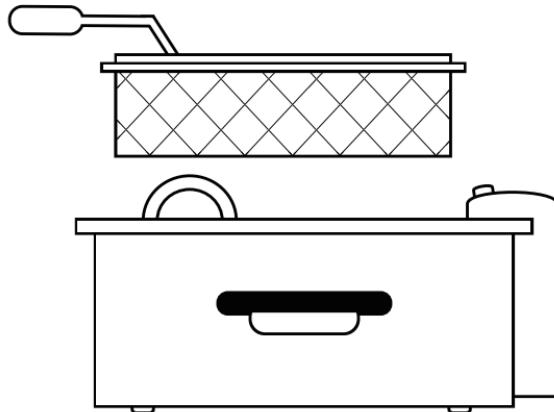


# ecron®

makes it easy



Manual de usuario /  
User manual

ES

EN

DF-03F  
**FREIDORA**  
**ELECTRIC DEEP FRYER**

Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad incluidas en este manual antes de utilizar el aparato. En él encontrará consejos importantes relativos al uso, mantenimiento y limpieza del aparato.

Guarde este manual en un lugar seguro y consérvelo para posteriores consultas.

Before using the appliance, please read all the safety instructions included in this manual carefully. In it you will find important advice on how to use, maintain and clean the appliance.

Put this manual in a safe place and keep it so that you can refer to it another time.

## ► IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar este aparato eléctrico, se deben cumplir unas medidas de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea con atención las instrucciones y guárdelas con el aparato. Asegúrese de que ha entendido bien las medidas de seguridad aquí mencionadas.
2. Asegúrese que la tensión de la red se corresponde con la que aparece en las especificaciones del aparato.
3. Conecte la freidora a un enchufe con toma de puesta a tierra.
4. Utilice siempre el aparato sobre una superficie lisa, seca y estable. No deje que el cable toque una superficie caliente ni cuelgue del borde de una mesa o superficie de trabajo en la que se encuentra la freidora.
5. No ponga en funcionamiento ningún aparato que tenga dañados el cable o la clavija, después de un mal funcionamiento del aparato, o si se ha dañado de algún modo. Lleve el aparato al Servicio Técnico autorizado para su examen, reparación o puesta a punto. No intente repararlo usted mismo.
6. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o a una persona de

cualificación similar, sustituirlo para evitar cualquier riesgo.

7. Utilice siempre la freidora con la tapa colocada.
8. La utilización de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante pueden provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones físicas.
9. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de limpiarlo o de montar o desmontar las piezas. Para desconectar el aparato, apague cualquier interruptor o control y desenchúfelo de la toma de corriente tirando de la clavija (nunca del cable).
10. Este aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que éste implica. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.
11. Guardar este aparato fuera del alcance de los niños

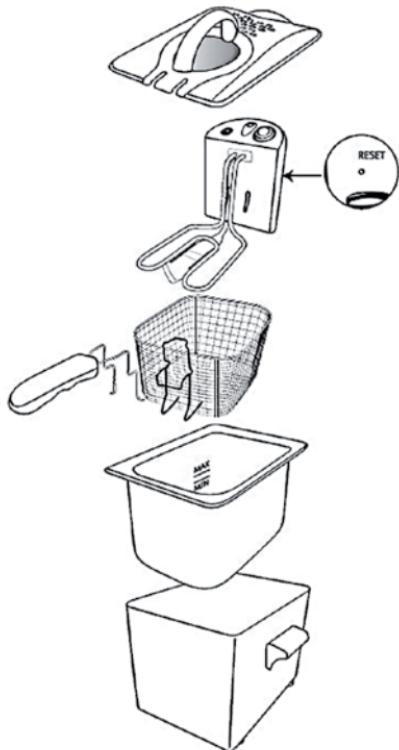
12. Durante la fritura se libera vapor caliente. Mantenga una distancia de seguridad de este vapor caliente.
13. Nunca coloque este aparato donde pueda entrar en contacto con un aparato que emita calor.
14. Este aparato no está destinado a ser utilizado mediante un sistema de temporizador externo o mando independiente.
15. No utilice el aparato para un uso distinto del que se le ha destinado.
16. No utilice la freidora al aire libre.
17. Este aparato está previsto para su utilización como aparato de uso doméstico y análogo como:
- pequeñas áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - casas de campo
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
  - entornos del tipo albergues.
18. Los aparatos de cocinado deben estar colocados en una situación estable con las asas (si existen) colocadas para evitar el derramamiento de líquidos calientes.
19. Todos los materiales de este aparato que puedan entrar en contacto con alimentos cumplen la Normativa vigente.



