



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug and fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.

Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the thermostat to the "OFF" position, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
15. Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTE

- **Do not use the fryer without oil.** The fryer will be severely damaged if heated dry.
- This fryer has a thermal cut-out, thus preventing overheating.
- Plug cord into a 120 volt AC outlet.
- If your product is provided with a polarized alternating current plug (a plug having one blade wider than the other), this plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.

- Before using the fryer for the first time, wash the aluminum pot and basket thoroughly with hot soapy water, carefully dry the aluminum pot to maintain its attractive finish.
- Should the fryer leak, contact your nearest Service Center or authorized Dealer for qualified assistance.
- To assure safe operation, oversized foods or utensils must not be inserted into the fryer.

DO NOT USE AN EXTENSION CORD

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from being entangled in or tripping over a longer cord.

- Children or infirm persons should not be allowed to use this product unsupervised.
- Children should not be allowed to play with this appliance.

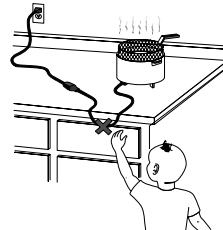
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (pag. 2)

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> A. Inner lid B. Basket handle with lock C. Basket D. Opening button E. Signal lamp | <ul style="list-style-type: none"> F. Handle for lifting appliance G. Viewing window (not for all models) H. Filter cover I. Cord compartment access |
|--|--|

WARNING

SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FRYER BEING PULLED OFF A COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER. DO NOT USE EXTENSION CORD.

DO NOT DRAPE CORD!



KEEP FROM CHILDREN!

OPERATING INSTRUCTIONS

Filling with oil or fat

- Open the lid by pulling on the opening button (fig. 1) then take the accessories out.
- Pour about 2 lt of oil, circa into pot (or 1.8 kg. fat). Best results are obtained by using a good peanut oil. Avoid mixing different types of oil. If you use lumps of solid fat, cut them into small pieces so that the deep fryer does not heat up in the first few minutes without a covering of fat.

Pre-heating

Turn the appliance on by inserting the plug in the socket and wait for the signal lamp to go off (fig. 2).

Starting to fry

- **As soon as the light goes off**, lower the basket into the oil.
To do this:
 - Ensure that the handle lock is in the rear position;
 - Insert the basket handle (B) in the basket (fig. 3) and lock it securely in place.**Always ensure that the handle lock is in place when lifting the basket in or out of the oil.**
 - Remove the handle and close the lid.

- It is normal for a notable quantity of hot vapour to escape from the filter cover immediately following the above mentioned process.
- It is also normal for drops of condensation to fall from the lid onto the metal or plastic sides of the appliance while in use.

End of frying time

When the selected frying time is elapsed, lift basket handle (fig. 4) and check that food is golden brown as desired.

In the models fitted with a viewing window this check can be carried out by looking through the window without opening the lid.

If you think that cooking has finished, turn the appliance off **by disconnecting the plug** (fig. 5). Allow the oil to drip for a few moments.

- **Never move the appliance while the oil is still hot.**
- **To move the appliance, use the special lifting handles (F). (Never lift by the basket handle).**

FILTERING OF OIL OR FAT

It is advisable to filter the oil or fat after frying in order to remove any food particles, especially if the food is coated in breadcrumbs or flour. Food particles remaining in the oil tend to burn, which causes the oil to deteriorate more quickly.

1. Remove the lid (fig. 6) and empty the tank from one of its sides (fig. 7 – left or right side edge of the tank).
2. Use a sponge or a paper kitchen towel to remove any deposits from the bowl.
3. Hook the basket to the bowl and place the supplied paper filter in the bottom of the basket (fig. 8). Spare filters can be obtained from your dealer or from our service centres.
4. Pour the oil very slowly into the basket, ensuring that it does not overflow from the filter (fig. 9).

Note: After filtering the oil, it can be left in the fryer. However, should a long period of time pass between one frying and the next, it is advisable to store the oil in a closed container, not exposed to direct light in order to avoid its deterioration. Oil used for frying fish should be stored separately from oil used for other foods.

