



Manual de instrucciones

## DeepFryer DF5405 Freidora



SOMELA S.A.  
A. Escobar Williams 600, Cerrillos · Santiago-Chile · Call Center 800 800 225 · E-mail: [contacto@somela.cl](mailto:contacto@somela.cl) · [www.somela.cl](http://www.somela.cl)



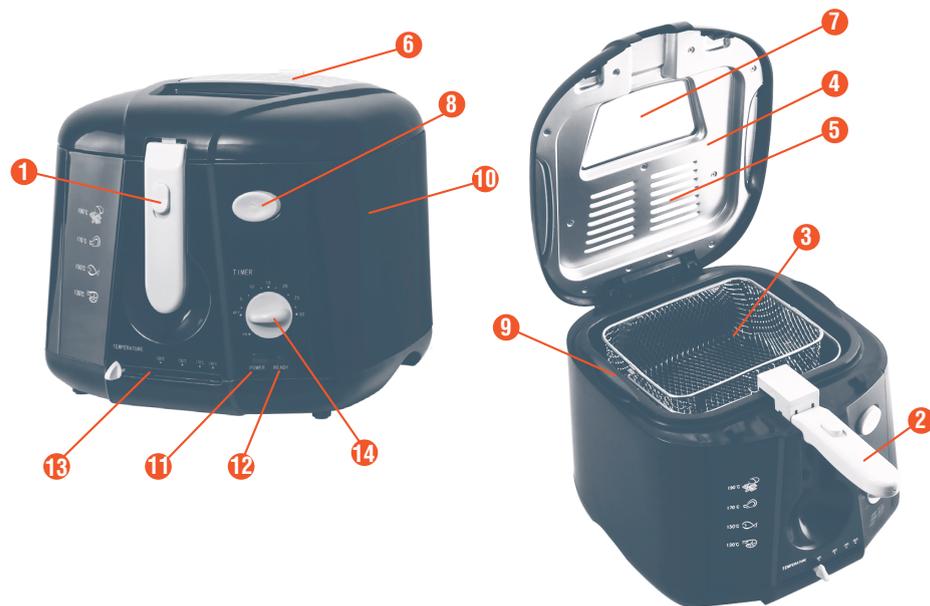
Por favor, antes de usar por primera vez, lea cuidadosamente todas las instrucciones contenidas en este manual y consérvelo como material de consulta.

## Contenidos

Componentes	Pag 2
Precauciones	Pag 3
Funcionamiento	Pag 4
Limpieza	Pag 7

## Componentes

- |                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| 1. Seguro         | 8. Tecla apertura tapa      |
| 2. Mango          | 9. Recipiente               |
| 3. Colador        | 10. Cuerpo                  |
| 4. Tapa removible | 11. Luz de conexión         |
| 5. Rejilla filtro | 12. Luz piloto              |
| 6. Filtro         | 13. Selector de temperatura |
| 7. Ventana        | 14. Timer                   |



## Accesorios

Colador  
Recipiente



## Precauciones

- Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar.
- No deje este artefacto sin atención mientras esté funcionando.
- No utilice al aire libre o en superficies húmedas.
- Respete los niveles de llenado máximo y mínimo indicados en el interior del recipiente. Utilice solo aceite para freír preferentemente vegetal (rico en grasas no saturadas). Asegúrense de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar con aceite.
- Las partes metálicas de la freidora se calientan durante su funcionamiento, evite tocarlas o use guantes térmicos. Tome siempre en canastillo por el mango.
- Para levantar o trasladar el artefacto use las asas ubicadas en los costados. Nunca traslade la freidora cuando esté funcionando o cuando el aceite todavía esté caliente.
- Desconecte tirando del enchufe, nunca del cordón.