20. La garantía se invalidará en caso de reparaciones no autorizadas.



21. El símbolo "SUPERFICIE CALIENTE" advierte al usuario que las paredes de las superficies pueden calentarse durante el uso, para que tome precauciones según sea necesario.



## ► SEGURIDAD

### Dispositivo de seguridad de sobrecalentamiento

En caso de sobrecalentamiento, el dispositivo de seguridad desconectará la freidora. Esto puede ocurrir si la freidora no se llena con suficiente aceite o si la grasa sólida se funde en la freidora. En el caso de que la grasa sólida se funda en la freidora, el elemento de calefacción es incapaz de irradiar el calor producido con la suficiente rapidez. Si el dispositivo de seguridad apaga la freidora, proceda de la siguiente manera:

- Deje enfriar el aceite o la grasa
- Presione con cuidado el interruptor "reset" en la parte trasera del elemento de control con un destornillador pequeño.

### Interruptor de seguridad

El interruptor de seguridad en el elemento de control asegura que el elemento calefactor sólo puede funcionar cuando el elemento de control encaja con un clic.

### Zona fría

Durante el proceso de fritura, las partículas de alimentos se acumulan en el fondo del recipiente. Como el elemento calefactor está dispuesto debajo del recipiente y calienta el aceite / grasa desde la zona superior de la freidora, el aceite / grasa entre la base y el elemento calefactor permanece relativamente frío (zona fría). Esto impide que las partículas de alimentos en esta zona se quemen y ofrece la ventaja de poder utilizar el aceite o la grasa más de una vez.

### Grasa sólida

Recomendamos el uso de aceite o grasa líquida para freír en esta freidora. También se puede usar grasa sólida para freír. Con el fin de evitar salpicaduras y que la freidora esté demasiado caliente, deben tomarse las siguientes precauciones:

- Cuando use grasa, deje que los bloques de grasa se derritan lentamente a fuego

moderado en una sartén. Vierta cuidadosamente la grasa derretida en la freidora. Enchufe la clavija en la red y encienda la freidora (ver sección "como utilizar la freidora").

- Despues del uso, almacene la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente. Si la grasa está demasiado fría, puede salpicar cuando se recalienta.

Para evitar que esto suceda, pinche la grasa sólida con un tenedor varias veces. Tenga cuidado de no dañar el elemento calefactor.

## ► INSTRUCCIONES DE USO

### Antes del primer uso

- Antes de utilizar la freidora por primera vez se deben limpiar y secar completamente las piezas individuales (ver apartado "Limpieza")
- Coloque la freidora en una posición horizontal en una superficie nivelada y estable.
- Si la freidora está colocada bajo una campana extractora en la cocina, debe asegurarse de que la cocina esté apagada.
- Extraiga el cable de alimentación completamente fuera del almacenamiento del cable.
- Retire la tapa.
- Retire la cesta.
- Encaje la empuñadura con cuidado a la cesta.
- Llene la freidora seca y limpia con aceite hasta la marca superior en el recipiente (3 litros de aceite o 2,5 Kg de grasa).
- Nunca mezcle diferentes tipos de grasa o aceite
- Enchufe la clavija de red.

- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes de la freidora.

### Como utilizar la Freidora

- Encienda la freidora pulsando el interruptor "power" de encendido / apagado. El indicador luminoso verde se encenderá.
- Ajuste el termostato a la temperatura deseada. La temperatura de fritura correcta se encuentra en el envase de alimentos o en la tabla al final del manual.
- La luz de control de la temperatura se ilumina en rojo. La grasa / aceite alcanza la temperatura requerida en 10 - 15 minutos.
- Mientras la freidora calienta hasta la temperatura seleccionada, la luz de control se encenderá y apagará varias veces. La luz permanece

encendida mientras los elementos calefactores estén calentando. Al alcanzar la temperatura seleccionada, la luz se apaga.

