

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar dispositivos eléctricos se deben observar algunas medidas básicas de seguridad.

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes: sírvase de las asas y los selectores.
3. No moje el aparato, ya que podría ocasionar una descarga eléctrica. Siga las instrucciones que se dan para la limpieza.
4. Extreme los controles cuando el aparato sea utilizado por o cerca de los niños.
5. Desenchufe el aparato para limpiarlo y cuando esté fuera de uso. Déjelo enfriar antes de colocarlo o extraerle algún componente y para limpiarlo.
6. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están deteriorados, o si ha sufrido algún daño. Llévelo al servicio técnico más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados puede ser causa de accidentes.
8. No utilice el horno al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera, ni que toque ninguna superficie caliente
10. No coloque el aparato encima ni cerca de quemadores de gas o placas radiantes encendido o también en un horno calentado.
11. No transportar la freidora cuando el aceite está caliente, porque se corre el peligro de graves quemaduras.
12. Primero, insertar siempre el enchufe en el aparato y luego conectar el cable en el tomacorriente. Para desconectar el cable, colocar el cursor del termostato a la posición "0" y luego sacar el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para usos diversos de los previstos.
14. Asegúrese de que el asa esté correctamente montada y fijada en la cesta.
15. No exceda 60 minutos en ON en un periodo de 2 horas.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO

## ADVERTENCIAS

- Encienda la freidora únicamente después de haberla llenado con aceite o grasa. La freidora se estropearía gravemente si se encendiese en seco.
- Si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que bloquea el funcionamiento.
- Enchufe el cable a un enchufe de 120 vol c.a.
- El aparato está equipado con una clavija de seguridad polarizada (una clavija con un terminal más largo que el otro). Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica dicha clavija entrará en el enchufe únicamente en un sentido. Esta es una característica de seguridad. Si la clavija no entra completamente en el enchufe, pruebe a introducirla en el otro sentido. En última instancia, si la clavija resultase inadecuada para el enchufe, llame a un electricista para la sustitución de un enchufe de tipo obsoleto. No altere el sistema de protección de la clavija polarizada.
- Limpie correctamente el aparato antes de usarlo por primera vez: la cubeta, la cesta, la tapadera (sin filtro) con agua caliente y detergente lavavajillas. A continuación, séquelos meticulosamente.
- Si detecta pérdidas de aceite, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.
- Para garantizar un funcionamiento en condiciones de seguridad, no introduzca alimentos demasiado grandes o utensilios en la freidora.
- Sin la oportuna vigilancia, no permita a niños usar este aparato.
- No deje que niños jueguen con el aparato.
- Para evitar posibles quemaduras, no toque ninguna parte metálica, porque podría estar muy caliente: use guantes adecuados.
- No abra la portezuela del grifo de vaciado aceite (si previsto), si el aceite está aún caliente.
- Es perfectamente normal que se desprenda un olor "a nuevo" del aparato después de usarlo por primera vez. Si ello ocurriese, ventile el ambiente.
- Cuando el aparato no está funcionando y antes de limpiarlo, asegúrese de que esté desenchufado de la corriente.

### No use cables alargadores

Se proveerá de un cable de suministro de energía corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable más largo.

## DATOS TÉCNICOS

Potencia absorbida:	1800 W
Capacidad cubeta:	152 oz (4.5 l)

Si desea más datos, consulte la placa de características colocada sobre el aparato.

## SI LA FREIDORA ESTÁ EQUIPADA CON UN CONECTOR MAGNÉTICO

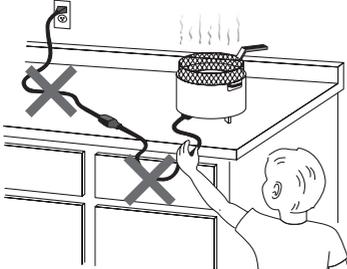
Conecte ante todo el conector magnético al aparato siguiendo las indicaciones de la figura 8, asegurándose de que la parte sobresaliente del conector (X) encaje correctamente en el alojamiento específico del aparato y a continuación enchufe el cable a la corriente.