**IMPORTANTE:**  
El aceite caliente puede producir quemaduras graves.

- Este artefacto está diseñado solo para freír y no debe utilizarse para calentar otros líquidos. Durante su uso, coloque el artefacto sobre una superficie estable.
- Este artefacto no está diseñado para ser usado por niños sin supervisión directa de adultos.
- No use el artefacto si el cordón o enchufe están dañados, si no funciona como debe, si ha sufrido algún golpe o ha caído sobre alguna superficie mojada. Hágalo revisar por personal especializado de nuestros Servicios Técnicos Autorizados SOMELA para su reemplazo.
- El aceite usado o sucio puede inflamarse si se calienta demasiado. Recomendamos cambiar el aceite periódicamente. En caso de incendio, desenchufe y apague el fuego cerrando la tapa. Nunca utilice agua con este fin.
- Desenchufe el artefacto cuando no lo esté usando, antes de limpiarlo o hacerle alguna mantenimiento. No guarde el artefacto si el aceite está caliente, espere que se enfríe.
- No ubique el artefacto cerca o sobre estufas, cocinas o algún tipo de calefactor o donde puedan producirse salpicaduras agua.
- Nunca deje que el cordón cuelgue por el borde del mesón (un niño podría tirar del cordón y volcar la freidora ocasionándole graves quemaduras).
- No haga funcionar la freidora sin aceite ya que ello provocaría serios daños el artefacto. Como protección en caso de falla del termostato, esta freidora trae dispositivos de seguridad que desconecta el artefacto automáticamente para evitar sobrecalentamientos.
- Este artefacto requiere para su funcionamiento que la instalación eléctrica de su domicilio cuente con cables y enchufes de pared de una capacidad mínima de 10 Amperes. En caso contrario, no enchufar, pues podría producirse un recalentamiento de los enchufes y/o daños a la red eléctrica. La garantía no cubre fallas provocadas por enchufes de pared defectuosos o de características distintas a las recomendadas en este manual.
- Artefacto sólo para uso doméstico, no para uso comercial o industrial.
- El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia.
- Este producto no está destinado para ser utilizado por personas (incluido niños), con una reducción de la capacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado la supervisión o instrucción en relación con el uso del artefacto, por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.

## Funcionamiento

### ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar la freidora por primera vez, lave el canastillo (3) y el recipiente (9) de acuerdo a las siguientes instrucciones:

- 1 Presione la tecla apertura tapa (8) y la tapa (4) se abrirá automáticamente.
- 2 Levante el mango (2) hasta su posición horizontal hasta que se bloquee automáticamente y retire el canastillo (3). Elimine los elementos de embalaje (bolsas plásticas, disco de cartón, etc.)
- 3 Tome el recipiente (9) por sus asas laterales, levántelo y retírelo. Elimine las protecciones de cartón.
- 4 Lave el canastillo (3) y el recipiente (9) con agua jabonosa caliente y asegúrese de secarlos completamente. No utilice elementos detergentes abrasivos.
- 5 Instale nuevamente el recipiente (9) verificando que el soporte calce con la ranura frontal del cuerpo.



- 6 Si no desea usar de inmediato, monte el canastillo (3) haciendo calzar las ranuras del mango en el soporte de la ranura. Luego deslice el seguro (1) hacia atrás, baje el mango y cierre la tapa.



**IMPORTANTE:**  
Nunca sumerja la freidora en agua u otro líquido.

### POSICIONES DEL CANASTILLO

Para una operación fácil y segura, el diseño móvil del mango (2) permite levantar o bajar el canastillo (3) con la tapa cerrada.

### POSICIÓN ARRIBA

En esta posición el canastillo queda fuera del aceite. Para ello suba el mango (2) a su posición horizontal hasta que se bloquee automáticamente. (Fig. 1). Para desmontar el canastillo, abra la tapa (4) presionando la tecla apertura (8), y tome por el mango.



Fig. 1

Levantando este mango la parrilla se eleva sacándola del contacto con el aceite.

### POSICIÓN ABAJO

En esta posición el canastillo queda sumergido en el aceite. Para ello deslice el seguro (1) hacia atrás y baje suavemente el mango (2) a su posición vertical (Fig. 2).



Fig. 2

Bajando este mango la parrilla se introduce haciendo contacto con el aceite.

## Funcionamiento

### LLENADO CON ACEITE

Utilice solo aceite para freír, preferentemente vegetal rico en grasas no saturadas. No es recomendable usar margarinas, aceite de oliva o manteca animal debido a su alta emisión de humo.

No mezclar distintos tipos de aceite (ej. Aceite de maravilla con aceite de oliva, aceite usado con aceite nuevo).

- 1 Verifique que el artefacto esté desenchufado y que el recipiente (9) esté vacío y completamente seco. Presione la tecla apertura tapa (8) y retire el canastillo (3).
- 2 Vierta entre 2 - 3 litros de aceite. El nivel de aceite debe quedar entre las marcas MIN y MAX que están en el interior del recipiente (9) (Fig. 3).



Fig. 9

- 3 Al momento de usar la freidora, unte la ventana de observación (7), con un poco de aceite para que el vidrio no se empañe.
- 4 Si no desea usar de inmediato, monte el canastillo (3), deslice el seguro (1) hacia atrás, baje el mango y cierre la tapa.

### REEMPLAZO DEL ACEITE

El aceite se puede utilizar varias veces (entre 10-20 operaciones de fritura dependiendo del tipo de alimento). Si la freidora se usa preferentemente para preparar alimentos ricos en proteínas tales como carnes o pescados, cambie el aceite más a menudo.