- Introduzca la cesta vacía cuando la luz de control no se encienda durante algún tiempo.
- Cuando se utiliza aceite o grasa líquida, la cesta puede permanecer en la freidora calentando. La cesta también se puede dejar en la freidora si la grasa alrededor de la cesta se ha solidificado.
- Retire la cesta de la freidora y llene con el producto que desee freír.
- No exceda la cantidad de llenado máxima especificada en estas instrucciones (ver tabla).
- Coloque cuidadosamente la cesta en la freidora y coloque la tapa. En la tapa se proporciona una ventana de observación para observar el proceso de fritura.
- Durante el proceso de fritura, retire ocasionalmente la cesta

del aceite de grasa y agite cuidadosamente el contenido.

### Después de freír

- Despues de freír, retire la tapa y coloque la cesta en la parte superior para permitir que el aceite gotee.
- Levante con cuidado la cesta del recipiente. Si es necesario, sacuda el exceso de aceite o grasa sobre la freidora.
- Coloque el producto frito en un recipiente o sobre papel de cocina absorbente.
- Apague la freidora con el interruptor "power" de encendido / apagado y ajuste el termostato en el nivel más bajo (gire el termostato en sentido contrario a las agujas del reloj).
- Si la freidora no se utiliza regularmente, se recomienda almacenar el aceite o la grasa líquida en un recipiente en un lugar fresco después de haberlo enfriado y filtrado a través de un tamiz fino.
- Para vaciar la freidora, retire la

tapa, la cesta y el elemento de calefacción. Retire el recipiente de la freidora y vierta el aceite o grasa (consulte la sección "Limpieza").

- Si la freidora contiene grasa sólida, permita que la grasa se solidifique en la freidora y guarde la grasa en la freidora (vea la sección "Grasa sólida").

## ► LIMPIEZA

- Desconecte la clavija de la red.
- Espere hasta que el aceite o grasa esté frío antes de limpiarlo. No se debe permitir que la grasa sólida se solidifique completamente.
- Retire la tapa, la cesta y el elemento de calefacción.
- Guarde el elemento de calefacción en un lugar seguro y seco.
- El elemento de calefacción nunca debe sumergirse en agua o limpiarlo con agua corriente. Estas partes se deben limpiar con un paño húmedo si es necesario.
- Retire la cesta y vacíe la grasa / aceite.
- Limpie la tapa, el recipiente, la cesta y el cuerpo con el detergente en agua caliente. Enjuague con agua limpia y seque bien. No utilice agentes de limpieza cáusticos o abrasivos.
- Vuelva a montar la freidora

introduciendo el recipiente, el elemento de calefacción finalmente la cesta.

- Encaje la empuñadura doblándola en la cesta.
- Enrolle el cable de alimentación e insértelo junto con la clavija en el almacén del cable.
- Levante la freidora con la ayuda de las asas de transporte laterales.
- Guarde la freidora con la tapa cerrada. Esto mantendrá el interior de la freidora limpia y libre de polvo.

## ► CONSEJOS

### PATATAS FRITAS HECHAS EN EL HOGAR

COMO HACER DELICIOSAS PATATAS FRITAS:

- Las patatas destinadas a la freidora no deben mostrar signos de brotes.
- Corte las patatas en la forma que desee (tiras, dados o rebanadas).
- Coloque las patatas en agua durante aproximadamente una hora antes de freírlas. Parte de los azúcares, una de las sustancias principales responsables de la formación de acrilamida, se elimina.
- Deje que las patatas se sequen completamente.
- Freír siempre dos veces las patatas fritas caseras. Primero durante 4-6 minutos a 160 ° C y después 2-4 minutos a un máximo de 175 ° C.
- Cuando se fría por segunda vez, levante la canasta de la freidora varias veces y agítela para soltar las patatas fritas. De esta manera, todas tendrán un color bonito,

ES

incluso dorado.

- Las patatas fritas congelados son precocinadas y por lo tanto solo necesitan ser fritas una vez. Siga las instrucciones del fabricante.

- Los productos congelados (-16 a -18 ° C) enfrián el aceite o la grasa considerablemente y por lo tanto no se frén lo suficientemente rápido y pueden absorber aceite o grasa en exceso.

Esto se puede evitar de la siguiente manera:

- No freír grandes cantidades al mismo tiempo (ver tabla)

- Caliente el aceite al menos 15 minutos antes de añadir el producto.

- Ajuste el termostato a la temperatura especificada en estas instrucciones o en el envase del producto.

- Permita que el producto congelado se descongele a temperatura ambiente. Elimine la mayor cantidad de hielo y agua como sea posible antes de colocar el producto lenta y cuidadosamente en la freidora. Los productos congelados tienen tendencia a causar que el aceite o

grasa calientes salpique de manera violenta.

