

AL FINAL DE LA COCCIÓN

Apague el aparato, poniendo la perilla de control de temperatura en "STANDBY". Desenchufe el cable con conector magnético. Permita que el agua/aceite se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiar el aparato.

CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Mantenga la tapa cerrada durante el uso. **TENGA CUIDADO AL ABRIR LA TAPA PORQUE SALDRÁ VAPOR CALIENTE.**
2. Seque los alimentos mojados con papel absorbente antes de freírlos. Quite los cristales de hielo que a veces cubren los alimentos congelados.
3. El nivel de aceite debe hallarse siempre dentro de las marcas de referencia mínima y máxima. No llene el depósito/la cuba más allá de la línea de llenado máximo "MAX". No utilice la freidora sin aceite o con una cantidad insuficiente de aceite.
4. No utilice aceite sólido/hidrogenado, manteca de cerdo, manteca vegetal, aceite de semilla de uva o aceite de oliva en esta freidora. No mezcle aceites, ya que varios tipos de aceite pueden tener puntos de humeo diferentes. **UTILICE ACEITE DE BUENA CALIDAD**, con punto de humeo de 420 °F (215 °C) o más.
5. **SI DESEA FREÍR INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COCINAR AL VAPOR, quite toda la humedad del interior de la cuba.**
6. Siempre desenchufe el cable y permita que el aceite o el agua se enfríen antes de limpiar el aparato.

¡IMPORTANTE!

No lo tire. Léalo antes de usar su nueva freidora giratoria/olla de cocción al vapor extragrande. Guarde esta información para futura referencia.

Estos útiles consejos complementan el manual de instrucciones. Para lograr un rendimiento óptimo y una operación segura, lea el manual de instrucciones.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Cuisinart®

Freidora giratoria/Olla de cocción al vapor extragrande



ANTES DEL PRIMER USO

Saque el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su cuerpo. Cerciórese de que todas las piezas descritas en la sección "**Piezas y características**" están incluidas. Cerciórese de que todas las piezas está completamente secas después de la limpieza y antes del uso.



Asa para levantar doble



Asa de la cesta



Tapa ventilada con asa



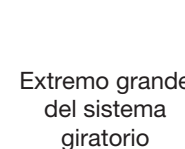
Manguera de drenaje



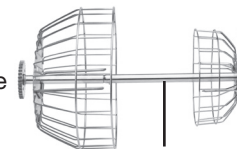
Cable con conector



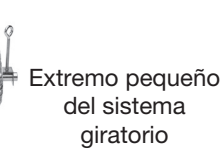
Cesta de malla con asa



Extremo grande del sistema giratorio



Espetón



Extremo pequeño del sistema giratorio



Resistencia/Elemento calentador



Cuba



Carcasa de acero inoxidable

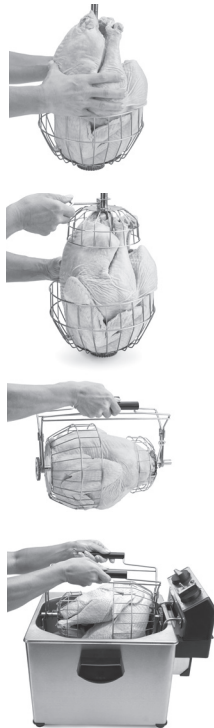
INSTALACIÓN

1. Coloque la resistencia/el elemento calentador en la unidad, cerciorándose de que el panel de control está correctamente posicionado.
2. **Cerciórese de que el grifo está cerrado antes de llenar la cuba. Gírelo en sentido horario hasta que esté seguro.** Vierta aproximadamente 5 litros de aceite vegetal de buena calidad en la cuba. El nivel de aceite debe hallarse siempre dentro de las marcas de referencia mínima (“MIN”) y máxima (“MAX”).
3. Cerciórese de que el interruptor está en la posición de apagado “OFF” y la perilla de control de temperatura está en la posición “STANDBY”. Conecte el cable a la freidora, y luego enchúfelo en la toma de corriente.
4. La luz de encendido se encenderá para indicar que el aparato está encendido. Elija el nivel de temperatura deseado. La luz de listo verde READY se encenderá cuando el aceite alcance la temperatura deseada.



