

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 en "OFF" cualquier mando y luego sacar el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para usos diversos de los previstos.
14. Averiguar que la asa este abrochada correctamente al cesto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE

ATENCIÓN

- Encienda la freidora únicamente después de haberla llenado con aceite o grasa. La freidora se estropeará gravemente si se encendiese en seco.
- Si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que bloquea el funcionamiento.
- Conectar el aparato solo con enchufes de corriente alterna 120 volts.
- Si su aparato está provisto de un enchufe polarizado para línea de corriente alterna (un enchufe que tiene una espiga más larga que la otra). Este enchufe se adaptará en el tomacorriente de una sola manera, la cual es una característica de seguridad. Si no logra introducir completamente el enchufe en el toma corriente, inviértalo. Si el enchufe no entra aún, llame al electricista de manera de que sustituya el tomacorriente anómalo. No eludir el objetivo de seguridad del enchufe polarizado.
- Antes de usar la freidora por primera vez lavar esmeradamente la cuba, el cesto y la tapadera con agua caliente y poco detergente líquido para vajillas; después sacarlo atentamente.
- 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.
- 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 15, 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

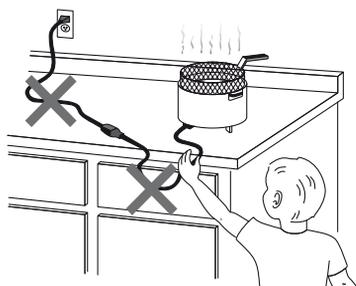
No deje nunca el aparato enchufado a la corriente si el conector magnético no está colocado en la freidora, figura 16. Si el conector magnético sobresale de su alojamiento, compruebe que esté colocado correctamente (consulte la figura 15. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de 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 o LT-512 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

(véase dibujo en la puerta)

- A. Mango del cesto
- B. Cursor del mango
- C. Tapa
- D. Portillo
- E. Tapadera
- F. Cesto

- G. Gancho tapadera filtro
- H. Alojamiento del cable
- I. Asa para levantar el aparato
- J. Sostenes
- K. Visor cuentaminutos (no en todos los modelos)
- L. Botón cuentaminutos (no en todos los modelos)
- M. Indicador luminoso
- N. Manopla termostato
- O. Botón abertura
- P. Recipiente extraíble
- Q. Mango para levantar recipiente

INSTRUCCIONES PARA EL USO

LLENADO CON ACEITE O GRASA

- Levantar el cesto "F" hasta la posición más alta tirando hacia arriba el específico mango "A" (fig. 1). La operación de subir y bajar el cesto se realiza SIEMPRE con la tapa cerrada.
- Abrir la tapa "C" apretando el botón "O" (fig.2)
- Sacar el cesto tirándolo hacia el alto (fig.3).
- Verter en el recipiente 1,2 l/33oz. de aceite (o sino 1 Kg./2.2lb de grasa).

ATENCIÓN: El nivel tiene que encontrarse siempre entre las referencias máximo y mínimo.

No usar nunca la freidora con aceite por debajo del nivel "min", esto puede causar la intervención del dispositivo de seguridad térmico, para su sustitución es necesario dirigirse a un centro autorizado nuestro.

Los mejores resultados se obtienen usando un buen aceite de semillas de cacahuete. No mezclar diferentes tipos de aceite. Si se usan cubos de grasa sólida, cortarla en pequeños pedazos para que la freidora no caliente a seco los primeros minutos. Programar la temperatura a 150°C / 300°F hasta que toda la grasa se haya licuado, sólo a continuación se podrá pasar a la temperatura deseada.

PARA FREÍR

1. Colocar los alimentos a freír en el cesto, sin sobrecargarlo (máx 1 kg./2.2lb de patatas frescas). Para obtener una fritura más homogénea, se aconseja disponer los alimentos a lo largo del perímetro del cesto, dejando más vacía la parte central.
2. Introducir luego el cesto en la cuba en posición subida (fig. 3) y cerrar la tapa presionando suavemente hasta que desaparezcan los ganchos. Para evitar que salgan salpicaduras de aceite caliente, cerrar siempre la tapa antes de bajar el cesto.

