

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe respetar algunas normas de seguridad fundamentales, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas específicas.
3. Para evitar descargas eléctricas no introduzca la clavija ni el aparato en el agua o en otros líquidos.
4. Cuando el aparato es usado por o con niños en las proximidades, extreme las precauciones.
5. Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar partes de éste y antes de limpiarlo.
6. No haga funcionar el aparato con el cable o la clavija estropeados, o si se ha producido algún funcionamiento incorrecto, o si el aparato resulta en cualquier modo estropeado. Lleve el aparato al centro de asistencia autorizado más cercano para que lo examine o repare.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños.
8. No use el aparato al aire libre.
9. No deje que el cable de alimentación cuelgue en la superficie sobre la que está apoyado o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de hornillos calientes de gas o eléctricos, ni lo introduzca en el horno cuando esté aún caliente.
11. Extreme las precauciones si debe mover el aparato con aceite u otros líquidos calientes.
12. Antes de nada conecte la clavija al aparato, a continuación enchufe el cable a la corriente. Para apagarlo, desenchufe el aparato de la corriente.
13. No utilice este aparato para objetivos que sean distintos a los objetivos para los que ha sido concebido.
14. Asegúrese de que el asa esté correctamente montada y fijada en la cesta.

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.
- Si el aparato está equipado con una clavija de seguridad polarizada (una clavija con un terminal más largo que el otro), 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 o con el personal 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

El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para disminuir los riesgos derivados de retorcimientos del cable.

SI LA FREIDORA ESTÁ EQUIPADA CON UN CONECTOR MAGNÉTICO

Conecte ante todo el conector magnético al aparato siguiendo las indicaciones de la figura 4B, 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

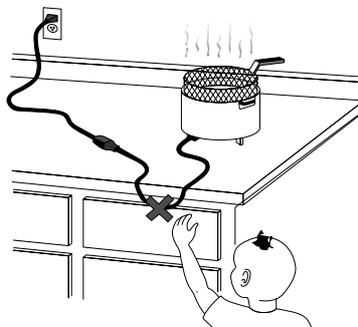
No deje nunca el aparato enchufado a la corriente si el conector magnético no está colocado en la freidora, figura 3. Si el conector magnético sobresale

de su alojamiento, compruebe que esté colocado correctamente (consulte la figura 4B). 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 TA-35PA 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 CUELGUE 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 | N. Alojamiento para la fijación del grupo de mandos |
| B. Botones “-/+” para aumentar/disminuir el tiempo y la temperatura. | O. Tapadera con asa |
| C. Botón “MODE” para seleccionar las modalidades tiempo/temperatura. | P. Mirilla |
| D. Botón START/STOP encendido/apagado | Q. Filtro (si previsto) |
| E. Indicador luminoso “rojo” encendido | R. Cubeta amovible |
| F. Indicador luminoso “verde” temperatura alcanzada | S. Cesta con empuñadura abatible |
| G. Microinterruptor de seguridad | T. Resistencia eléctrica |
| H. Indicador del nivel del aceite mín./máx. | U. Guías para la fijación del grupo de mandos del aparato |
| I. Soporte cesta | V. Alojamiento portacable |
| L. Cuerpo exterior | Z. Pulsador de restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad |
| M. Asa | |

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD

El aparato está equipado con 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, pulse delicadamente el pulsador de restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad (Z), (consulte la fig. 1). Si el aparato no funcionase, es necesario ponerse en contacto con un centro de asistencia autorizado por el fabricante.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie correctamente, con agua caliente y detergente lavavajillas, la cesta, la cubeta y la tapadera. El grupo de mandos con cable de alimentación y resistencia pueden limpiarse con un paño húmedo. Asegúrese de que no haya penetrado agua en el grupo de mandos y que no haya residuos en el fondo de la cubeta amovible. Seque meticulosamente todas las partes. Compruebe que el grupo de mandos esté bien fijado en el cuerpo freidora. El microinterruptor de seguridad (G) no permite el funcionamiento del aparato si el grupo de mandos no está correctamente colocado en los alojamientos específicos (N). La freidora estará lista para la utilización.