☛ **If fat is used for frying, this should not be allowed to cool too much, otherwise it may solidify.**

CHANGING THE ANTI-ODOUR FILTERS

With time the odour-eater filters placed inside the lid lose their effectiveness. A change of colour in the filter, visible through hole of fig.10 on the inside cover, shows that the filter needs to be changed. To replace it, remove plastic filter cover (fig.11) by pressing hook in the direction of arrow **1**, then raise it in the direction of arrow **2**. Replace the filters.

Note: The white filter must be inserted first with the black filter on top. The filter cover must be placed over the black filter (fig. 12).

CLEANING

Before cleaning, always remove the plug from the electrical socket.

☛ **Never immerse the deep fryer in water or hold it under the tap. By getting inside the water would cause short circuiting.**

Do not immerse the lid in water without having first removed the filters.

To clean the boiler pan, proceed as follows:

- **Check that the oil is sufficiently cold (wait about 2 hours)**, then empty out the oil or fat as previously described in the paragraph headed "filtering the oil or fat".
- Remove any deposit from the bottom of the bowl using a sponge or a paper towel.
- Wash the tank with hot water and washing up liquid, then rinse and empty the tank from one of the sides, as shown in fig. 7.
- We advise regular cleaning of the basket, with care being taken to eliminate any deposits.
- The basket can be washed in a dishwasher.
- After frying, wipe the outside of the fryer with a soft damp cloth in order to remove any oil smears and condensation.
- Remove the lid by pushing it gently backwards (see arrow "A" fig. 6) and pulling upwards (see arrow "B" fig. 6).

MODEL WITH NON-STICK BOILER PAN

To clean the boiler pan use a soft cloth with a neutral detergent never using objects or abrasive detergents.

COOKING HINTS

HOW LONG THE OIL OR FAT LASTS

When oil goes below minimum level mark, add new oil. It is advisable to remove the oil from time to time in order to preserve not only the quality of its flavour, but also the digestibility of the fried food.

The number of times the oil can be used depends on the type of food you fry. For example, the oil must be changed more often if food coated in breadcrumbs is fried frequently.

We advise that the oil be completely changed every 5/8 times or it should be completely changed in the following circumstances:

- unpleasant odour
- smoke when frying
- becomes dark in colour.

FOR PERFECT FRYING

- The food to be fried should not be lowered into the oil until the the pilot lamp switches off.
- Do not overfill the basket. Too much food in the basket lowers the temperature of the oil suddenly, with the result that the food will be greasy and unevenly-fried.

FRYING NON-FROZEN FOOD

Bear in mind that the cooking times and temperatures are approximate and must regulated according to the ammount of food which is to be fried and to personale taste.

- Check that the food is sliced thinly and evenly. Thick slices will not be fried throughout, although they will look very attractive on the outside. If the food is evenly sliced, each slice will be perfectly fried at the same time.
- **Be sure to dry the food carefully before frying.** Damp foods - especially potatoes - remains soggy after frying. Foods with a high water content (e.g. fish, meat and vegetables) should be dipped in breadcrumbs or flour. Remember to shake off any excess flour or bread-crumbs before frying.

For two-stage frying (e.g. potatoes), lift the basket at the end of the first stage, wait for the indicator light to go off and then lower the basket into the oil a second time (see enclosed table).

Type of food		Max. Quantity (gr.)	Time in Minutes
Fried potatoes	half portion	500	1 ^a phase 5 - 6 2 ^a phase 2 - 3
	whole portion	1000	1 ^a phase 8-10 2 ^a phase 4 - 6
Fish	Squid	500	8 - 10
	"Canestrelli"	500	8 - 10
	Scampi	500	6 - 8
	Sardines	500	9 - 11
	Baby cuttlefish	500	8 - 12
	Soles (2)	400	4 - 6
Meat	Beef cutlets (2)	300	6 - 8
	Chicken cutlets ((2)	300	4 - 7
	Meatballs (13)	550	3 - 6
Vegetables	Artichokes	250	6 - 9
	Cauliflower	400	7 - 9
	Mushrooms	400	5 - 8
	Aubergines (4 slices)	100	5 - 7
	Courgettes	300	8 - 10

FRYING FROZEN FOODS

1. Due to their extremely low temperature, frozen foods inevitably lower the temperature of the oil. For good results each time you fry, we recommend you don't exceed the maximum quantities set out in the following table.
2. **Frozen foods are frequently covered with a coating of ice crystals, which should be removed before frying.** Lower the basket very slowly into the oil in order to ensure that the oil does not boil over.
Before lowering the basket into the oil, ensure that the lid is securely closed.
3. To obtain best results, do not exceed recommended max. quantity of food.

