiadherente con agua caliente y unas de gotas de detergente líquido lavavajillas, utilice una esponja o un estropajo no abrasivo.
6. Es normal que, con el paso del tiempo, el revestimiento antiadherente de la cuba se ponga de color más oscuro y se raye.

LIMPIEZA DE LA CUBA ANTIADHERENTE

1. El revestimiento antiadherente le permite limpiar fácilmente la cuba a mano, con agua caliente y una esponja no abrasiva o con un paño suave.
2. No sumerja NUNCA la freidora en el agua ni la ponga bajo el chorro de un grifo.

LIMPIEZA DEL SISTEMA DE LEVANTAMIENTO DE LA CESTA

Al final de la cocción, frote inmediatamente las partes metálicas del sistema de levantamiento con agua caliente y un detergente líquido lavavajillas.

LIMPIEZA DEL CUERPO DE LA FREIDORA

Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.

Puede quitar la tapadera para facilitar la limpieza: Abra la tapadera y tire de ella enérgicamente hacia arriba para quitarla. Saque los filtros y limpie la tapadera con agua y jabón. Seque meticulosamente y vuelva a colocar los filtros en el alojamiento correspondiente. Para colocar de nuevo la tapadera, manténgala ligeramente inclinada hacia atrás y presiónela enérgicamente en el alojamiento específico para encajarla, asegúrese de que el muelle entre correctamente en la ranura relativa. Limpie la mirilla con un poco de detergente líquido lavavajillas. Límpiela regularmente para garantizar la máxima visibilidad durante la cocción. (SUGERENCIA: para evitar la formación de condensación, frote la superficie interior de la mirilla con zumo de limón o vinagre).

IMPORTANTE: no sumerja nunca la freidora, el cable o la clavija en el agua o en otros líquidos.

No lave la tapadera en el lavavajillas. No utilice productos abrasivos o estropajos metálicos para limpiar el aparato. Le recomendamos limpiar la freidora después de cada utilización.

CONSERVACIÓN DEL ACEITE

Puede guardar el aceite dentro del aparato gracias al cierre hermético de la tapadera.
Guarde la freidora a temperatura ambiente.

SUSTITUCIÓN DE LOS FILTROS

La duración de los filtros depende del tipo de alimentos utilizados para la fritura.
Los filtros de malla absorben los olores desagradables de la fritura durante 15 utilizaciones aproximadamente. Cierre la tapadera del aparato y levante el cubrefiltro. Coloque los nuevos filtros en el alojamiento correspondiente para que la capa blanca mire hacia abajo. Cierre el cubrefiltro, presiónelo suavemente hasta oír que ha encajado.
Atención: no utilice el aparato con los filtros deteriorados, para evitar la emisión de malos olores y la obstrucción de la salida del vapor.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Emanación de malos olores.	Los filtros están saturados. El aceite está deteriorado. El líquido de cocción no es el adecuado.	Cambie los filtros. Cambie el aceite o la grasa. Utilice un aceite vegetal o de girasol bueno.
El aceite se derrama.	El aceite está deteriorado y se forma mucha espuma. Ha sumergido alimentos no suficientemente secos en el aceite. Inmersión demasiado rápida de la cesta. La cantidad de aceite supera la máxima aconsejada. Ha sobrecargado la cesta.	Cambie el aceite o la grasa. Seque los alimentos correctamente. Sumerja la cesta lentamente. Disminuya la cantidad de aceite dentro de la cuba. Disminuya la cantidad de alimentos.
Los alimentos no se doran durante la cocción.	La temperatura del aceite es demasiado baja. Ha sobrecargado la cesta.	Programe una temperatura más alta. Disminuya la cantidad de alimentos.
El aceite no se calienta.	Ha encendido anteriormente la freidora sin aceite en la cuba y se ha accionado el dispositivo de protección térmica.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia (el dispositivo de protección térmica debe cambiarse).

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

Al final de su vida útil, no elimine el producto junto a los desechos urbanos.

Debe entregarlo a los centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a los distribuidores que proporcionan este servicio.

Eliminar por separado un electrodoméstico permite evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud derivadas de una eliminación inadecuada y consiente recuperar los materiales que lo componen para obtener un ahorro importante de energía y de recursos.

Para destacar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece el contenedor de la basura con una cruz.