LLENADO DEL ACEITE O GRASA

- Quite la tapadera (O) levantándola por el asa. Gire la empuñadura abatible de la cesta hasta su bloqueo (pos. 2 de fig. 2). Saque la cesta (S) tirando hacia arriba de ella.

- Saque el cable necesario del alojamiento portacable (V) para enchufar el aparato a la corriente (véase fig. 4A). La pantalla (A) muestra "320 F" emitiendo una señal acústica "beep" tras haber enchufado el cable a la corriente.

Si la freidora está equipada con un cable con conector magnético.

Coloque ante todo el conector magnético en el alojamiento específico del aparato (fig. 4B) teniendo cuidado de que la parte sobresaliente del conector (X) esté orientada hacia abajo, a continuación enchufe el cable a la corriente.

- Si utiliza aceite, vierta el aceite en la cubeta (R) hasta alcanzar el nivel máximo indicado (véase fig. 5). No supere nunca este límite, el aceite podría salirse del recipiente. El nivel de aceite debe estar siempre entre las indicaciones de máximo y mínimo (H). Los mejores resultados se obtienen utilizando un aceite bueno de semillas de cacahuete.
- Pero si utiliza barras de grasa, deberá cortarlas en trozos y deshacerlas en otro recipiente y verter a continuación la grasa derretida en la cubeta de la freidora. **No funda nunca la grasa en la cesta o sobre la resistencia de la freidora (véase fig. 6).**
- Cierre de nuevo la tapadera (O).
- Si el aceite contiene restos de alimentos, deberá eliminarlos antes de calentar el aceite para que le dure más.

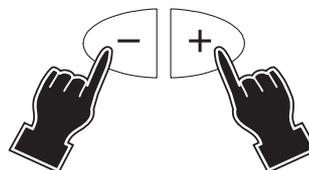
PRECALENTAMIENTO

Ponga los alimentos para freír en la cesta (S), sin sobrecargarla nunca: máx. 1,3 kg (3lb) de patatas frescas. Asegúrese de que la empuñadura de la cesta esté colocada correctamente (pos. 2 de fig. 2).

PROGRAMAR LA FREIDORA

Con los botones "-/+ " (B) puede programar la temperatura entre los 248°F y 347°F.

Con cada presión individual, aumenta o disminuye la temperatura 9°F (5°C).

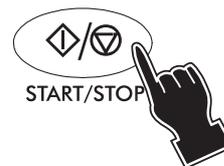


Con el botón MODE (C) puede acceder a las programaciones de temperatura o a la configuración del tiempo.



Con los botones "-/+ " (B) puede regular un tiempo de cocción entre 0 y 60 minutos. Con cada presión individual, aumenta o disminuye el tiempo 1 minuto.

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) y la freidora emitirá una señal acústica "2 beeps".





INICIO FRITURA

- En cuanto el indicador luminoso verde (F) se encienda, sumerja la cesta (M) 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”. Se apagan los indicadores luminosos (E) y (F). La temperatura vuelve a los 320°F. Si no presiona el botón ON/OFF (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 (S) y controle que los alimentos hayan alcanzado el nivel de dorado deseado.
- Desenchufe el aparato de la corriente.
- Enganche la cesta (S) en el soporte (I) de la cubeta para escurrir el aceite sobrante.
- N.B. Si la cocción se realiza en 2 fases, o si se quieren efectuar varias cocciones, al final de la primera fase, enganche la cesta (S) en el soporte cesta (I) y espere hasta que el indicador luminoso se apague de nuevo. A continuación, introduzca de nuevo lentamente la cesta (S) en el aceite por segunda vez.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

El aceite o la grasa no debe estar nunca por debajo del nivel mínimo. Esporádicamente, habrá 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 varias veces lo deteriora. Por lo tanto, le aconsejamos, aunque se utilice correctamente, sustituir todo el aceite con una cierta frecuencia.