3. Enchufe el aparato a la corriente y colocar el cursor del termostato "N" en la temperatura deseada (fig. 4). Cuando se alcanza la temperatura deseada, el indicador luminoso "M" se apaga.
4. Una vez apagado el indicador luminoso, sumergir inmediatamente el cesto en aceite, bajando lentamente el mango después de haber deslizado hacia atrás el cursor "B".

 - Es del todo normal que inmediatamente después de esta operación, salga de las ranuras de la tapa del filtro "E", una notable cantidad de vapor muy caliente.
 - Al inicio de la cocción, inmediatamente después de haber sumergido los alimentos en aceite, el interior del portillo "D" (donde es suministrado) se cubrirá de vapor, que luego desaparecerá progresivamente.
 - Es normal que durante el funcionamiento se formen unas gotas de condensación cerca del mango del cesto.

EN LOS MODELOS DOTADOS DE CUENTAMINUTOS ELECTRÓNICO

- 1 Plantear el tiempo de cocción apretando el botón "L", el visor "K" visualizará los minutos planteados.
- 2 Inmediatamente después, las cifras comenzarán a centellar, esto significa que el tiempo de cocción ha comenzado. El último minuto se visualiza en segundos.
- 3 En caso de error se debe plantear el nuevo tiempo de cocción, manteniendo apretado el pulsante por más de 2 segundos. El visor se ajustará a cero, repetir desde el punto 1.
- 4 El cuenta minutos indicará la finalización del tiempo de cocción con dos series de visor a intervalos de 20 segundos. Para apagar el avisador acústico basta apretar el botón cuentaminutos "L".

ATENCIÓN: el cuentaminutos no apaga el aparato.

CAMBIO DE LA PILA CUENTAMINUTOS (FIG. 5)

- Quitar el cuentaminutos de su alojamiento haciendo palanca en el lado inferior (ver fig. 5 A).
- Girar en sentido contrario a las agujas del reloj la tapa de la pila (fig. 5 B) colocado en la parte posterior del mismo hasta que se desenganche.
- Cambiar la pila con otra del mismo tipo (L1131).

Tanto en el caso de cambio como en la eliminación del aparato, se deben sacar y eliminar las pilas de acuerdo a las leyes

FINAL DE LA OPERACIÓN DE FRITURA

Al finalizar el tiempo programado, subir el cesto y controlar si la

comida está dorada como se desea.

En los modelos dotados con portillo de inspección, esta operación se puede efectuar a través del mismo, sin abrir la tapadera.

Si se considera que la cocción ha terminado, apagar el aparato llevando el cursor del termostato a la posición "O" hasta escuchar el click del interruptor interno.

Escurrir el aceite en exceso, dejando el cesto durante algún tiempo en el interior de la freidora, en la posición más alta.

FILTRADO DE ACEITE O GRASA

Aconsejamos que realicen estas operaciones después de cada fritura, ya que las partículas de los alimentos, sobre todo cuando están pasados por pan o harina, quedando en el líquido, tienen tendencia a quemar y, por lo tanto, a provocar una alteración mucho más rápida del aceite o grasa.

Controlar que el aceite esté suficientemente frío, esperar aproximadamente 2 horas.

1. Quitar la tapa (fig. 6) y el recipiente extraíble "P", levantándolo de los mangos "Q" (fig. 7). Vaciar el recipiente.
2. Eliminar todo residuo del recipiente usando una esponja o papel absorbente. Volver a introducir el recipiente "P" en su alojamiento interior.
3. Colocar el cesto en la posición alta y colocarle un filtro. Los filtros se pueden adquirir a su vendedor de confianza o en un centro de servicio técnico autorizado (Fig. 10).
4. Verter aceite o grasa en la freidora muy lentamente, sin que el aceite desborde.

ATENCIÓN: Cuando el aceite haya sido filtrado, se puede dejar dentro de la freidora. Sin embargo, si la freidora no se usará por un período de tiempo prolongado, se aconseja colocar el aceite en un envase cerrado para que no se arruine.

