



## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar dispositivos eléctricos se deben observar algunas medidas básicas de seguridad. He aquí algunas de ellas:

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. Extremar 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. Poner mucha atención cuando se desplaza una freidora llena de aceite caliente.

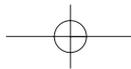
## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### NOTE

- **La freidora tiene que ponerse en marcha sólo tras haberla llenado con aceite o manteca;** en efecto, si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su 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 y el cesto con agua caliente y poco detergente líquido para vajillas; después sacarlo atentamente.
- Si la freidora perdiera aceite, dirigirse al centro de asistencia técnica o al personal autorizado de la empresa.
- No introducir en la freidora alimentos demasiado grandes o utensilios.

### NO UTILISA LA FREIDORA CON CABLES DE PROLONGACIÓN

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos consecuentes de un enganche o tropezadura con un cable largo.

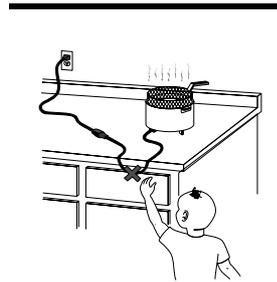


## DESCRIPCIÓN DEL APARATO (pág. 3)

- A** Cesto
- B** Mango del cesto con cierre de seguridad
- C** Contratapa
- D** Asa apertura tapa
- E** Temporizador electrónico (si lo hay)
- F** Botón para el tiempo de cocción
- G** Botón de encendido/puesta en marcha
- H** Lengüeta de protección de la batería (si la hay)
- I** Indicador luminoso
- L** Portillo para el alojamiento del tubito de drenaje (si lo hay)
- M** Puerta interna de seguridad (si lo hay)
- N** Tubito de drenaje "Easy Clean System" (si lo hay)
- O** Cursor termostato y apagado
- P** Alojamiento del cable
- Q** Asas para levantar el aparato

### IMPORTANTE

QUEMADURAS GRAVES PUEDEN PRODUCIRSE SI UNA FREIDORA CAE. NO DEJAR QUE EL CABLE JUELQUE DEL BORDE DE LA SUPERFICIE EN LA QUAL ESTÁ LA FREIDORA, DESDE DONDE PODERÍA SER FACILMENTE ALCANCE DE UN NIÑO O CAUSAR MOLESTIA PARA EL UTILIZADOR.



## NO DEJAR LA FREIDORA CERCA DE LOS NIÑOS

## INSTRUCCIONES PARA EL USO

### LLENADO CON ACEITE O GRASA

- Tras haber quitado el embalaje al aparato, abrir la tapa jalando hacia arriba el asa al efecto (fig. 1) y sacar los accesorios.
- Verter en el contenedor 1,3 lt. (1,2 qt.) de aceite (o 1,2 kg./2,1 lb de grasa).

**El nivel debe hallarse siempre dentro de las marcas de referencia mínima y máxima. No sobrepasar nunca el máximo nivel.**

El mejor resultado se obtiene con un **buen aceite de cacahuets**. El aceite de oliva es el ideal puesto que se degrada menos fácilmente, pero una utilización prolongada acentúa su sabor. Evitar sobretodo mezclar aceites diferentes.

Si se utiliza grasa sólida, cortarla a trozos pequeños de modo que la freidora no **caliente en seco** durante los primeros minutos, también se aconseja que, durante la primera fase de precalentamiento, se ponga el termostato en la posición 150°C/300°F.

Hacer deshacer los trozos de grasa directamente en el recipiente. Solamente cuando se hayan deshecho completamente, se bajará el cesto.

### PRECALENTAMIENTO

Colocar el termostato (**O**) (fig. 4) en la temperatura deseada (ver tabla adjunta). Al alcanzar la temperatura programada, el indicador luminoso se apaga.

### PARA FREÍR

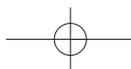
1. **Una vez apagado el indicador luminoso**, sumergir inmediatamente el cesto en aceite.

**Cuando se apaga el indicador luminoso**, sumergir lentamente el cesto en el aceite.

Para hacerlo:

- Cerciórense de que el cierre de seguridad esté en la posición hacia atrás.
- Introducir el mango (B) en el cesto, como se muestra en la figura, y empujar el cierre de seguridad hacia delante.

Antes de sumergir o levantar el cesto



verificar siempre que el cierre de seguridad esté hacia delante.

Luego cierren la tapadera tras haber quitado el mango del cesto.