### Advertencia

No deje nunca el aparato enchufado a la corriente si el conector magnético no está colocado en la freidora, figura 9. Si el conector magnético sobresale de su alojamiento, compruebe que está colocado correctamente (consulte la figura 8). Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado. Cuando el aparato está encendido, deje siempre algún espacio libre alrededor del conector magnético para impedir que se desconecte. Utilice exclusivamente cables del tipo MC-316 suministrados por un centro de asistencia autorizado De'Longhi.

### ADVERTENCIA

UNA FREIDORA QUE CAE DESDE ARRIBA PUEDE PROVOCAR GRAVES QUEMADURAS. NO DEJE QUE EL CABLE CUELGA POR EL BORDE DE LA SUPERFICIE SOBRE LA QUE ESTÁ APOYADA LA FREIDORA, UN NIÑO PODRÍA FÁCILMENTE COGERLO O SER DE ESTORBO PARA EL USUARIO. NO USE ALARGADORES.



MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A. Pantalla
- B. Botones “-/+” para aumentar/disminuir el tiempo y la temperatura.
- C. Botón MODE para seleccionar las modalidades tiempo/temperatura.
- D. Botón START/STOP encendido/apagado
- E. Indicador luminoso “rojo” de aparato enchufado
- F. Indicador luminoso “verde” de temperatura del aceite
- G. Botón LF para derretir la grasa + counter reset
- H. Microinterruptor de seguridad
- I. Cesta con empuñadura abatible
- J. Indicador de cantidad máxima de alimentos
- K. Cubeta amovible

- L. Indicación de los niveles MIN – MAX del aceite
- M. Soporte cesta
- N. Sede para la fijación del grupo mandos
- O. Asas
- P. Cuerpo exterior
- Q. Grifo para vaciar el aceite (si previsto)
- R. Portezuela del grifo para vaciar el aceite (si previsto)
- S. Tapadera con asa
- T. Filtro (si previsto)
- U. Mirilla (si prevista)
- V. Resistencia eléctrica
- W. Restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad
- Z. Filtro aceite

## DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un dispositivo térmico de seguridad que interrumpe el calentamiento en caso de utilización incorrecta o de funcionamiento anómalo. Después de que el aparato se haya enfriado, con la ayuda de palillos para dientes o de otros objetos similares, pulsar delicadamente el pulsador de restablecimiento del dispositivo de seguridad (W), situado junto a la palabra RESET (véase fig. 1). Si el aparato no funcionase, es necesario consultar un centro de asistencia autorizado por el fabricante.

## INSTRUCCIONES PARA EL USO

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpiar correctamente, con agua caliente y detergente para vajillas, la cesta, la cubeta y la tapadera. El grupo de mandos con cable de alimentación y resistencia pueden limpiarse con un paño húmedo. Asegurarse que no haya penetrado agua en el grupo de mandos y que no haya residuos en el fondo de la cubeta amovible. Secar meticulosamente todas las partes. Comprobar que el grupo de mandos esté bien fijado al cuerpo freidora. El microinterruptor de seguridad (H) impide el funcionamiento del aparato con el grupo de mandos situado incorrectamente en su sede (N).

## LLENADO DEL ACEITE O GRASA

- Enganche la manija como se muestra en la figura 10. Tenga cuidado de fijar bien la manija con la cesta.
- Girar la empuñadura de la cesta abatible hasta su bloqueo (pos. 2 de fig. 2). Sacar la cesta (I) tirando hacia arriba de ella.
- Antes de verter el aceite, asegúrese de que el grifo para vaciar al aceite (Q) esté bien cerrado.
- Si se utiliza el aceite, verter el aceite en la cubeta (K) hasta alcanzar el nivel máximo indicado (véase fig. 3). No superar nunca este límite, el aceite podría salirse del recipiente. El nivel de aceite debe estar siempre entre las indicaciones máximo y mínimo (L). Los mejores resultados se obtienen

utilizando un aceitebueno de semillas de cacahuete.

## PRECALENTAMIENTO

- Echar los alimentos para freír en la cesta (I), no superar nunca el nivel máximo indicado en la cesta (fig.7). Asegurarse que la empuñadura de la cesta esté colocada correctamente (pos. 2 de fig. 2).
- Enchufar el aparato a la corriente. Ambos indicadores luminosos (E) y (F) se encienden.