Es aconsejable mantener separado el aceite para freír pescado del que se usa para freír otros alimentos.

En el caso que se use grasa, no dejarla enfriar demasiado para evitar que se solidifique. No dejarlo enfriar demasiado, sino se solidifica.

MANTENIMIENTO DEL FILTRO ANTIOLOR

Filtro amovible: con el paso del tiempo el filtro antiolor, situado en el interior de la tapadera, pierde su eficacia. Por consiguiente, le aconsejamos cambiarlo después de 10/15 utilizaciones. Para cambiarlo, quite la rejilla correspondiente cubrefiltro de plástico (fig. 11/12).

LIMPIEZA

Antes de cualquier operación de limpieza, desenchufar el aparato.

No sumergir nunca la freidora en agua ni ponerla debajo del grifo. Si entrara agua en su interior se producirían descargas eléctricas.

Controlar que el aceite esté suficientemente frío (esperar aproximadamente 2 horas), vaciar el aceite o grasa como descripto anteriormente en el parágrafo "filtrado de aceite o grasa".

Quitar la tapa como indicado en la fig. 13.

La tapa es amovible, para sacarla realizar lo siguiente: empujarla hacia atrás (ver flecha "1", fig.13) y al mismo tiempo tirarlo hacia arriba (ver flecha "2", fig.13).

No poner la tapadera debajo del agua sin haber quitado previamente el filtro.

Para la limpieza de la cuba "P", actuar del modo siguiente:

- Extraer el recipiente del alojamiento lavarlos con agua caliente y detergente líquido para platos. Para la limpieza de la cuba no usar detergentes ni esponjas abrasivas, sino un paño suave con detergente neutro.
- Enjuagarlo y secarlo con cuidado; si se lava en lavavajillas colocarla de modo que no se raye el revestimiento antia-dherente.

No vaciar nunca la freidor inclinándola o dándola vuelta (fig. 14).

- Tras quitar el recipiente extraíble "P", secar el interior del alojamiento y la parte exterior de la freidora con un paño suave y húmedo para eliminar las salpicaduras y las posibles pequeñas manchas de aceite y condensación.
- Secar la parte exterior de la freidora con un paño suave y húmedo para eliminar las salpicaduras y eventuales salidas de aceite o de condensación.
- Limpiar y secar también la guarnición para evitar que la cuba se pegue mientras no se use el aparato. (Caso que se haya pegado, para abrir la tapa, es suficiente levantarla con la mano, pulsando al mismo tiempo el botón de apertura).

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA.

El aceite o la grasa no deben estar nunca por debajo del nivel mínimo.

De vez en cuando es aconsejable cambiarlo completamente. La duración del aceite o grasa depende de lo que se fría.

los alimentos empanados, por ejemplo, ensucian el aceite más que la sencilla fritura.

Como ocurre con cualquier freidora, el aceite, si se calienta varias veces, se desgasta!. Por lo tanto, aunque se lo utilice y filtre debidamente, se aconseja cambiarlo completamente con una cierta frecuencia.

Puesto que, esta freidora, funciona con poco aceite, gracias a su cesto giratorio, brinda la gran ventaja de tener que eliminar aproximadamente la mitad del aceite con respecto a las freidoras en el mercado.