The cooking time shown in this table are approximate, and may vary according to the initial temperature of the food and to the cooking temperature recommended on the packet.

Food	Max. quantity gr.	Time (minutes)
Pre-cooked frozen potatoes	300(*)	1 st phase 5 - 6 2 ^{ne} phase 2 - 3
Potato croquettes	500	8 - 9
Fish Fish-fingers	300	6 - 7
Prawns	300	6 - 7
Meat Chicken cutlets (2)	200	7 - 8

(*) This is the recommended quantity for excellent results. Naturally a larger quantity of frozen potatoes can be fried, taking into consideration that they will be a little more greasy due to the sudden drop in the temperature of the oil, upon immersion.

TROUBLESHOOTING

Anomaly	Cause	Solution
Unpleasant odours	Anti-odour filter saturated The oil or fat has deteriorated The oil or fat is not suitable	Change the filter Change the oil (or fat) Use a good-quality peanut oil
The oil overflows	The basket has been lowered too quickly into the oil Too much oil in the fryer Food not dried sufficiently before immersing in the oil Recommended max. quantity exceeded	Lower the basket slowly Reduce quantity of oil in the fryer Dry the food thoroughly 1 kg (fresh potatoes)
Oil does not heat	Fryer has been previously switched on without oil in pot causing the thermal cut-out failure.	Contact Service Centre (fuse change necessary)



Limited Warranty

What Does This Warranty Cover? We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to replacement or repair, free of charge at our factory or authorized service centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation prepaid. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it, and on an Alternating Current (AC) circuit.

How Long Does The Coverage Last? This warranty runs for one year from the date of delivery and applies only to the original purchaser.

What Does This Warranty Not Cover? This warranty does not cover defects or damage of the appliance which result from repairs or alterations to the machine outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damages resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation may not apply to you.

How Do You Get Service? If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

De'Longhi America Inc.
Park 80 West Plaza One, 4th floor
Saddle Brook N.J. 07663
or call Service Tel. No. 001-201-909-4000

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations; All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions connection with the sale or use of its appliance.

How Does State Law Apply? This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.



PRECAUTIONS IMPORTANTES

Il est toujours de mise de prendre certaines précautions lorsqu'on utilise un appareil électrique. La friteuse ne fait pas exception à la règle:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas touchez les surfaces chaudes; utilisez les poignées ou les boutons de réglage.
3. Afin d'éviter les risques d'électrocution, ne pas immergez le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou en présence d'enfants, une surveillance étroite est de rigueur.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas. Le laissez refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas utilisez l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il est défectueux, ou s'il a subi quelque dommage que se soit. Dans un tel cas, expédiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utilisez l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laissez le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placez l'appareil sur ou près d'un brûleur, d'une cuisinière au gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous le transportez alors qu'il contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
12. Toujours branchez le cordon à l'appareil pour premier, et ensuite dans la prise murale. Pour débrancher, mettre toutes les commandes sur la position "OFF" et retirer la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'emploi auquel il est destiné.
14. Prendre de grandes précautions pour manipuler une friteuse remplie d'huile chaude.
15. Assurez-Vous que la poignée soit solidement fixée au panier et engagée à l'endroit prévu.

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

NOTE

- **Ne pas oubliez de remplir la friteuse d'huile avant son fonctionnement.** Un fonctionnement à sec de l'appareil entraîne sa destruction.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique. En cas de panne du thermostat, le circuit électrique s'interrompt de façon automatique. Cela évite tout risque de surchauffage.
- Branchez le cordon dans une prise de courant alternatif 120 volts.
- Si votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre), cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise, essayer de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, lavez soigneusement le bac en aluminium et le panier à l'eau chaude en ajoutant un peu de produit à vaisselle, après sécher soigneusement pour maintenir inaltérée l'esthétique du bac en aluminium.
- Dans le cas de fuites d'huile de la friteuse, s'adressez au centre après-vente ou à un distributeur agréé par le fabricant.
- Pour des raisons de sécurité, il ne faut pas introduire dans la friteuse des aliments ou des ustensiles trop grands.