## PROGRAMAR LA FREIDORA

Con los botones “-/+” (B) puede programar la temperatura entre los 248°F a 374°F (120°C a 190°C). Con cada presión individual, aumenta o disminuye la temperatura 9°F (5°C). Con el botón MODE (C) puede acceder a las programaciones de temperatura o a la configuración del tiempo. Con los botones “-/+” (B) puede regular un tiempo de cocción entre 0 y 60 minutos. Con cada presión individual, aumenta o disminuye el tiempo 30 segundos. Tras haber programado la temperatura y el tiempo, presione el botón START/STOP (D) (si no programa el tiempo, la freidora no inicia la fase de calentamiento). La freidora empieza la fase de calentamiento. Se enciende el indicador luminoso rojo (E). De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción, utilizando los botones “-/+” (B) y el botón MODE (C) para modificar la selección. Cuando el aparato obtiene la temperatura programada, se encenderá el indicador luminoso verde (F), se apaga el indicador luminoso “rojo” (E) y la freidora emitirá una señal acústica “2 beeps”.

## INICIO FRITURA

- En cuanto el indicador luminoso verde (F) se encienda, sumerja la cesta (I) en el aceite, bajándola muy lentamente para evitar salpicaduras o que se salga el aceite caliente.
- Cierre la tapadera.
- Presione el botón START/STOP (D). La pantalla (A) muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción programado.
- De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción utilizando los botones “-/+” (B) y MODE (C).
- Al final de la cuenta atrás, la freidora emitirá una señal acústica, 3 “beeps”. El indicador luminoso verde (F) se apaga. La temperatura vuelve al valor programado anteriormente. Si no presiona el botón START/STOP (D), el aparato no empieza la cuenta atrás y después de 30 minutos vuelve la programación predefinida.
- Es del todo normal que salga una gran cantidad de vapor.
- Es normal que durante la fritura el vapor salga por la tapadera y que haya gotas de condensación en el borde de la tapadera.

- Para evitar quemaduras, no ponga nunca las manos sobre la tapadera o sobre la freidora durante el uso. Antes de abrir completamente la tapadera, ábrala gradualmente para que salga el vapor un lado.

## FINAL FRITURA

- Cuando se haya cumplido el tiempo de cocción, la freidora emite una señal acústica, 3 “beeps”. Entonces, levante la cesta (I) y controle que los alimentos hayan alcanzado el nivel de dorado deseado.
- Desenchufe el aparato de la corriente.
- Enganche la cesta (I) en el soporte (M) de la cubeta para escurrir el aceite sobrante.
- Nota: Si la cocción se realiza en 2 fases, o si se quieren efectuar varias cocciones, al final de la primera fase, enganche la cesta (I) en el soporte cesta (M) y espere hasta que el indicador luminoso se apague de nuevo. A continuación, introduzca de nuevo lentamente la cesta (I) en el aceite por segunda vez.

## FUNCIÓN “OIL COUNTER”

Esta función permite controlar la duración del aceite, comunica automáticamente cuándo ha de cambiarlo. Después de unas 5 horas de funcionamiento, el término “OIL” aparece en la pantalla y, al mismo tiempo, se oye una señal acústica.

El término intermitente reaparece con intervalos de 3 minutos. Cambie el aceite y mantenga presionado el botón “counter reset” (G) durante al menos 3 segundos para restablecer el dispositivo. La emisión de una señal acústica indica la reposición.

El aparato está listo para controlar la duración del nuevo aceite.

Nota:

- La visualización del término “OIL” no impide el funcionamiento normal del aparato.
- La duración del aceite depende de lo que se fríe. Por ejemplo, los alimentos rebizados aceleran el deterioro del aceite usado y, en dicho caso, se aconseja cambiarlo antes de que aparezca el término “OIL” y se oiga la señal acústica.
- El uso de la función “Lard Function” restablece automáticamente el counter del aceite

## FUNCIÓN “LARD FUNCTION”

Esta función es útil para utilizar trozos de grasa (manteca) en lugar de aceite.