Es recomendable filtrar el aceite con frecuencia o si es necesario después de cada uso.

No use el mismo aceite si empieza a formar espuma al calentarse, si su olor o sabor es fuerte, si se torna marrón oscuro o tiene aspecto de jarabe.

- 1 Estando el artefacto desenchufado y frío, presione la tecla apertura tapa (8) y retire el canastillo (3).



**IMPORTANTE:**  
Espere que el aceite se enfríe completamente. Tome en cuenta que el aceite retiene su temperatura por algún tiempo luego de haber sido usado.

## Funcionamiento

- Levante con cuidado el recipiente (9) tomándolo por sus asas laterales y retírelo. Luego con la ayuda de un embudo, vacíe el aceite en envases en desuso y deséchelo.  
Si desea filtrar el aceite para reutilizarlo, viértalo sobre otro recipiente limpio y seco haciéndolo pasar por un colador fino.

- Antes de llenar nuevamente con aceite, lave el recipiente (9) y asegúrese de secarlo completamente.

### TIMER

La freidora posee un timer programable para indicar mediante una señal sonora que el tiempo de cocción ha terminado. Tome en cuenta que el timer es independiente al funcionamiento del artefacto y no afecta su encendido o apagado.

Antes de programar el timer, el aceite debe estar previamente a la temperatura seleccionada.

Para programar el timer, proceda de acuerdo a las siguientes instrucciones.



Área del TIMER



### IMPORTANTE:

El timer no apaga el artefacto, solo indica que el tiempo de cocción ha terminado.

### USO

Asegúrense que la freidora contenga suficiente aceite (nivel entre las marcas MIN y MAX) y que los alimentos estén tan secos como sea posible.

- Desmonte el canastillo y deje estilar el aceite.
- Enchufe la freidora a una toma de corrientes que esté en buen estado y que tenga conexión a tierra. Se encenderá automáticamente la luz de conexión la que permanecerá encendida mientras el artefacto esté enchufado.
- Seleccione la temperatura deseada (ver tabla de cocción) girando el selector de temperatura. Notará que la luz piloto se encenderá.
- Cuando la freidora alcance la temperatura seleccionada, (esto tarda unos 10 minutos aproximadamente), se apagará la luz piloto, indicando que está lista para ser utilizada. Durante el uso se apagará y encenderá alternadamente indicando que la temperatura se mantiene uniforme.

## Funcionamiento

- Primero coloque los alimentos (tan secos como sea posible), dentro del canastillo (3). No sobrecargue el canastillo (3) ya que el exceso de carga hace bajar la temperatura del aceite y los alimentos absorberán aceite y/o se cocinarán en forma inadecuada.

- Monte el canastillo (3) dentro de la freidora y cierre la tapa (4). Desbloquee el mango (2) y bájelo suavemente para que los alimentos se sumerjan en el aceite y se inicie la cocción.



### IMPORTANTE:

No agregue agua o alimentos húmedos al aceite, aún gotas de agua producen salpicaduras de aceite.

- Después del tiempo de cocción ha terminado, levante el canastillo (3) moviendo el mango (2) a su posición horizontal. Manténgalo así por algunos instantes para que drene el exceso de aceite. Luego abra la tapa, retire el canastillo (3) y los alimentos cocinados.

- Cuando termine de usar, lleve el selector de potencia a la posición Apagado y desenchufe. Espere que se enfrie completamente antes de guardar.

## Limpieza

- Antes de efectuar alguna limpieza, desenchufe el artefacto, lleve el selector de temperatura (14) a la posición “\*” (apagado) y espere que la freidora y el aceite se hayan enfriado completamente.
- Retire el canastillo (3) y desmonte la tapa (4) tirándola hacia arriba (Fig. 4).



Retire el canastillo y luego desmonte la tapa jalándola hacia arriba

- Lave con agua tibia sin retirar el filtro (6) de su posición (Fig.5). Deje secar totalmente.



Fig. 5

- Retire el recipiente (9) y vacíe el aceite. Lave con agua jabonosa caliente. No utilice elementos o detergentes abrasivos que puedan dañar el recubrimiento antiadherente. No apoye el recipiente (9) sobre sus contactos eléctricos. Deje secar totalmente.
- Jamás sumerja el artefacto en agua u otro líquido.
- Antes de armar nuevamente, asegúrese que todas las piezas estén completamente secas.
- Para limpiar exteriormente, utilice papel absorbente, luego un paño húmedo con un poco de jabón suave y finalmente, seque con un paño suave y seco.