NE PAS UTILISEZ LA FRITEUYSE EN AJOUTANT UN CORDON PROLONGATEUR

Nous livrons un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.

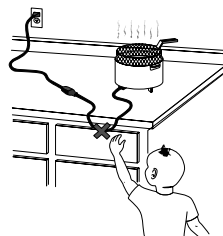
- Il est préférable de ne pas laisser les enfants, ni les personnes incapables, utiliser cet appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Voir schéma sur le volet)

- | | |
|--|--|
| <p>A. Contre-couvercle
B. Poignée panier avec dispositif de verrouillage
C. Panier
D. Poignée ouverture couvercle
E. Voyant lumineux</p> | <p>F. Emplacement mains pour soulever l'appareil
G. Hublot (seulement sur certains modèles)
H. Cache-filtre
I. Volet pour logement tuyau</p> |
|--|--|

IMPORTANT

DE SÉRIEUSES BRULURES PEUVENT ÊTRE CAUSÉES PAR L'HUILE CHAUDE DE LA FRITEUSE. POUR CETTE RAISON, ASSUREZ-VOUS DE NE PAS LAISSER LE CORDON TRAINER SUR LA SURFACE DU TRAVAIL, OU DE LE LAISSER PENDRE À UN ENDROIT OU QUELQU'UN POURRAIT L'ACCROCHER OU TREBUCHER DESSUS PAR ACCIDENT.



**NE PAS LAISSER
À LA PORTEE
DES ENFANTS**

MODE D'EMPLOI

MODE D'EMPLOI

Remplissage de l'huile ou de la graisse

- Ouvrir le couvercle en appuyant sur le poussoir et enlever les accessoires.
- Verser 2 litres d'huile dans le récipient (ou 1,8 kilos de matière grasse).

On obtient les meilleurs résultats en utilisant une bonne **huile d'arachide**. Éviter surtout de mélanger des huiles de nature différente. Dans le cas d'utilisation de graisse solide, couper en petits morceaux afin que la friteuse ne fonctionne pas à sec pendant les premières minutes.

Préchauffage

Mettre l'appareil en marche en branchant la fiche dans la prise de courant et attendre que le voyant lumineux s'éteigne (fig. 2).

Début de cuisson

- **Dès que le voyant lumineux s'éteint**, immerger lentement le panier dans l'huile.
Pour exécuter cette opération:
 - Vérifier que le dispositif de verrouillage se trouve bien dans la position arrière;
 - insérer la poignée (B) dans le panier comme illustré à la fig. 3 et faire glisser le dispositif de verrouillage vers l'avant.

Avant d'immerger ou soulever le panier, con-

trôler toujours que le dispositif de verrouillage soit vers l'avant.

- Puis refermer le couvercle après avoir enlevé la poignée du panier.
- **Il est tout à fait normal que, tout de suite après cette opération, se dégage du couvercle une grande quantité de vapeur très chaude.**
- **Il est normal aussi que pendant le fonctionnement quelques gouttes de condensation débordent du couvercle le long des parois métalliques ou en plastique de l'appareil.**

Fin de la cuisson

À la fin du temps de cuisson, accrocher le panier au bord de la cuve (fig. 4) et contrôler si la friture a atteint le degré de cuisson souhaité.

Pour les modèles équipés d'un hublot, ce contrôle peut être effectué visuellement à travers le hublot, sans besoin d'ouvrir le couvercle.

Lorsque la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en **débranchant la fiche de la prise de courant** (fig. 5). Laisser égoutter l'huile pendant quelques instants.

Si la cuisson doit être effectuée en deux temps (par ex. les pommes frites), ouvrir le couvercle, accrocher le panier au bord de la cuve, déposer (sans forcer) le couvercle au-dessus du panier, attendre que le témoin lumineux s'éteigne

à nouveau, puis plonger le panier dans l'huile pour la deuxième cuisson (voir tableaux indicatifs).