- Antes de verter el aceite, asegúrese de que el grifo para vaciar al aceite (Q) esté bien cerrado.
- Corte la manteca en trozos pequeños y póngalos directamente en la cubeta (K). Le aconsejamos utilizarlas siguientes cantidades: MIN 8 lb (3750 g) - MAX 9 lb (4200 g).
- Programe la temperatura y el tiempo de cocción y presione

el botón (G). En la pantalla aparece "LF". La freidora empezará a derretir la grasa que alcanzará una temperatura de 284°F (140°C). Después de unos 15 minutos, los trozos de grasa estarán derretidos del todo.

- Entonces la temperatura aumenta hasta el nivel anteriormente programado.
- En cuanto el indicador luminoso verde (F) se encienda, sumerja la cesta (I) en la grasa, bájela muy lentamente para evitar salpicaduras o derrames de aceite caliente.
- Cierre la tapadera.
- Presione el botón START/STOP (D). La pantalla (A) muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción programado. De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción utilizando los botones "-/+ " (B) y MODE (C).
- Al final de la cuenta atrás, la freidora emitirá una señal acústica, 3 "beeps". El indicador luminoso verde (F) se apaga. La temperatura vuelve al valor programado anteriormente. Si no presiona el botón START/STOP (D), el aparato no empieza la cuenta atrás y después de 30 minutos vuelve la programación predefinida.
- Es del todo normal que salga una gran cantidad de vapor.
- Es normal que mientras fríe salga vapor por la tapadera y que haya gotas de condensación en el bordela tapadera.
- Para evitar quemaduras, no ponga nunca las manos sobre la tapadera o sobre la freidora durante el uso. Antes de abrir completamente la tapadera, ábrala gradualmente para que salga el vapor un lado.

Nota: el uso de la función "Lard Function" restablece automáticamente el counter del aceite.

## DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

El aceite o la grasa no debe estar nunca por debajo del nivel mínimo. Esporádicamente, hay que renovarlo completamente.

La duración del aceite o grasa dependen de lo que se fríe.

El rebozado por ejemplo ensucia más el aceite que una simple operación de fritura. ¡Al igual que con las demás freidoras, recalentar el aceite o la grasa varias veces lo deteriora! Por tanto aconsejamos, aunque se utilice correctamente, sustituirlo el aceite con una cierta frecuencia.

## Fritura de Alimentos no Congelados

No sobrecargar la cesta, ello provoca el descenso repentino de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme. Controlar que los alimentos no sean gruesos y que el grosor sea el mismo para todos, ya que los alimentos demasiados gruesos se cocuen mal en el interior, aunque presenten luego un aspecto bonito, sin embargo los que tienen un grosor uniforme alcanzan al mismo tiempo una cocción ideal. Secar perfectamente los alimentos antes de introducirlos en el aceite o grasa para evitar salpicaduras de aceite; además los alimentos mojados resultan blandos después de la cocción (especialmente las patatas). Aconsejamos rebozar o enharinar los alimentos con un alto contenido de agua (pescado, carne, verduras) teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina sobrantes antes de ponerlos en el aceite. Cuando cocine alimentos rebozados, le aconsejamos sumergir antes la cesta vacía, y cuando se alcance la temperatura programada (el piloto se apaga), eche el alimento directamente en el aceite caliente para evitar que el rebozado se pegue a la cesta. Consultar la siguiente tabla teniendo en consideración que los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y deben ser regulados en función de las cantidades y del gusto personal.

Alimento		Cantidad máxima		Temperatura		Tiempo (minutos)
		gr	lb	°C	°F	
Patatas frescas	Media ración	800	1.8	174	347	9-12
	Ración entera	1300	3	174	347	13-17
Pescado	Sardinias	600	1.3	140	284	10-12
	Quisquillas	600	1.3	140	284	8-10
	Lenguados	500	1.1	140	284	6-8
Carne	Chuletas de cerdo	500	1.1	163	329	8-9
	Filetes de pollo	500	1.1	163	329	8-10
	Albóndigas	700	1.5	163	329	8-10
Verduras	Alcachofas	400	0.9	152	302	15-17
	Coliflor	600	1.3	152	302	10-11
	Setas	500	1.1	152	302	8-10
	Berenjenas	200	0.4	152	302	9-11
	Calabacines	500	1.1	152	302	13-15

## FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Los productos congelados tienen una temperatura muy baja. Por consiguiente, provocan un notable descenso de la temperatura del líquido de cocción. Para obtener un buen resultado, aconsejamos no llenar excesivamente la cesta. Los alimentos congelados con frecuencia están recubiertos por conchas de hielo que hay que intentar eliminar antes de la cocción. Introducir a continuación la cesta en el aceite de fritura muy lentamente para evitar hervores del aceite. Los tiempos de cocción son aproximados y deben modificarse en función de la temperatura inicial de los alimentos que se freirán y en función de la temperatura aconsejada por el fabricante de los congelados.