## CÓMO ELIMINAR LOS SABORES NO DESEADOS

Algunos alimentos, en particular los pescados, liberan líquidos mientras se estánriendo. Estos líquidos se acumulan en el aceite o grasa y afectan al olor y sabor de otros productos fritos posteriormente en el mismo aceite o grasa. Este sabor del aceite o grasa se puede neutralizar de la siguiente manera:

Caliente el aceite o la grasa a 160 ° C y agregue dos finas rebanadas de pan o un poco de perejil a la freidora. Espere hasta que el aceite o la grasa deje de burbujejar y retire el pan o el perejil. El sabor de la grasa o aceite ahora es neutral otra vez.

Los nutricionistas recomiendan el uso de aceites y grasas vegetales que contienen ácidos grasos insaturados (por ejemplo, aceite de oliva). Estos aceites y grasas, sin

embargo, pierden sus propiedades positivas más rápidamente que otros tipos y por lo tanto deben ser cambiados con más frecuencia. La siguiente información es para orientación:

- Si la freidora se utiliza habitualmente para patatas fritas o el aceite o la grasa se tamiza después de cada uso se puede utilizar 10 o 12 veces.
- No use el aceite más de seis meses.
- Por lo general, el aceite o la grasa no se puede usar durante mucho tiempo si se usa para freír alimentos con alto contenido en proteínas tales como carne o pescado.
- No mezcle aceite fresco con aceite usado.
- Cambie el aceite o la grasa si comienza a formar espuma cuando se calienta, si desarrolla un olor extraño o se oscurece y / o tiene consistencia de jarabe.

## ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

El aceite o grasa usada se puede eliminar en su botella de plástico original sellándola bien. Si utiliza grasa sólida, deje que se solidifique en la freidora y refírela a continuación.

## TABLA

Esta tabla muestra las cantidades de productos alimenticios y la temperatura requerida y los tiempos de fritura.

Si las instrucciones del fabricante de producto difieren de los valores mostrados en esta tabla, se deben seguir las instrucciones del envase.

Temperatura	Tipo de producto	Cantidad máxima por ciclo		(Minutos) Tiempo de fritura	
		Fresco	Congelado	Fresco o Descongelado	Congelado
160°	Patatas fritas caseras (primer ciclo)	700 g	--	4-5	--
	Pescado fresco	500 g	--	5-7	--
170°	Alitas de pollo	4-6	4-5	12-5	15-20
	Croquetas de queso	5	4	4-5	6-7
	Pequeños rebozados de patata	--	4	--	3-4
	Verduras fritas (champiñones, coliflor)	10-12	--	2-3	--
	Patatas fritas caseras (segundo ciclo-max 175°)	700 g	--	3-4	--
	Patatas fritas congeladas-max 175°	--	550 g	--	5-6
180°	Rollitos de primavera	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de pollo	10-12	10	3-4	4-5
	Mini aperitivos	10-12	10	3-4	4-5
	Albóndigas (pequeñas)	8-10	--	3-4	4-5
	Palitos de pescado	8-10	8	3-4	4-5
	Mejillones	15-20	15	3-4	4-5
	Anillas de Calamar (Rabas)	10-12	10	3-4	4-5
	Pescado rebozado	10-12	10	3-4	4-5
	Langostinos	10-12	10	3-4	4-5
	Aros de cebolla	5	--	3-4	--
190°	Patatas fritas tradicionales	700 g	550 g	3-4	5-6
	Tiras de berenjena	600 g	--	3-4	--
	Croquetas de patata	5	4	4-5	6-7
	Croquetas de carne/pescado	5	4	4-5	6-7
	Rosquillas	4-5	--	5-6	--
	Queso camembert rebozado	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Salchicha de Viena	2	--	3-4	--

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
MODELO	DF-03F
Potencia	2100 W
Capacidad máxima	3 Litros
Alimentación	220-240V~ 50Hz

ES

# GARANTÍAS

La vigente Ley de Consumidores y Usuarios, le confiere como cliente los siguientes derechos:

## 1.- EJERCICIO DE LOS DERECHOS

El empresario será responsable de las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del bien.

Cuando al consumidor o usuario le resulte imposible o le suponga una carga excesiva dirigirse frente al empresario por la falta de conformidad, podrá reclamar directamente al productor con el fin de conseguir que el bien sea puesto en conformidad.