- **Es completamente normal que, inmediatamente después de esta operación, del cubrefiltro salga una notable cantidad de vapor muy caliente.**
  - **También es normal que durante el funcionamiento caigan de la tapa algunas gotas de agua condensada, a lo largo de las paredes de plástico del aparato y en proximidad del asa del cesto.**
2. En los modelos con cuentaminutos electrónico (E) es posible plantear el tiempo de cocción deseado. Si el temporizador está provisto de lengüeta de protección de la batería (H), sacarla halando ligeramente para permitir el funcionamiento y luego obrar de la manera siguiente:
- Pulsar el botón "ON/START" (G): el cuentaminutos se encenderá y los números comenzarán a parpadear.
  - Pulsar el botón "+min" (F) hasta definir el tiempo deseado.
  - Pulsando el botón "ON/START" (G) el cuentaminutos comenzará el cómputo del tiempo visualizado. Los números ya no parpadearán y, en cambio, lo hará el punto.
  - En caso de error, o para anular el cómputo del tiempo, pulsar al mismo tiempo los botones F y G: el cuentaminutos se pondrá en cero.
  - Al final del ciclo de cocción se oirá una señal acústica. Para acallarla, pulsar uno de los dos botones.

**Atención:** el cuentaminutos indica el final del tiempo de cocción **pero no apaga el aparato.**

- Pasados unos 20 segundos del final de la señal acústica, el cuentaminutos se apaga solo. El cuentaminutos electrónico se puede sacar del aparato para facilitar su manejo (véase fig. 5) y llevado consigo a otra habitación, de modo que se pueda seguir la fritura a distancia.

## SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA DEL CUENTAMINUTOS (para los modelos que lo prevén)

- Sacar el cuentaminutos de su asiento (fig. 5).
- Girar en sentido siníestrorso la tapa de la batería colocada detrás del cuentaminutos hasta que se libere. (fig. 16).
- Sustituir la batería.

## FIN DE LA FRITURA

Al terminar el tiempo de cocción (por ej. patatas), abrir la tapa, enganchar el cesto en el borde de la cubeta (fig. 3), apoyar (sin forzar) la tapa sobre el cesto, esperar que la luz indicadora se apague nuevamente, y luego sumergir otra vez el cesto en el aceite (véanse las tablas indicadoras).

Si se opina que la cocción haya acabado, apagar el aparato llevando el cursor del termostato en la posición "OFF" hasta que dispare el interruptor interno. Dejar escurrir por algunos instantes.

**Si se precisan dos tiempos de cocción (por ej. patatas), abrir la tapa, enganchar el cesto en el borde de la cubeta, apoyar (sin forzar) la tapa sobre el cesto, esperar que la luz indicadora se apague nuevamente y luego sumergir otra vez el cesto en el aceite (véanse las tablas indicadoras).**

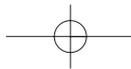
## FILTRACIÓN DEL ACEITE O GRASA

Se aconseja realizar esta operación después de cada fritura, ya que las partículas de alimentos, sobre todo si están empanados o enharinados, quedando en el líquido, tienden a quemar y luego a producir una alteración mucho más rápida del aceite o grasa.

### Modelos con tubo para vaciar el-aceite

Proceder en el siguiente modo:

1. Poner la freidora cerca de un fregadero (ver fig. 7). Es peligroso apoyar el aparato cerca del borde de la superficie en la que se trabaja.
2. Abrir la tapadera de la freidora y sacar el cesto. **Controlar que el aceite esté bastante frío** (2 horas aproximadamente).
3. Abrir la puerta (L) como se indica en la fig. 5, levantar la puerta interna de seguridad (fig. 6) y sacar el tubito de drenaje (N).
4. Tirar el tapón de manera que el aceite salga por la abertura inferior del tubito (fig. 8).
5. Dejar salir el líquido de freír en un contenedor (fig. 8).
6. Eliminar de la cuba los depósitos eventuales por medio de una esponja o papel secante.
7. Volver a colocar el tubito de drenaje en su alojamiento **después de haberlo tapado nuevamente.**



8. Enganchar el cesto en el borde de la cubeta y colocar el filtro en dotación en el fondo del cesto (fig. 9). (El filtro se encontrara en su comercio o bien en nuestros centros de asistencia).
9. Volver a verter muy lentamente el líquido de cocción en la freidora para que no sobresalga del filtro (fig. 10).

**N.B:**El aceite filtrado se puede dejar en el interior de la freidora. Sin embargo, si entre una cocción y la otra transcurriera mucho tiempo, se aconseja guardar el aceite en la obscuridad y en un recipiente cerrado, al objeto de evitar su deterioro.