- **Ne pas déplacer l'appareil quand l'huile est encore chaude.**
- **Pour déplacer l'appareil, saisissez-le par les poignées (F), jamais par la poignée du panier !**

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Il est conseillé d'effectuer cette opération après chaque cuisson, car les particules des aliments (surtout s'il s'agit d'aliments panés ou farinés) qui restent dans le liquide, ont tendance à brûler et donc à altérer plus rapidement l'huile ou la matière grasse.

1. Enlever le couvercle (fig. 6) et vider la cuve sur un des côtés (fig. 7 – bord latéral gauche ou droit de la cuve).
2. Enlever les éventuels dépôts à l'intérieur du bac en utilisant une éponge ou du papier absorbant.
3. Accrocher le panier au bord de la cuve et placer au fond du panier le filtre fourni avec la friteuse (fig. 8). Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de l'un de nos centres de service après-vente.
4. Verser à nouveau l'huile ou la matière grasse dans la friteuse, en procédant très lentement, afin qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 9).

N.B: L'huile ainsi filtrée peut être conservée à l'intérieur de la friteuse. Toutefois, si une longue période de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est conseillé de conserver l'huile dans un récipient fermé afin d'éviter sa détérioration. Il est préférable de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et l'huile utilisée pour frire d'autres aliments.

☛ **Dans le cas d'utilisation de graisse, ne pas la laisser trop refroidir sinon elle se solidifiera.**

REEMPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEURS

Les filtres anti-odeur qui se trouvent à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité après un certain temps. Le changement de couleur du filtre, visible à travers l'orifice de la fig. 10 du contre-couvercle, indique que le filtre doit être remplacé. Pour son remplacement, retirer le cache-filtre en plastique (fig. 11) en appuyant sur le cran dans le sens de la flèche 1, puis soulever dans le sens de la flèche 2. Remplacer les filtres.

N.B. Insérer en premier lieu le filtre blanc et au-dessus le filtre noir. Positionner ensuite le couvre-filtre au-dessus du filtre noir (fig. 12).

NETTOYAGE

Avant d'effectuer tout travail de nettoyage, **débrancher toujours la fiche de la prise de courant.**

☛ **Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau et ne jamais la laver sous un jet de robinet. Une infiltration d'eau pourrait entraîner des électrocutions**

Ne pas immerger le couvercle dans l'eau sans avoir au préalable enlevé les filtres.

Procédure de nettoyage du bac :

- **Après avoir laissé refroidir l'huile pendant 2 heures environ**, vider le liquide de friture en suivant les instructions données dans le paragraphe "Filtrage de l'huile ou de la graisse"
- **Enlever le dépôt à l'intérieur du bac** en utilisant une éponge ou du papier absorbant.
- Nettoyer la cuve avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle liquide, puis rincer et vider la cuve sur un des côtés comme illustré à la fig. 7.
- Il est recommandé de nettoyer régulièrement le panier, en ayant soin d'éliminer tous les dépôts éventuels.
- On peut entièrement introduire le panier dans le lave-vaisselle pour le nettoyer.
- Après chaque cuisson, essuyer le revêtement extérieur de la friteuse à l'aide d'un chiffon doux et humide pour éliminer les projections et les éventuelles traces d'huile ou de vapeur.
- Le couvercle est amovible, pour l'enlever procéder de la manière suivante: le pousser vers l'arrière (voir flèche "A", fig.6) et le tirer en même temps vers le haut (voir la flèche "B", fig.6).

MODELE AVEC CUVE ANTIADHESIVE

Pour le nettoyage de la cuve, ne jamais utiliser d'objets ou de produits détergents abrasifs, mais uniquement un chiffon doux avec un détersif neutre.

CONSEILS POUR LA CUISSON

DUREE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doivent jamais descendre au dessous du niveau minimum. Il est conseillé de remplacer périodiquement la totalité de l'huile afin de conserver la saveur des aliments. La durée du liquide de cuisson dépend de la nature des aliments. Par exemple, la chapelure des aliments panés laisse dans l'huile plus de particules qu'une simple friture. Nous conseillons de remplacer l'huile toutes les 5-8 utilisations de la friteuse et de toute façon lorsque:

- elle commence à avoir une mauvaise odeur
- elle fume au cours de la cuisson
- elle devient sombre.