Su responsabilidad se prolongará por un plazo de 3 años desde la entrega del bien. En los bienes de segunda mano, el empresario y el consumidor podrán pactar un plazo menor, que no podrá ser inferior a un año desde la entrega.

## 2.- DERECHO A LA REPARACIÓN Y SUSTITUCIÓN DEL PRODUCTO NO CONFORME

Si el producto o bien adquirido no fuera conforme con el contrato, para ponerlo en conformidad, el consumidor o usuario tendrá derecho a elegir entre la reparación o la sustitución, salvo que una de estas dos opciones resultare imposible o que, en comparación con otra medida correctora, suponga costes desproporcionados para el empresario, así como si la medida correctora alternativa se podría proporcionar sin mayores inconvenientes para el consumidor o usuario.

Las medidas correctoras para la puesta en conformidad:

1. Será gratuita para el consumidor o usuario. Dicha gratuitud comprenderá los gastos de envío, transporte, mano de obra o materiales.
2. Deberán llevarse a cabo en un plazo razonable.
3. Deberán realizarse sin mayores inconvenientes para el consumidor o usuario.

Las medidas correctoras para poner el bien en conformidad suspenden el cómputo del plazo de tres años para manifestar la falta de conformidad del bien hasta la entrega del bien reparado. Durante el año posterior a la entrega del bien ya conforme, el empresario responderá de las faltas de conformidad que motivaron la puesta en conformidad, presumiéndose que se trata de la misma falta de conformidad cuando se reproduzcan los defectos del mismo origen que los inicialmente manifestados.

## 3.- DERECHO A LA REDUCCIÓN DEL PRECIO Y RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

El consumidor o usuario podrá exigir una reducción proporcionada del precio o la resolución del contrato en cualquiera de los siguientes supuestos:

- la puesta en conformidad del bien resulte imposible o desproporcionada.
- El empresario no haya llevado a cabo la reparación o la sustitución de los bienes o no lo haya hecho en un plazo razonable.
- Aparezca cualquier falta de conformidad después del intento del empresario de poner los bienes en conformidad.
- La falta de conformidad sea de tal gravedad que se justifique la reducción inmediata del precio o la resolución del contrato.
- El empresario haya declarado que no pondrá los bienes en conformidad en un plazo razonable o sin mayores inconvenientes para el consumidor o usuario.

La reducción del precio será proporcional a la diferencia existente entre el valor que el bien hubiera tenido en el momento de la entrega de haber sido conforme con el contrato y el valor que el bien efectivamente entregado tenga en el momento de dicha entrega. No obstante, la resolución no procederá cuando la falta de conformidad sea de escasa importancia.

ES

## ► IMPORTANT SAFETY MEASURES

Before using this electrical appliance, some basic safety measures must be adhered to, including the following:

1. Read the instructions carefully and keep them with the appliance. Ensure that you have understood the safety measures listed here.
2. Ensure that the network voltage corresponds to the specifications listed on the appliance.
3. Plug the fryer into an earthed mains socket.
4. Always use the appliance on a smooth, dry and stable surface. Do not let the cable come into contact with a hot surface or hang over the edge of the table or work surface on which the fryer is sitting.
5. Do not operate any appliance that has a damaged cable or plug, an appliance that is not operating correctly or one that is damaged in any way. Take the appliance to an authorised technical support service for examination, repair or servicing. Do not attempt to repair it yourself.
6. If the power cable is damaged, contact the manufacturer, its representative or someone similarly authorised, and replace it to prevent any risk.
7. Always use the fryer with the cover closed.

8. Use of accessories that are not recommended or not sold by the manufacturer could lead to a fire, electric shock or physical injury.
9. Unplug the appliance from the mains supply when it is not in use, before cleaning it or when assembling or disassembling parts. To disconnect the appliance, switch off any switches or controls and unplug it from the mains supply, pulling it by the plug (never the cable).
10. This appliance should not be used by children under 8 years old. This appliance may be used by children aged 8 and above, as long as they are under constant supervision. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or those with a lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and as long as they understand the hazards involved. Keep the appliance and its cable out of the reach of children younger than 8 years old. Cleaning and upkeep must not be carried out by children.
11. Keep this appliance out of the reach of children.
12. Hot steam is released during frying. Keep a safe distance from this hot steam.
13. Never set this appliance where it could come into

contact with a heat-emitting appliance.

14. This appliance is not intended to be used with an external timer system or independent control.

15. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.