Alimento	Cantidad máxima		Temperatura		Tiempo (minutos)
	gr	lb	°C	°F	
Patatas fritas precocinadas congeladas	600	1.3	180	356	9-11
Croquetas de patatas	600	1.3	180	356	9-11
Palitos de merluza	500	1.1	180	356	7-8
Filetes de pollo (3)	300	0.6	180	356	5-6

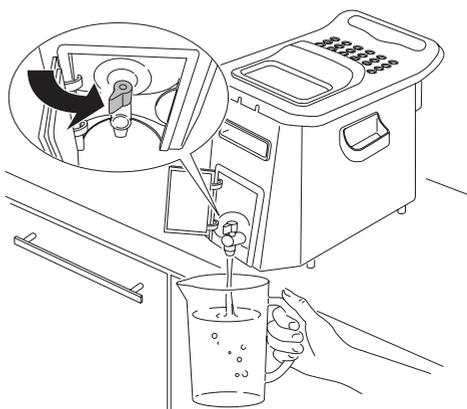
## MODELOS CON GRIFO PARA VACIAR EL ACEITE

**ATENCIÓN:** no vacíe el aceite o la grasa aún calientes, porque podría quemarse.

Efectuar las siguientes operaciones:

1. Extraer la cesta.
2. Abrir la portezuela (R).
3. Abrir el grifo (Q) dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.
4. Verter el líquido en un recipiente (véase la figura inferior), asegurarse de que no se derrame.
5. Eliminar los eventuales depósitos presentes en la cubeta con una esponja o papel absorbente.
6. Dar vueltas al grifo en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo.
7. Cerrar de nuevo la portezuela (R). Es conveniente guardar el aceite o la grasa usados para freír el pescado por separado del usado para otros alimentos.
8. Si se usa manteca o lardo, no dejar que se enfríe excesivamente para evitar que se solidifique.

Nota: la cuba del aparato tiene un filtro (Z) amovible que retiene los restos más grandes que quedan tras freír. Después de vaciar todo el aceite de la cuba, tire del filtro para extraerlo, siga las indicaciones de la figura 7, lávelo con un detergente lavavajillas y colóquelo de nuevo en su alojamiento.



## LIMPIEZA

Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de efectuar cualquier operación de limpieza. No introduzca nunca la freidora en el agua ni la ponga bajo el chorro del grifo (véase la fig. 4). Si el agua se infiltra en el cuerpo de mandos, se podrían provocar riesgos de electrocución. Controle que el aceite esté suficientemente frío, a continuación, quite el grupo de mandos y vacíe el aceite. Elimine el depósito de la cubeta con la ayuda de una esponja o con papel absorbente. Salvo el grupo de mandos, el cable de alimentación y la resistencia, todas las demás partes se pueden lavar en lavavajillas (véase la fig. 5). No utilice nunca esponjas abrasivas para no estropear la freidora. Al final de la operación, séquelo todo meticulosamente para evitar que durante el funcionamiento del aparato se produzcan salpicaduras de aceite caliente.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Cómo solucionarlo</b>
El cable de alimentación no se mantiene conectado al producto	Lado incorrecto	Intente girar el enchufe como se muestra en la fig. 8
El producto no enciende	En enchufe no está colocado	Coloque el enchufe como se muestra en la fig. 8
	El panel de control no está colocado correctamente	Inserte el panel de control completamente
	El producto trabaja sin aceite o está tapado	Presione el botón "RESET" (RESTAURAR) como se muestra en fig. 1
El producto no inicia el proceso de freído	No se configuró el tiempo	Configure el temporizador como se menciona en la página 19