



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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USO

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.
- Está prohibido el uso de este aparato por parte de niños y de personas incapaces sin la oportuna vigilancia.
- No dejar que los niños jueguen con el aparato.
- Durante el funcionamiento y cuando el aceite está caliente, la tapa del alojamiento del tubo siempre tiene que estar cerrada.
- Es del todo normal que durante la primera utilización, el aparato emane un olor de nuevo. Ventilar la habitación.

NO UTILIZA LA FREIDORA CON CABLES DE PROLONGACION

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

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | |
|--|--|
| A. Orificio para control filtro | N. Pulsador del minutero (no en todos los modelos) |
| B. Empuñadura de la cesta | O. Tubo drenaje aceite |
| C. Empuñadura abatible con tope | P. Indicador luminoso |
| D. Tapadera | Q. Mando termostato y on/off (encendido/apagado) |
| E. Mirilla (no en todos los modelos) | R. Pulsador abertura tapadera |
| F. Tapa filtro | S. Puerta del espacio para el tubo de drenaje |
| G. Cesta | |
| H. Gancho de la tapadera filtro | |
| I. Compartimento recogecable | |
| J. Asa para levantar el aparato | |
| K. Tapón del tubo de drenaje | |
| L. Pata | |
| M. Pantalla del minutero (no en todos los modelos) | |

INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la alimentación corresponde al voltaje indicado en el aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lave la cuba, la tapadera (quite los filtros) y la cesta con agua caliente y seque a continuación meticulosamente la cuba.
- No encienda nunca la freidora antes de haber vertido en ella el aceite o la grasa. Si utiliza la freidora sin aceite o grasa, un dispositivo de seguridad térmico bloquea el funcionamiento. En este caso, deberá contactar uno de nuestros centros de asistencia autorizados antes de volver a utilizar el aparato.

LLENADO CON ACEITE O GRASA

- Tire de la empuñadura específica "B" hacia arriba (fig. 1) para situar la cesta en la posición más alta.
Mantenga SIEMPRE cerrada la tapadera cuando levanta o baja la cesta.
- Pulse el pulsador "D" (fig. 2) para abrir la tapadera "R".
- Tire de la cesta hacia arriba (fig. 3) para extraerla.
- Vierta 2,2 litros de aceite en el recipiente (o 2 kg. de grasa).

ADVERTENCIA

El nivel debe estar siempre situado entre las indicaciones máxima y mínima. No use nunca la freidora cuando el aceite no alcanza el nivel "min": podría producirse la activación del dispositivo térmico de seguridad; para sustituirlo contacte nuestros centros de asistencia.

Use aceite de buena calidad para obtener los resultados mejores. Evite mezclar diferentes tipos de aceite. Si se emplean barras de grasa sólida, corte las barras en trozos pequeños para que la freidora no se recaliente durante los primeros minutos antes de que la grasa se distribuya de forma uniforme.

INICIO FRITURA

1. Ponga los alimentos para freír en la cesta sin cargarla excesivamente (máximo 1,25 kg. de patatas crudas).
Para los alimentos congelados, asegúrese de que tengan poco hielo (consulte: fritura de alimentos congelados).
2. Introduzca la cesta en la cuba en la posición levantada (fig. 3) y cierre la tapadera ejerciendo ligeras presiones hacia abajo hasta que oiga el clic del enganche. Debe cerrar siempre la tapadera antes de sumergir la cesta para evitar que el aceite caliente salpique.
3. Sitúe el mando del termostato "Q" en la temperatura deseada (fig. 4). Cuando alcance la temperatura programada, el indicador luminoso "T" se apaga.
4. No toque nunca la mirilla durante la fase de cocción ya que se calienta mucho.
5. Inmediatamente después del apagado del indicador, introduzca la cesta en el aceite. Para efectuar esta operación, pliegue hacia abajo lentamente la empuñadura después de haber corrido el tope (C) hacia atrás.
 - Es completamente normal que salga una gran cantidad de vapor caliente por la tapa del filtro "F", inmediatamente después de esta operación.
 - Al principio de la cocción, apenas se han introducido los alimentos en el aceite, la parte interna de la mirilla "E" (en los modelos dotados de ésta) se cubrirá de vapor, que desaparecerá progresivamente.
 - Es normal que se formen gotas de condensación alrededor de la empuñadura de la cesta cuando el aparato está encendido.