16. Do not use the fryer outdoors.

17. This appliance is intended for household or similar use, such as:

- small kitchen areas in shops, offices and other places of work;
- country houses
- for customers in hotels, motels and other places of residence
- hostels

18. Cooking appliances must be set in a stable place with the handles (if applicable) positioned so as to prevent the spillage of hot liquids.

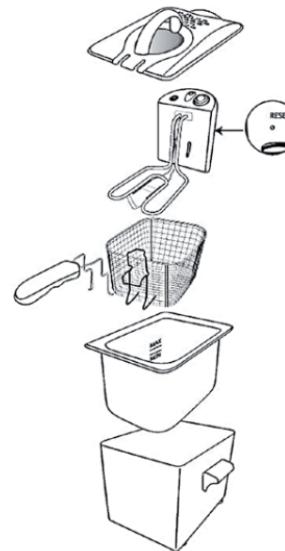
19. All of the materials in this appliance that could come into contact with foodstuffs comply with the regulations in force.



20. Unauthorised repairs will invalidate the warranty.



21. The symbol "HOT SURFACE" warns the user that the walls of the surfaces are liable to get hot during use, and to take precautions as required.



## ► SAFETY

### Overheating safety device

In the event of overheating, the safety device will disconnect the fryer. This can occur if the fryer is not sufficiently filled with oil or if hardened fat melts in the fryer. If hardened fat melts in the fryer, the heating element is not able to radiate the heat produced quickly enough. If the safety device switches off the fryer, proceed as follows:

- Let the oil or fat cool down
- Carefully press the "reset" button on the back of the control element using a small screwdriver.

## Safety switch

The safety switch on the control element ensures that the heating element only functions when the control element snaps into place with a click.

## Cold zone

During the frying process, food particulates accumulate at the bottom of the container. As the heating element is positioned behind the container and heats the oil/fat from the upper part of the fryer, the oil/fat between the base and the heating element remains relatively cold (cold zone). This prevents food particulates in this area from burning and it means the oil or fat can be used more than once.

## Hardened fat

We recommend using oil or liquid fat to fry in this fryer. Hardened fat can be used to fry. Take the following precautions to prevent spatters and to ensure that the fryer is hot enough:

- When using fat, let blocks of fat melt slowly under a moderate heat in a pan. Carefully pour the melted fat into the fryer. Plug the appliance into the mains supply and switch on the fryer (refer to the "How to use the fryer" section).
- After use, store the fryer with the re-solidified fat at ambient temperature. If the fat is too cold, it can splatter when it is reheated.

To prevent this, pierce the hardened fat several times with a fork. Be careful not to damage the heating element.

## ► OPERATING INSTRUCTIONS

### Before first use

- Before using the fryer for the first time, thoroughly clean and dry the individual parts (refer to the "Cleaning" section)
- Position the fryer horizontally on a level and stable surface.
- If the fryer is positioned below an extractor hood on the stove, ensure that the stove is off.
- Pull the power cord completely out of the cable storage.
- Remove the cover.
- Remove the basket.
- Carefully attach the handle to the basket.
- Fill the clean, dry fryer with oil to the upper gauge on the container (3 litres of oil or 2.5 kg of fat).
- Never mix different types of fat or oil.
- Plug in the appliance.
- The power cable should not be in contact with the hot parts of the fryer.

### How to use the fryer

- Switch on the fryer by pressing the on/off "power" switch. The green LED will light up.
- Set the thermostat to the desired temperature. The correct frying temperature can be found on the food packaging or in the table at the back of the manual.
- The temperature control light is red. The fat/oil reaches the required temperature in 10 - 15 minutes.
- While the fryer heats up to the selected temperature, the control light will switch on and off several times. The light remains on while the heating elements are heating up. On reaching the selected temperature, the light switches off.
- Insert the empty basket when the control light has not switched on for a period of time.
- When using oil or liquid fat, the basket can remain in the

heating fryer. The basket can also be left in the fryer if the fat around the basket has hardened.

- Remove the basket from the fryer and fill it with the food you wish to fry.
- Do not exceed the maximum quantity specified in these instructions (refer to the table).
- Carefully insert the basket into the fryer and close the lid. There is an inspection window on the lid for observing the frying process.
- During frying, remove the basket from the oil/fat periodically and shake the contents carefully.