PROCEDIMIENTO PARA FREÍR CORRECTAMENTE

Es importante seguir para cada receta la temperatura aconsejada. Con una temperatura demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta, se crea inmediatamente la costra y la parte interna sigue estando cruda. Ponga en el aceite los alimentos que quiera freír, solamente cuando el aceite alcance la temperatura correcta, es decir cuando el indicador luminoso (F) se encienda. No sobrecargue la cesta, ello provoca el descenso repentino de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme. Controle que los alimentos sean finos y que el grosor sea el mismo para todos, ya que los alimentos demasiados gruesos se cuecen 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. Seque 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). Le 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.



FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Consulte 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)	
		g	lb	°C	°F		
Patatas frescas	Media ración	800	1,8	170	340	1ª fase	8 - 10
						2ª fase	1-2
	Ración entera	1300	3	170	340	1ª fase	11 - 13
						2ª fase	2-4
Pescado	Sardinas	600	1,3	140	280		10-12
	Quisquillas	600	1,3	140	280		8 - 10
	Lenguados	500	1,1	140	280		6 - 8
Carne	Chuletas de cerdo	500	1,1	160	320		8 - 9
	Filetes de pollo	500	1,1	160	320		8 - 10
	Albóndigas	700	1,5	160	320		8 - 10
Verduras	Alcachofas	400	0,9	150	300		15-17
	Coliflor	600	1,3	150	300		10-11
	Setas	500	1,1	150	300		8 - 10
	Berenjenas	200	0,4	150	300		9 - 11
	Calabacines	500	1,1	150	300		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, le aconsejamos no superar las cantidades máximas de alimentos para cada fritura. Los alimentos congelados con frecuencia están recubiertos por conchas de hielo que hay que intentar eliminar antes de la cocción. Introduzca 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 (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Patatas fritas precocinadas congeladas	600	180	9 - 11
Croquetas de patatas	700	180	9 - 11
Pescado Palitos de merluza	500	180	7 - 8
Carne Filetes de pollo (3)	300	180	5 - 6

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 fig. 7).
 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.
 Quite el depósito de la cubeta con la ayuda de una esponja o con papel absorbente.
 Si excluye el grupo de mandos, cable de alimentación y resistencia, puede lavar todas las demás partes con agua caliente y un detergente lavavajillas (véase fig. 8).
 Para mantener la eficiencia del filtro (Q) (si previsto), lávelo meticulosamente.
 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.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mal olor.	Aceite deteriorado. Líquido de cocción inadecuado.	Sustituya el aceite o la grasa. Use aceite de cacahuete o aceite vegetal de buena calidad.
El aceite se salta.	El aceite se ha deteriorado y por este motivo se forma demasiada espuma. Los alimentos introducidos en el aceite caliente no estaban suficientemente secos. La cesta ha sido sumergida demasiado rápidamente. El nivel del aceite supera el límite máximo.	Sustituya el aceite o la grasa. Seque correctamente los alimentos. Introdúzcala lentamente. Disminuya la cantidad de aceite en la cubeta.
Los alimentos no se doran durante la fase de cocción.	Temperatura del aceite demasiado baja. Cesta demasiado cargada.	Seleccione una temperatura más alta. Disminuya la cantidad de alimentos.
El aceite no se calienta.	Utilización de la freidora sin aceite en la cubeta, lo cual ha provocado la rotura del dispositivo térmico de seguridad. El conector magnético no está colocado correctamente.	Póngase en contacto con el centro de asistencia (el dispositivo debe ser sustituido). Coloque el conector con la parte sobresaliente (X) orientada hacia abajo. Póngase en contacto con el Centro de Asistencia.
La pantalla muestra el término "ERR"		Póngase en contacto con el Centro de Asistencia.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

(para los Estados Unidos solamente)

Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México (véase pág. 33).

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.