POUR UNE CUISSON CORRECTE

- Les aliments à frire ne doivent être plongés dans l'huile que lorsque celle-ci a atteint la bonne température, c'est-à-dire lorsque le voyant lumineux s'éteint.
- Ne pas remplir excessivement le panier. Cela entraînerait une baisse immédiate de la température de l'huile et donc une cuisson trop grasse et non uniforme.

- Vérifier que les aliments soient minces et qu'ils aient la même épaisseur. Si l'épaisseur des aliments est excessive, l'intérieur de l'aliment cuit mal malgré un bel aspect extérieur. Les aliments de même épaisseur atteignent en même temps le degré de cuisson désiré.
- Essuyer les aliments correctement avant de les plonger dans l'huile ou dans la matière grasse. S'ils sont humides, les aliments restent mous après la cuisson (surtout les pommes de terre). Il est conseillé de paner ou de fariner les aliments très riches en eau (poisson, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer l'excédent de chapelure ou de farine avant de les plonger dans l'huile.

Si la cuisson est prévue en deux temps (ex. pommes de terre), remonter le panier quand le premier bain est fini, attendre que le voyant s'éteigne puis plonger le panier dans l'huile pour le deuxième bain (voir tableaux joints).

CUISSON DES ALIMENTS NON SURGELES

Consulter le tableau suivant en tenant compte que les temps et les températures de cuisson sont fournis à titre indicatif et qu'ils doivent être modifiés en fonction de la quantité et du goût personnel.

Aliments		Quantité max. gr.	Temps (minutes)
Frites	Demi-portion	500	1 ^a phase 5 - 6 2 ^a phase 2 - 3
	Portion entière	1000	1 ^a phase 8-10 2 ^a phase 4 - 6
Poisson	Calmars	500	8 - 10
	Pétoncles	500	8 - 10
	Langoustines	500	6 - 8
	Sardines	500	9 - 11
	Seiches	500	8 - 12
	Soles (2)	400	4 - 6
Viande	Tranches de boeuf (2)	300	6 - 8
	Blancs de poulet (2)	300	4 - 7
	Boulettes (13)	550	3 - 6
Legumes	Artichauts	250	6 - 9
	Chou-fleur	400	7 - 9
	Champignons	400	5 - 8
	Aubergines (4 slices)	100	5 - 7
	Courgettes	300	8 - 10

CUISSON DES ALIMENTS SURGELES

1. Les produits surgelés ont des températures très basses. Aussi, ils provoquent inévitablement une baisse sensible de la température de l'huile ou de la matière grasse de cuisson. Pour obtenir un bon résultat, nous vous conseillons de ne pas dépasser les quantités maximum d'aliments indiquées pour chaque cuisson dans le tableau ci-après.

2. Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nom-

breux cristaux de glace qu'il convient d'éliminer avant la cuisson. Plonger ensuite le panier dans l'huile très lentement, afin d'éviter le bouillonnement de l'huile.

Avant de plonger le panier dans l'huile, vérifier si le couvercle est fermé correctement.

Les temps de cuisson sont donnés ci-dessous également à titre indicatif et ils peuvent varier en fonction de la quantité et du goût personnel.

Aliment	Quantité max. gr.	Temps (minutes)
Pommes de terre precuites	300(*)	1 ^a phase 5 - 6 2 ^a phase 2 - 3
Croquettes de pommes de terre	500	8 - 9
Poisson Sticks de merlan	300	6 - 7
Crevettes	300	6 - 7
Viande Blancs de poulet	200	7 - 8