PARA FREIR DE MODO CORRECTO

- Es importante mantener por cada receta la temperatura aconsejada. Si la temperatura es demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta se forma enseguida la costra y el interior sigue crudo.
- Los alimentos a freir 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.
- Para freir una peque na cantidad de alimentos, programar una temperatura para el aceite inferior a la indicada para evitar borbotos del aceite.
- Controlar que los alimentos sean finos y tengan igual espesor, ya que los alimentos demasiado gruesos se cocen mal en el interior, a pesar de tener un buen aspecto, mientras que los de espesor uniforme alcanzan al mismo tiempo la cocción ideal.
- Secar perfectamente los alimentos antes de sumergirlos en aceite o grasa, ya que los alimentos húmedos quedarán blandos después de la cocción (sobre todo si se trata de patatas). Se aconseja empanar o enharinar los alimentos muy ricos en agua (pescado, carne, verduras) cuidando eliminar el pan o la harina excesiva antes de sumergirlos en aceite.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Alimentos	Cantidad máx.		Temperatura		Tiempo minutos	
	gr	lb	°C	°F		
PATATAS FRITAS Cantidad aconsejada para una óptima fritura	500	1.1	190	370	7-8	
	Cantidad máx (límite de seguridad)	1000	2.2	190	370	14-16
PESCADO	Calamares	500	1.1	160	320	9-10
	“Canestrelli”	500	1.1	160	320	9-10
	Cigalas	600	1.3	160	320	7-10
	Sardas	500-600	1.1-1.3	170	340	8-10
	Sepias	500	1.1	160	320	8-10
	Lenguados (n° 3)	500-600	1.1-1.3	160	320	6-7
CARNE	Escalopes de novillo (n°2)	250	0.5	170	340	5-6
	Milanesas de pollo (n°3)	300	0.6	170	340	6-7
	Alb-ndigas (n° 8 - 10)	400	0.8	160	320	7-9
VERDURAS	Alcachofas	250	0.5	150	300	10-12
	Coliflor	400	0.8	160	320	8-9
	Setas	400	0.8	150	300	9-10
	Berenjenas	300	0.6	170	340	11-12
	Calabacines	200	0.4	170	340	8-10

Considerar que el tiempo y la temperatura son aproximativos y deben ser reguladozs según la cantidad de comida que se desea freir y el gusto personal.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Los alimentos congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente producen inevitablemente una notable disminución de la temperatura del aceite o grasa. Para obtener un buen resultado, se aconseja no exceder de la cantidades recomendadas en la tabla siguiente.
- 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.

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 aconsejada en el envase.

Alimentos	Cantidad máx.		Temperatura		Tiempo minutos
	gr	lb	°C	°F	
PATATAS FRITAS					
Cantidad aconsejada para una óptima fritura	180 (*)	0.4	190	370	4-6
Cantidad máx (límite de seguridad)	1000	2.2	190	370	16-18
CROQUETAS DE PATATAS	500	1.1	190	370	7-8
PESCADO					
Varitas de merluza	300	0.6	190	370	4-6
Gambas	300	0.6	190	370	4-6
CARNE					
Milanesas de pollo (nº3)	200	0.4	180	350	6-8

ADVERTENCIA: Antes de sumergir el cesto, controlar que la tapadera está perfectamente cerrada.

(*) Esta es la dosis aconsejada para obtener una óptima fritura. Por supuesto, es posible freír una cantidad mayor de patatas congeladas, teniendo presente que en este caso serán más aceitosas a causa de la repentina disminución de la temperatura del aceite al momento de la inmersión

DESPERFECTOS

Anomalía	Causa	Remedios
Emanación de malos olores	El filtro antiolores está lleno. El aceite está deteriorado. El Líquido de cocción no es adecuado.	Cambiar el filtro. Cambiar aceite o grasa. Usar un buen aceite de semillas de cacahuete.
El aceite sobresale	El aceite está deteriorado y forma demasiada espuma. Se ha sumergido en el aceite caliente alimentos no suficientemente secos. Se ha sumergido el cesto demasiado rápidamente. El nivel de aceite en la freidora excede el límite máximo.	Cambiar aceite o grasa. Secar bien los alimentos. Sumergirlo lentamente. Reducir la cantidad de aceite en la cuba.
El aceite no se calienta	Se ha puesto en funcionamiento la freidora anticipadamente sin aceite en la cuba, causando la rotura del protector térmico.	Dirigirse al Servicio Asistencia (se tiene que sustituir el dispositivo).
La fritura ha salido bien sólo a mitad del cesto	El cesto no gira durante la cocción.	Limpiar el fondo de la cuba Limpiar el anillo guía de las ruedas del cesto

GARANTIA LIMITATA

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

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 01-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Residentes de Canadá:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Residentes de México:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-8805 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

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/países 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/país a otro.