#### After frying

- After frying, remove the lid and hook the basket onto the upper part to allow the oil to drain away.
- Carefully lift the basket from the container. If necessary, shake off the excess oil or fat over the fryer.
- Set the fried food in a

container or onto some absorbent kitchen towels.

- Switch off the fryer using the on/off "power" switch and set the thermostat to the lowest level (turn the thermostat anti-clockwise).
- If the fryer is not used regularly, it is advisable to store the oil or liquid fat in a container in a cool place, after having first allowed it to cool down and then filtering it through a fine sieve.
- To empty the fryer, remove the cover, the basket and the heating element. Remove the fryer container and pour out the oil or fat (refer to the "Cleaning" section).
- If the fryer contains hardened fat, allow the fat to solidify in the fryer and keep the fat in the fryer (refer to the "Hardened fat" section).

## CLEANING

- Unplug the appliance from the mains.
- Wait until the oil or fat is cold before cleaning it. Hardened fat should not be allowed to solidify completely.
- Remove the cover, the basket and the heating element.
- Keep the heating element in a safe, dry place.
- The heating elements should never be immersed in water or cleaned under running water. These parts should be cleaned with a damp cloth, if required.
- Remove the basket and empty the oil/fat.
- Clean the cover, the container, the basket and the body with detergent and hot water. Rinse with clean water and dry thoroughly. Do not use caustic or abrasive cleaning agents.
- Reassemble the fryer, inserting the container, heating element and, finally, the basket.
- Double the handle over in the basket.

- Roll up the power cable and insert it into the cable storage compartment next to the plug.
- Lift the fryer using the side carry handles.
- Store the fryer with the cover closed. This will keep the fryer clean and free of dust.

## ► TIPS

### **Homemade Chips**

#### How To Make Delicious Chips:

- The potatoes used in the fryer should not show signs of shoots.
- Cut the potatoes as desired (strips, diced or slices).
- Put the potatoes into water approximately one hour before frying them. This removes the sugars, one of the main substances responsible for the formation of acrylamide.
- Leave the potatoes to dry completely.
- Always fry home-made chips twice. The first time for 4 - 6 minutes at 160°C and then for 2 - 4 minutes at a maximum of 175°C.
- When frying for the second time, lift the basket out of the fryer and shake it to loosen the chips. This way, they will all take on a nice, golden colour.
- Frozen chips are pre-cooked and so only need

to be fried once. Follow the manufacturer's instructions.

- Frozen products (-16 to -18°C) will cool the oil considerably and so will not fry just as quickly and can absorb an excess of oil or fat.

This can be prevented by proceeding as follows:

- Do not fry large quantities at the same time (refer to the table).
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the product.
- Adjust the thermostat to the temperature specified in the instructions or on the product packaging.
- Allow the frozen product to thaw to an ambient temperature. Remove as much ice and water as possible before setting the product gently and carefully in the fryer. Frozen products have a tendency to cause hot oil or fat to spatter violently.

### **How To Remove Undesirable Tastes**

Some foods, particularly fish, release liquids when they are frying. These liquids accumulate in the oil or fat and affect the smell and taste of other products that are subsequently fried in the same oil or fat. The flavour of the oil or fat can be neutralised as follows:

Heat the oil or fat to 160°C and add two thin slices of bread or some parsley to the fryer. Wait until the oil or fat stops bubbling and remove the bread or parsley. The flavour of the fat or oil is now neutral again.

Nutritionists recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. olive oil). These oils and fats, however, lose their positive properties faster than other types and therefore need to be changed more frequently. The following information is for guidance only:

- If the fryer is usually used for chips or the oil or fat is sieved after each use, it can be used 10 or 12 times.
- Do not use the oil for more

- than six months.
- Generally, the oil or fat cannot be used for a long time if it is used to fry foods with a high protein content such as meat or fish.
- Do not mix fresh and used oil.
- Change the oil or fat if it starts to froth when it is heated, if it develops a strange smell or it darkens and/or has syrupy consistency.

### Removing Residue

The used oil or fat can be put back in its original plastic bottle if it is sealed well. If you use hardened fat, let it solidify in the fryer and then remove it.

### Table

This table shows the quantities of foodstuffs and the required temperature and frying times. If the manufacturer's instructions differ from the values shown in this table, the instructions on the packaging must be followed.