(*) Il s'agit de la quantité conseillée pour obtenir une excellente friture. Naturellement, il est possible de cuire une plus grande quantité de frites surgelées en tenant compte cependant du fait qu'elles seront dans ce cas un peu plus grasses à cause de la baisse rapide de la température de l'huile au moment de l'immersion du panier.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause	Solution
Dégagement de mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeurs est colmaté L'huile est trop vieille Le corps gras de cuisson n'est pas approprié	Remplacer le filtre Remplacer l'huile ou la graisse Utiliser une bonne huile d'arachide
L'huile déborde	Immersion trop rapide du panier Le niveau de l'huile dans la friteuse dépasse la limite max. Vous avez plongé dans l'huile chaude des aliments insuffisamment séchés Vous avez dépassé la quantité maxi. recommandée	Plonger très lentement Diminuer la quantité d'huile à l'intérieur du bac Sécher correctement les aliments 1 kg (pommes de terre fraîches) ou 300 gr (pommes de terre congelées)
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été précédemment utilisée sans huile dans le bac, ce qui a endommagé le dispositif de sécurité thermique	S'adresser au service après-vente (le fusible doit être remplacé)

The De'Longhi logo is centered at the top of the first section. It features the brand name in a stylized, bold font inside a dark oval with a light border. The entire section is framed by a decorative border of repeating oval shapes with leaf-like details at the corners.

GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur. Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant qui accompagnent l'appareil, et sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou implicites, et toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de nos appareils.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

De' Longhi CANADA

1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA

The De'Longhi logo is centered at the top of the second section. It features the brand name in a stylized, bold font inside a dark oval with a light border. The entire section is framed by a decorative border of repeating oval shapes with leaf-like details at the corners.

WARRANTY

All DE' LONGHI electrical appliances are guaranteed to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to the replacement or repair, free of charge, at our factory or authorized Service Centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation pre-paid, within one year from the date of delivery to the purchaser/user. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it, and on an alternating current (AC) circuit. This warranty is in lieu of all other express or implied warranties and representations and any other obligation or responsibility of the manufacturer. No other person or company is authorized to assume for us any liability in connection with the sale or use of our products.

This warranty does not cover appliances that have been repaired or modified outside our factory, nor to appliances which have been subject to misuse, negligence or accidents.

If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

De' Longhi CANADA

1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA



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 colocarle 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 encendidos 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 desplace 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.

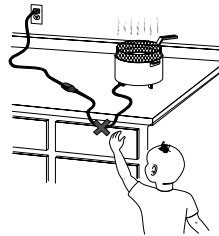
- Está prohibido el uso de este aparato por parte de niños y de personas incapaces sin la oportuna vigilancia.
- No dejar que los niños jueguen con el aparato.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (pág. 2)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A. Contratapa B. Mango del cesto con cierre de seguridad C. Cesto D. Asa apertura tapa E. Indicador luminoso | <ul style="list-style-type: none"> F. Asas para levantar el aparato G. Portillo (no en todos los modelos) H. Tapadera filtro I. Alojamiento del cable |
|--|---|

IMPORTANTE

QUEMADURAS GRAVES PUEDEN PRODUCIRSE SI UNA FREIDORA CAE. NO DEJAR QUE EL CABLE JUEGUE DEL BORDE DE LA SUPERFICIE EN LA QUAL ESTÁ LA FREIDORA, DESDE DONDE PODERÍA SER FACILMENTE ALCAN-CE DE UN NIÑO O CAUSAR MOLE-STIA PARA EL UTILIZADOR.



NO DEJAR LA FREIDORA CERCA DE LOS NIÑOS

INSTRUCCIONES PARA EL USO

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Llenado con aceite o grasa

- Abrir la tapa jalando hacia arriba el asa al efecto (fig. 1) y sacar los accesorios.
- Verter en el contenedor 2 lt. de aceite (o 1,8 kg. de grasa).

El mejor resultado se obtiene con un **buen aceite de cacahuetes**. 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.

Precalentamiento

Encender el aparato enchufándolo en la toma corriente y esperar hasta que la señal luminosa se apague (fig. 2).

Para freir

- **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 3, 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 cierran 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.**

Fin de la fritura

Al terminar el tiempo de cocción abrir la tapa, enganchar el cesto en el borde de la cubeta (fig. 4) 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 **desenchufándolo (fig. 5)**. Dejar gotear el aceite por un instante.

- **No desplazar el aparato mientras el aceite esté todavía caliente.**
- **Desplazar el aparato utilizando las asas correspondientes (F) (No utilizar nunca el mango del cesto para realizar esta operación).**

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.