EN LOS MODELOS DOTADOS DE MINUTERO ELECTRÓNICO

Pulse el botón "O" para regular el tiempo de cocción, en la pantalla "N" aparecerán los minutos programados.

Los números empezarán a parpadear inmediatamente después, e indicarán el inicio del tiempo de cocción. El último minuto se visualizará en segundos.

En caso de error, para programar el nuevo tiempo de cocción mantenga el botón pulsado durante más de dos segundos. La pantalla se pondrá a cero y entonces podrá repetir todo el proceso.

El minuterero indicará el final de la cocción con dos series de bips separadas por un intervalo de tiempo de 20 segundos aproximadamente. Para apagar la señal sonora pulse el botón minuterero "O". El clip le permite colocar el minuterero en su ropa.

ADVERTENCIA: el minuterero no sirve para apagar el aparato.

Sustitución de la pila del minuterero.

- Extraiga el minuterero de su sede (fig. 5).
- Quite la tapadera trasera mediante un destornillador (fig. 6).
- Gire la tapa de la pila (fig. 7) en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta desbloquearla.
- Sustituya la pila con otra del mismo tipo.
- Monte de nuevo el minuterero.

Antes de sustituir o tirar el aparato, debe extraer y eliminar la pila según lo establecido por las leyes en vigor ya que constituye un riesgo para el medio ambiente.

DESPUÉS DE LA FRITURA

Cuando acaba el tiempo de cocción, levante la cesta y controle que los alimentos hayan adquirido el color dorado que usted deseaba. En los modelos dotados de mirilla, puede controlar mirando por la mirilla sin levantar la tapadera.

Si considera acabada la cocción, gire el mando del termostato en la posición "OFF" hasta oír el clic del interruptor interno para apagar el aparato.

Deje la cesta en la freidora en la posición levantada para escurrir el aceite en exceso.

Nota: si la cocción se efectúa en dos fases (por ej.: patatas), levante la cesta al final de la primera fase y espere que el indicador luminoso se vuelva a apagar. A continuación, introduzca la cesta en el aceite por segunda vez (consulte las tablas facilitadas más adelante).

FILTRACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

Es aconsejable efectuar esta operación después de cada fritura, especialmente con alimentos empanados o enharinados. Las partículas de los alimentos, que se quedan en el líquido, tienden a quemarse y aceleran el deterioro del aceite o de la grasa.

Compruebe que el aceite se haya enfriado suficientemente (espere 2 horas aproximadamente).

Coloque la freidora en el borde de la superficie de apoyo (fig. 8). **Para evitar la caída accidental del aparato durante la filtración del aceite, mantenga la tapadera en posición abierta y controle que las patas "M" se encuentren siempre dentro de la superficie de apoyo (fig. 8).**

1. Abrir la tapa de la freidora y sacar el cesto (fig.3).
 2. Abrir la ventanilla "S" como indicado en fig.9.
 3. Extraiga el tubino de drenaje "O"
 4. Sacar el tapón "K" y al mismo tiempo cortar con dos dedos el tubino para evitar que el aceite o la grasa salga, hasta cuando el líquido no este dirigido a un recipiente (fig.9).
 5. Hacer fluir el aceite o la grasa en un recipiente (fig.10)
 6. Sacar eventuales depósitos de la cuba con el auxilio de una esponja o papel absorbent.
 7. Terminada la operación, volver a colocar el tubino de drenaje en su lugar, después de haber puesto el tapón.
 8. Volver a colocar el cesto en la posición alta y disponer en el fondo del cesto uno de los filtros que vienen con el aparato (fig.12). Los filtros pueden encontrarse en un revendedor o en un centro de asistencia nuestro.
 9. Volver a verter el aceite o el graso en la freidora muy lentamente para que no desborde del filtro (fig.13)
 10. El aceite, así filtrado, se puede conservar en el interior de la freidora. Sin embargo, si entre una cocción y otra, pasa mucho tiempo, se aconseja conservar el aceite en un recipiente cerrado para evitar su deterioro. Es buena costumbre conservar el aceite usado para freír pescado del usado para freír otros alimentos.
- * ***Cuando utiliza grasa sólida o lardo, no deje que se enfrien demasiado para evitar la solidificación.***

SUSTITUCIÓN DE LOS FILTROS ANTILORES

Con el paso del tiempo, los filtros antiolor contenidos en el interior de la tapadera dejan de ser eficientes. El cambio de color del filtro, visible por el orificio A de la fig. 14 en el interior de la tapadera, indica que se debe sustituir el filtro. Para sustituirlo, quite la tapa del filtro de plástico "F" (fig. 15), presione el gancho "H" en el sentido de la flecha 1, a continuación levántelo en el

sentido de la flecha 2. Sustituya el filtro.