Para llenar este recipiente, sacar de nuevo el tubito y actuar como se indica en la fig. 11.

Es buena regla conservar el aceite empleado para freír pescado separado del que se ha usado para freír otros alimentos.

**Caso de que se utilice grasa, cuidar que no se enfríe demasiado, porque se volvería sólida.**

#### Modelos sin tubo para vaciar el-aceite

Proceder de la manera siguiente:

1. Después de haber quitado la tapa (fig. 12), sacar la cubeta tal como se muestra en la fig. 13.
2. Enganchar el cesto en el borde de la cubeta y colocar el filtro en dotación en el fondo del cesto (fig. 9). (El filtro se encontrara en su comercio o bien en nuestros centros de asistencia).
3. Volver a verter muy lentamente el líquido de cocción en la freidora para que no sobresalga del filtro (fig. 10).

**N.B:**El aceite filtrado se puede dejar en el interior de la freidora. Sin embargo, si entre una cocción y la otra transcurriera mucho tiempo, se aconseja guardar el aceite en la obscuridad y en un recipiente cerrado, al objeto de evitar su deterioro.

Es buena regla conservar el aceite empleado para freír pescado separado del que se ha usado para freír otros alimentos.

**Caso de que se utilice grasa, cuidar que no se enfríe demasiado, porque se volvería sólida.**

#### SUSTITUCIÓN DEL FILTRO ANTILORES

A lo largo del tiempo los filtros antiiores situados en el interior de la tapadera van perdiendo su eficacia. Se aconseja cambiar los filtros cada

veinte frituras; para ello, sacar los tornillos que se encuentran en la contratapa (véase la fig. 14).

Sustituir los filtros.

**N.B:** El filtro negro tiene que estar apoyado sobre la tapa de plástico (fig. 14) y el filtro blanco colocado arriba.

Luego, montar de nuevo la contratapa atornillando los tres tornillos.

#### LIMPIEZA

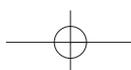
Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, **cerciorarse de que el enchufe esté desconectado.**

**No sumergir nunca la freidora en el agua ni ponerla debajo del grifo. Al entrar el agua en su interior, podría producir descargas eléctricas.**

No poner la tapadera debajo del agua sin quitar previamente los filtros.

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

- **Después de haber dejado enfriar oportunamente el aceite**, vaciar el líquido de freír mediante el tubito de drenaje.
- Eliminar de la cuba los depósitos eventuales por medio de una esponja o papel secante.
- Para una limpieza a fondo del recipiente usar agua caliente y detergente para platos, después enjuagar y secar con cuidado.
- Para limpiar el interior del tubito de drenaje, utilizar la escobilla del equipamiento (fig. 15).
- Se aconseja limpiar regularmente el cesto cuidando eliminar todos los depósitos eventuales.
- El cesto se puede introducir completamente en el lavavajillas para su limpieza.
- Después de cada uso secar la parte externa de la freidora con un paño suave y húmedo en modo de eliminar las salpicaduras y eventuales pequeñas manchas de aceite o de vapor.
- Limpiar y secar también la guarnición (si la hay) para evitar que se pueda pegar a la cuba mientras no se utilice el aparato.



## CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

### DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

Cuando el aceite queda por debajo del nivel mínimo, añadir aceite nuevo. De vez en cuando, sin embargo, es mejor renovarlo completamente, para conservar no sólo la calidad gustativa, sino también la digestibilidad de los alimentos freídos. La duración del aceite depende de lo que se frie. El rebozado, por ejemplo, ensucia el aceite más que una simple fritura.

Aconsejamos cambiar totalmente el aceite cada 5÷8 frituras y, en cualquier caso, cuando:

- comience a tener mal olor
- humea cuando se frie
- se vuelve oscuro.

### Para freír del modo correcto

- Es importante mantener por cada receta la temperatura aconsejada. **Con una temperatura demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta se forma enseguida la corteza y el interior sigue crudo. Los alimentos a freír 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.
- Controlar que los alimentos sean finos y tengan igual espesor. Si demasiado espesos, se cuecen mal interiormente, a pesar de tener un buen aspecto. De espesor igual, alcanzan al mismo tiempo la cocción ideal.
- **Secar perfectamente los alimentos antes de sumergirlos en el aceite o grasa.** Estando húmedos, quedarían 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 sobrantes antes de introducirlos en el aceite.