Temperature	Type of product	Maximum quantity per frying cycle		Frying time (minutes)	
		Fresh	Frozen	Fresh or frozen	Frozen
160°	Home-made chips (first frying cycle)	700 g	--	4-5	--
	Fresh fish	500 g	--	5-7	--
170°	Chicken wings	4-6	4-5	12-5	15-20
	Cheese croquettes	5	4	4-5	6-7
	Small slices of battered potatoes	--	4	--	3-4
	Fried vegetables (mushrooms, cauliflower)	10-12	--	2-3	--
	Home-made chips (second frying cycle - max. 175°C)	700 g	--	3-4	--
	Frozen chips - max. 175°C	--	550 g	--	5-6
180°	Spring rolls	3	2	6-7	10-12
	Chicken nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini appetisers	10-12	10	3-4	4-5
	Meatballs (small)	8-10	--	3-4	4-5
	Fish sticks	8-10	8	3-4	4-5
	Mussels	15-20	15	3-4	4-5
	Squid rings (rabas)	10-12	10	3-4	4-5
	Battered fish	10-12	10	3-4	4-5
	Prawns	10-12	10	3-4	4-5
	Onion rings	5	--	3-4	--
190°	Traditional chips	700 g	550 g	3-4	5-6
	Aubergine strips	600 g	--	3-4	--
	Potato croquettes	5	4	4-5	6-7
	Meat/fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Battered Camembert	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Vienna sausage	2	--	3-4	--

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	DF-03F
Power	2100 W
Maximum capacity	3 litres
Power supply	220 - 240 V ~ 50 Hz

## GUARANTEES

As a customer, you have the following rights in accordance with the current Law for the Protection of Consumers and Users:

### 1.- EXERCISE OF RIGHTS

The seller shall be liable for any lack of conformity existing at the time the goods were delivered.

If it is impossible or excessively burdensome for the consumer or user to claim against the seller for the lack of conformity, they may make a direct claim to the producer for the goods to be brought into conformity.

Their liability will extend to a period of 3 years from the delivery of the goods. In the case of second-hand goods, the seller and the consumer may agree on a shorter period, which must be no less than one year from the date of delivery.

### 2.- RIGHT TO REPAIR OR REPLACEMENT OF THE NON-CONFORMING PRODUCT

If the product or goods acquired are not in conformity with the contract, in order to bring them into conformity the consumer or user will be entitled to choose between their repair or replacement, unless one of these two options is impossible or its cost to the seller would be disproportionate in comparison with another remedy, and also if the alternative remedy could be provided without any significant inconvenience to the consumer or user. It shall be free of charge for the consumer.

1. Must be free of charge for the consumer or user. This gratuity will include the cost of postage, transport, labour and materials.
2. Must be completed within a reasonable time.
3. Must be completed without any significant inconvenience to the consumer or user.

The remedies for bringing the goods into conformity will suspend the running of the three-year time period for notification of the lack of conformity of the goods, until the repaired item is delivered. For a year following the delivery of the goods after they have been brought into conformity, the seller shall be liable for the non-conformities that were the cause of their being brought into conformity, providing they are the same non-conformities and the defects occurring again have the same origin as those that originally appeared.

### 3.- RIGHT TO REDUCTION OF THE PRICE AND TERMINATION OF THE CONTRACT

The consumer or user may demand an appropriate reduction of the price or termination of the contract in any of the following cases:

- It is impossible or disproportionate for the goods to be brought into conformity.
- The seller has not repaired or replaced the goods or has not done so within a reasonable time.
- A lack of conformity arises after the seller's attempt to bring the items into conformity.
- The lack of conformity is sufficiently serious to justify immediate reduction of the price or termination of the contract.
- The seller has declared that they will not bring the items into conformity within a reasonable time or without any significant inconvenience to the consumer or user.

The price reduction shall be proportional to the difference between the value of the goods at the time they were delivered if they had been in conformity with the contract and the value of the goods actually delivered at the time of their delivery. However, termination of the contract will not be justified in the case of a minor non-conformity.

EN



# ecron®

makes it easy

Importado por EROSKI S.COOP

Bº San Agustín s/n.

ELORRIJO 48230 Bizkaia.

Spain

CIF.: F20033361 Fabricado en China

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 944 943 444

[www.eroski.es](http://www.eroski.es)



GARANTÍA  
**3**  
AÑOS



Para desprenderse de este aparato  
no lo tire directamente a la papelera.  
Acójase al plan gratuito de recogida  
selectiva de su comunidad o del punto  
de venta en el que adquiera el  
sustituto de este producto.