N.B.: el filtro blanco debe apoyarse sobre la parte metálica (fig. 16) y el área de color debe estar orientada hacia arriba (hacia el filtro negro).

Vuelva a ensamblar la tapa filtro, teniendo cuidado de introducir correctamente los ganchos de la parte delantera (siguiendo las indicaciones de la figura 16).

No encienda el aparato con los filtros deteriorados; podrían generar malos olores y obstruir la salida del vapor.

LIMPIEZA

Desenchufe siempre el aparato antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

* **No introduzca nunca la freidora en el agua ni la ponga bajo el chorro de un grifo. Si el agua se infiltra podría provocar un corto circuito y riesgos de electrocución.**

Deje enfriar el aceite durante 2 horas aproximadamente para vaciar el aceite o la grasa siguiendo las indicaciones precedentes contenidas en el párrafo "filtración del aceite o de la grasa".

Tire con cuidado hacia delante (vea la flecha 1 fig.) y hacia arriba (vea la flecha 2 fig. 14) para quitar la tapadera.

No sumerja la tapadera en el agua sin haber quitado previamente los filtros.

Para la limpieza de la cuba de la freidora, efectuar las siguientes operaciones:

- Llave la cuba con agua caliente y líquido lavavajillas, a continuación enjuague y seque correctamente la cuba. Puede serle útil colocar la freidora en el escurridor de la pila con el tubo de drenaje orientado hacia la pila. En esta posición puede usar una jarra de agua con jabón caliente y un cepillo suave para limpiar la cuba de la freidora: el agua sucia fluirá directamente por la pila (fig. 17).
- Para limpiar la parte interna del tubo de drenaje aceite, utilice la escobilla suministrada en dotación (fig. 18). No use nunca la escobilla antes de haber extraído el tubo.
- Es aconsejable limpiar regularmente la cesta, teniendo cuidado de eliminar los posibles restos.
- Seque la parte externa de la freidora con un paño suave y húmedo para eliminar posibles salpicaduras y gotas de aceite o condensación.
- Limpie y seque la junta para evitar también la adhesión a la cuba de la freidora cuando el producto no se utiliza. (Para abrir la tapadera en caso de bloqueo, levante la tapadera manualmente y mantenga pulsado al mismo tiempo el pulsador de abertura).
- **Después del lavado, seque completamente. Elimine los eventuales restos de agua en el fondo de la cuba y, en especial modo, en el interior del tubo para el drenaje del aceite. De esta forma se evita el peligro de las salpicaduras de aceite caliente durante el funcionamiento.**
- La cesta B y puede lavarse en el lavavajillas.

MODELOS CON CUBA ANTIADHERENTE

Para limpiar la cuba antiadherente utilice un paño suave con un detergente neutro. No use nunca detergentes abrasivos.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O DE LA GRASA

El aceite o la grasa no deben nunca descender por debajo del nivel mínimo. De vez en cuando, es necesaria una sustitución completa. La duración del aceite o de la grasa depende de lo que se fríe.

Los alimentos empanados, por ejemplo, ensucian más el aceite que la simple fritura.

Al igual que ocurre con todos los tipos de freidoras, el aceite, cuando se calienta varias veces, se deteriora. Por tanto, aunque use y filtre correctamente el aceite, le aconsejamos sustituirlo completamente con una cierta periodicidad.

Es aconsejable cambiar el aceite completamente después de 5/8 utilizaciones o en los siguientes casos.

- Malos olores
- Humo durante la fritura
- El aceite adquiere un color oscuro.