1. Sacar la tapa (fig.6) y vaciar el recipiente desde uno de los lados (fig. 7 - borde lateral izquierdo o derecho del recipiente).
2. Eliminar de la cuba los depósitos eventuales por medio de una esponja o papel secante.
3. Enganchar el cesto en el borde de la cubeta y colocar el filtro en dotación en el fondo del cesto (fig. 8). (El filtro se encontrara en su comercio o bien en nuestros centros de asistencia).
4. Volver a verter muy lentamente el líquido de cocción en la freidora para que no sobresalga del filtro (fig. 9).

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 oscuridad 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 ANTIOLORES

Con el pasar del tiempo, los filtros antiolores que se encuentran en el interior de la tapa, pierden su eficacia. El cambio de color del filtro, visible a través del agujero de fig. 10 de la contratapa, indica que se debe sustituir el filtro. Para la sustitución es necesario sacar las tapaderas de plástico (fig. 11) apretando el gancho en dirección de la flecha 1, luego levantar en dirección de la flecha 2. Cambiar los filtros.

N.B. El filtro blanco se coloca primero y arriba el filtro negro. El cubre filtro se debe colocar sobre el filtro negro (fig. 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.**

No poner la tapadera debajo del agua sin haber quitado 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 (véase "filtración del aceite ou grasa").
- Para una limpieza a fondo del recipiente usar agua caliente y detergente para platos, después enjuagar y secar con cuidado.
- Lavar el recipiente con agua caliente y detergente líquido para platos, luego enjuagar y vaciar el recipiente desde uno de los lados, como indicado en la fig. 7.
- 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.
- La tapa es amovible, para sacarla realizar lo siguiente: empujarla hacia atrás (ver flecha "A", fig.6) y al mismo tiempo tirarlo hacia arriba (ver flecha "B", fig.6).

MODELO CON CUBA ANTIADHERENTE

Para la limpieza de la cuba no usar detergentes ni esponjas abrasivas, sino un paño suave con detergente neutro.

CCONSEJOS 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 fritos.

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

- 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.
- **Asciugare 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.

Si la cocción está prevista en dos fases (ej. Patatas), levantar el cesto al final de la primera fase y esperar hasta que la señal luminosa se haya apagado para volver a introducir el cesto en el aceite por segunda vez (véanse tablas adjuntas).

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.	Tiempo (min)
Patatas frescas	media ración	500	fase 1 5 - 6 fase 2 2 - 3
	una ración	1000	fase 1 8-10 fase 2 4 - 6
Pescado	Calamares	500	8 - 10
	"Canestrelli"	500	8 - 10
	Cigalas	500	6 - 8
	Sardas	500	9 - 11
	Sepias	500	8 - 12
	Lenguados (2)	400	4 - 6
Carne	Escalopes de novillo (2)	300	6 - 8
	Milanesas de pollo (2)	300	4 - 7
	Albóndigas (13)	550	3 - 6
Verduras	Alcachofas	250	6 - 9
	Coliflor	400	7 - 9
	Setas	400	5 - 8
	Berenjenas (4 lonchas)	100	5 - 7
	Calabacines	300	8 - 10

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.
Asegurarse de que la tapadera esté bien cerrada tras haber introducido el cesto.

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 de cocción indicada en el envase.

Alimento	Cantidad máx. gr.	Tiempo (minuti)
Patatas pre-cocinadas	300(*)	fase 1 5 - 6 fase 2 2 - 3
Croquetas de patatas	500	8 - 9
Pescado Varitas de merluza	300	6 - 7
Gambas	300	6 - 7
Carne 1 milanesa de pollo	200	7 - 8

(*) Esta es la dosis aconsejada para obtener una fritura óptima. Claramente, es posible freir una cantidad mayor de patatas congeladas, pero teniendo en cuenta de que en este caso resultarán un poco untuosas debido al repentino descenso de la temperatura del aceite durante la inmersión.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO

Anomalia	Causa	Rimedio
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) 300 gr. (patatas congeladas)
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)



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.

Blvd. Adolfo Ruiz Cortinez

(Periferico Sur) n° 5379

Col Isidro Fabela

14030 MEXICO, D.F.

Tel. de servicio 5-6657432