## REGLAS PARA UNA FRITURA PERFECTA

### 1. El aceite

Utilizar un aceite para fritura de buena calidad o grasa solidificada. No utilizar aceite para condimento.

### 2. Nivel del aceite

Controlar que el nivel del aceite esté siempre entre el máximo y el mínimo indicados en la cuba.

### 3. Los alimentos

Cortar los alimentos en trozos uniformes de medio espesor.

### 4. Secar los alimentos

Secar los alimentos (sobre todo las patatas) antes de ponerlas en el cesto. No sobrecargar nunca el cesto, sobre todo con los congelados.

### 5. La cocción

Freír los alimentos a temperatura correcta. Esperar siempre hasta que se apague el indicador luminoso antes de sumergir el cesto, también para la segunda fase de inmersión. Bajar lentamente el cesto para evitar que el aceite desborde de la cuba.

### 6. Fin de la cocción

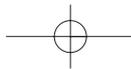
Para que las patatas queden crujientes, evitar dejarlas largo tiempo en el interior de la freidora escurriéndose. Es mejor ponerlas en el papel secante.

## TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCION: CUADROS OTIENTATIVOS

### FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Consúltese la tabla siguiente, teniendo en cuenta de que los tiempos y las temperaturas de cocción son estimados y tienen que ajustarse en función de la cantidad y del gusto personal.

Alimento		Cantidad máx. gr.	Temperatura °C	Tiempo (min)
Patatas frescas	media ración	350	190	fase 1 4 - 5 fase 2 1 - 2
	una ración	700	190	fase 1 6 - 8 fase 1 4 - 5
Pescado	Calamares	250	160	6 - 7
	"Canestrelli"	250	160	6 - 7
	Cigalas	250	160	5 - 6
	Sardas	250	170	6 - 7
	Sepias	250	160	6 - 7
	Lenguados (1)	130	160	5 - 6
Carne	Escalopes de novillo (1)	120	160	5 - 7
	Milanesas de pollo (1)	120	160	4 - 6
	Albóndigas (6)	250	160	4 - 6
Verduras	Alcachofas	150	150	5 - 6
	Coliflor	200	160	4 - 5
	Setas	200	150	4 - 5
	Berenjenas (2 lonchas)	50	170	3 - 4
	Calabacines	150	160	5 - 6



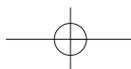
### FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

1. Los alimentos congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente producen inevitablemente una notable disminución de la temperatura del líquido de cocción. Para obtener un buen resultado, les aconsejamos que no sobrepasen las cantidades máximas de alimentos para cada fritura que se aconsejan en la tabla siguiente:

2. **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.

### ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO

Anomalia	Causa	Remedio
Emanación de malos olores	El filtro anti-olores está lleno El aceite está deteriorado El líquido de cocción no es apropiado	Sustituir el filtro Sustituir el aceite o la grasa Utilizar un buen aceite de cachuete
El aceite rebosa	Se ha sumergido el cesto demasiado rápidamente El nivel de aceite en la freidora excede del límite máximo Se han sumergido en el aceite caliente alimentos no suficientemente secos Se ha superado la cantidad máxima aconsejada	Sumergirlo lentamente  Reducir la cantidad de aceite en el interior de la cuba Secar bien los alimentos  700 gr. (patatas frescas)
El aceite no se calienta	La freidora ha estado puesta anteriormente en funcionamiento sin aceite en el recipiente, provocando la rotura	Dirigirse al Servicio de Asistencia Técnica (el fusible tiene que ser sustituido)



The De'Longhi logo is centered at the top of the page, enclosed in a rounded rectangular border. It features the brand name 'De'Longhi' in a bold, sans-serif font, with a horizontal line through the middle of the 'e'.

### **Garantía limitada**

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de esta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente si el producto se utiliza de acuerdo con las anexas instrucciones del fabricante y con un circuito de corriente alterna (AC). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto. Esta garantía no es válida para los productos que hayan sido reparados o alterados fuera de nuestra fábrica ni tampoco para los productos que hayan sido sometidos a uso inadecuado, negligencia o accidentes. Si se necesitan reparaciones o refacciones, se ruega escribir a:

**DEMOTECNIC S.A. DE C.V.**  
AV. del Convento No. 136  
Col. Parque San Andrés Coyoacán  
**14020 MEXICO, D.F.**  
**CENTRO NACIONAL DE SERVICIO**  
**DE'LONGHI LADA SIN COSTO**  
**01 800 711 88 05**