CÓMO FREÍR USANDO EL SISTEMA GIRATORIO

1. **Cerciórese de que el pavo está completamente descongelado y no está cubierto o contiene cristales de hielo.** Seque bien el pavo con papel absorbente.
2. Sujete el espetón al extremo grande del sistema giratorio. Alinee el botón en el espetón para trabar firmemente en el extremo grande del sistema giratorio. Coloque el extremo grande del sistema giratorio en una superficie plana, el espetón apuntando hacia arriba. Inserta lentamente el pavo sobre el espetón, a través de la cavidad, los hombros primero.
3. Sujete el extremo pequeño del sistema giratorio. Sostenga las piernas del pavo juntas y coloque el extremo pequeño del sistema giratorio sobre la parte trasera del pavo. Fije el sistema giratorio al espetón. **NOTA: no es necesario atar el pavo. Ambos extremos del pavo deben estar encerrados en el sistema giratorio.**
4. Cuando el aceite esté listo y el indicador luminoso verde READY esté encendido, use el asa para levantar doble para levantar el pavo. El asa actuará con un movimiento de tijera. Con ambas manos, una en cada asa, levante el sistema giratorio ensamblado y colóquelo en la cuba, guiándolo a través del soporte “laberinto” en la cuba: primero a la izquierda, luego a la derecha, hasta la posición más baja.

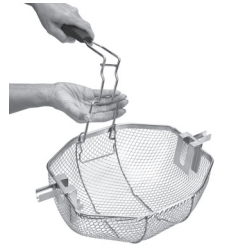


CÓMO FREÍR USANDO EL SISTEMA GIRATORIO [CONTINUACIÓN]

5. Ponga el interruptor en la posición “ROTISSERIE ON”. Observe el sistema giratorio y compruebe que el pavo se dé la vuelta completa sin tocar los lados de la cuba. Cierre la tapa. Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado. Compruebe regularmente que el pavo sigue girando.
6. El temporizador emitirá un pitido al final del tiempo. **ADVERTENCIA: EL TEMPORIZADOR NO APAGA EL APARATO.** Cuando el pavo esté cocinado, use el asa para levantar doble para sacarlo. Levante el pavo y coloque el sistema giratorio en la posición de descanso.

CÓMO FREÍR USANDO LA CESTA

1. Seque los alimentos húmedos con papel absorbente. **Quite los cristales de hielo que a veces cubren los alimentos congelados.** Coloque los alimentos (hasta un máximo de 2 libras/910 g) en la cesta. Sujete el asa a la cesta.
2. Cuando el aceite esté caliente y el indicador luminoso READY esté encendido, baje la cesta en la cuba en la cuba, guiándola a través del soporte “laberinto” en la cuba: primero a la izquierda, luego a la derecha, hasta la posición más baja. Cierre la tapa y fije el tiempo de cocción deseado.
3. El temporizador emitirá un pitido al final del tiempo. **ADVERTENCIA: EL TEMPORIZADOR NO APAGA EL APARATO.** Levante la cesta. Con cuidado, levante la cesta (no es necesario “navegar” por el soporte “laberinto”) y colóquela en la posición de descanso.



CÓMO COCINAR AL VAPOR

1. Vierta aproximadamente 8 tazas (1.9 L) de agua en la cuba limpia y seca. Fije la temperatura al nivel máximo y espere hasta que el agua esté hirviendo. Una vez que se alcance el punto de ebullición, baje la temperatura a 235°F (115°C). **NOTA:** controle el nivel del agua y añada más agua si es necesario; la resistencia/el elemento calentador debe estar cubierta con agua en todo momento.
2. Coloque hasta un máximo de 2 libras (910 g) de alimentos en la cesta. Coloque la cesta encima de la cuba. Baje la cesta en la cuba en la cuba, guiándola a través del soporte “laberinto” en la cuba: primero a la izquierda, luego a la derecha, hasta la posición más baja. Cierre la tapa y fije el tiempo de cocción deseado.
3. Cocine los alimentos al vapor hasta el punto deseado. **ADVERTENCIA: EL TEMPORIZADOR NO APAGA EL APARATO.** Con cuidado, levante la esta, agarrándola por el asa. Levante la cesta (no es necesario “navegar” por el soporte “laberinto”) y colóquela en la posición de descanso.