PARA FREIR CORRECTAMENTE

- Es importante respetar para cada receta la temperatura aconsejada. Con una temperatura demasiado baja, la fritura absorbe el aceite. Con una temperatura demasiado alta, se crea inmediatamente la costra externa y la parte interna no se fríe.
- **Ponga en el aceite los alimentos que desea freír, solamente cuando el aceite alcance la temperatura correcta, es decir cuando el indicador luminoso "B" se apaga.**
- No cargue demasiado la cesta, pues provoca el descenso repentino de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme.
- Controle que los alimentos estén cortados finos y que el grosor sea regular, ya que el interior de los alimentos cortados demasiados gruesos se cuece mal aunque parezcan luego fritos; sin embargo los que tienen un grosor regular alcanzan un punto de cocción uniforme.
- **Seque completamente los alimentos antes de introducirlos en el aceite o en la grasa**, ya que los alimentos demasiado húmedos pierden la consistencia después de la cocción (en especial las patatas). Es aconsejable empanar o enharinar los alimentos con alto contenido en agua (pescado, carne, verduras), teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina en exceso antes de introducirlos en el aceite.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Tipo de alimento		Cantidad máxima	Temperatura °C °F		Tiempo en minutos
PATATAS FRITAS	media porción	600	170	340	1º fase 7-9 2º fase 3-5
	Cantidad MÁXIMA (límite de seguridad) cantidad entera	1250	190	370	1º fase 11-13 2º fase 3-4
PESCADO	Calamares	550	160	320	9-10
	Colas de cigala	600	160	320	8-11
	Sardinas	450	160	320	10-12
	Lenguado (2 piezas)	400	160	320	7-9
CARNE	Chuletas de cerdo (3-4 piezas)	350	170	340	7-9
	Filetes de pollo (3-4 piezas)	350	180	360	6-8
	Albóndigas (15 piezas)	600	170	340	7-9
VERDURAS	Anillas de cebolla	400	170	340	6-8
	Coliflor	450	150	300	7-9
	Setas	450	150	300	7-9
	Berenjenas	350	150	300	8-10
	Calabacines	400	150	300	9-11

No olvide que los tiempos y las temperaturas de cocción son indicativos, se adaptan al apetito y al gusto personal.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Los alimentos congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente, provocan una notable disminución de la temperatura del aceite o de la grasa. Para obtener buenos resultados, le aconsejamos no superar las cantidades aconsejadas en la siguiente tabla.
- Frecuentemente, cristales de hielo recubren los alimentos congelados, éstos deben ser eliminados antes de la cocción. Para ello sacuda la cesta. A continuación introduzca la cesta muy lentamente en el aceite de cocción para evitar el borboteo del aceite.

Los tiempos de cocción son indicativos y se modifican en base a la temperatura inicial de los alimentos cocinados y a la temperatura aconsejada por el fabricante del producto congelado.

Tipo de alimento		Cantidad máxima	Temperatura °C °F		Tiempo en minutos
PATATAS FRITAS	cantidad aconsejada para una cocción excelente	330 (*)	190	370	5-6
CROQUETAS DE PATATAS		600	190	370	6-7
PESCADO	palitos de merluza	400	190	370	5-6
	Quisquillas	400	190	370	4-5
CARNE	filetes de pollo (n. 3)	300	190	370	4-5

ADVERTENCIA: antes de sumergir la cesta, compruebe que la tapadera esté bien cerrada.

(*) Esta es la cantidad aconsejada para obtener una fritura excelente. Naturalmente, puede freír una cantidad mayor de patatas pero debe recordar que en este caso obtendrá patatas un poco más grasas por el descenso imprevisto de la temperatura del aceite durante la introducción.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mal olor.	Filtro antiolor obstruido. Aceite deteriorado. Líquido de cocción inadecuado.	Sustituir los filtros. Sustituir el aceite o la grasa. Use aceite de semillas de girasol 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.	Sustituir el aceite o la grasa. Seque correctamente los alimentos. Introduzca lentamente los alimentos. Disminuya la cantidad de aceite en la cuba.
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 cuba, lo cual ha provocado la rotura del dispositivo térmico de seguridad.	Contacte el centro de asistencia (el dispositivo debe ser sustituido).

The DeLonghi logo is centered at the top of the page, enclosed in a rounded rectangular border. The text "DeLonghi" is written in a bold, sans-serif font. The entire page content is framed by a decorative border consisting of a series of small, repeating oval shapes, with leaf-like motifs at the corners.

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:

CENTRO NACIONAL DE SERVICIO
(5) 5 549 8362
(5) 5 549 3904

DEMOTECNIC DE MÉXICO, S.A. DE C.V.
Ave, del Convento No. 136
Col Parque San Andrés, Coyoacán
MEXICO, 04120 D.F.