

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Il est toujours de mise de prendre certaines précautions lorsqu'on utilise un appareil électrique

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 immerger 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 utiliser 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 utiliser 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, amenant le bouton du thermostat sur la position "0" et retirer la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'emploi auquel il est destiné.
14. Contrôler que la poignée est correctement assemblée et fixée au panier.
15. Ne pas dépasser 60 minutes de temps d'activation sur une période de 2 heures.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

AVERTISSEMENTS

- Ne mettre en fonction la friteuse qu'après l'avoir remplie d'huile ou de graisse. La friteuse ne doit pas fonctionner à sec, sous risque d'endommagement irréversible.
- En cas de chauffage à vide de l'appareil, un dispositif de sécurité thermique intervient et bloque son fonctionnement.
- Brancher le câble à une prise de 120 Vca.
- L'appareil est équipé d'une fiche de sécurité polarisée (fiche avec un terminal plus large que l'autre). Afin d'éviter tout risque de choc électrique cette fiche ne pourra entrer dans la prise que dans un seul sens (précaution de sécurité). Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, essayer de la faire entrer de l'autre côté. Si, en fin de compte, la fiche se révèle inadaptée à la prise, appeler un électricien pour le remplacement de la prise (type dépassé). Ne pas rendre inefficace le système de protection de la fiche polarisée.
- Bien nettoyer l'appareil avant la première utilisation: cuve, panier, couvercle (sans filtre) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Bien sécher le tout.
- En cas de pertes d'huile, s'adresse au centre d'assistance technique autorisé du fabricant.
- Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, ne pas introduire d'aliments trop grands ni d'ustensiles dans la friteuse.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil
- Pour éviter tout risque de brûlures, ne toucher aucune partie métallique risquant de se trouver à haute température. Utiliser des gants.
- Ne pas ouvrir le petit panneau du robinet d'évacuation d'huile (si prévu) quand l'huile est encore chaude.
- Il est absolument normal que l'appareil dégage une odeur de «neuf» lors de la première utilisation. S'agit d'un phénomène normal, nécessaire, aérer la pièce.
- Avec l'appareil hors fonction, contrôler que la fiche est débranchée de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.

Ne pas utiliser de rallonges

Un câble d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) doit être fourni afin d'éviter tout enchevêtrement ou de trébucher sur un câble plus long.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance absorbée: 1800 W

Capacité de la cuve: 152 oz (4.5 l)

Pour toute information supplémentaire, consultez la plaque signalétique fixée sur l'appareil.

FRITEUSES ÉQUIPÉES D'UN CÂBLE AVEC CONNEXEUR MAGNÉTIQUE

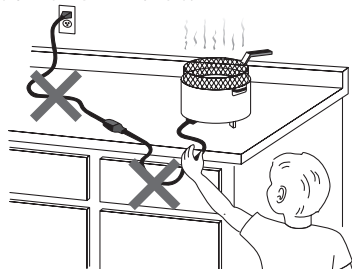
Connecter tout d'abord le connecteur magnétique à l'appareil comme représenté à la Fig. 8, en s'assurant que la partie en saillie du connecteur (X) est correctement introduite dans son logement sur l'appareil, puis brancher le câble à la prise de courant.

Avertissements

Ne jamais laisser l'appareil branché à la prise decourant si le connecteur magnétique n'est pas introduit dans la friteuse, Fig. 9. Si le connecteur magnétique sort de son logement, contrôler qu'il a été introduit correctement (voir Fig. 8). Si le problème persiste, s'adresser à un centre d'assistance autorisé. Quand l'appareil est en fonction, laisser toujours un espace libre autour du connecteur magnétique pour empêcher qu'il ne se déconnecte. Utiliser uniquement des câbles du type MC-316 fournis par un centre d'assistance agréé De'Longhi.

AVERTISSEMENTS

LA CHUTE DE LA FRITEUSE PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES. NE PAS LAISSER LE CÂBLE PENDRE DU BORD DE LA SURFACE D'APPUI DE LA FRITEUSE, IL RISQUE D'ÊTRE SAISI PAR UN ENFANT OU DE REPRÉSENTER UN OBSTACLE POUR LES ADULTES. NE PAS UTILISER DE RALLONGES.



NE PAS LAISSER À PORTÉE DES ENFANTS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A. Afficheur
- B. Touches “-/+” pour augmenter/diminuer la durée et la température
- C. Touche MODE pour la sélection des modes temps/température
- D. Touche START/STOP allumé/éteint
- E. Témoin rouge POWER marche

- F. Témoin vert READY température atteinte
- G. Touche LF pour faire fondre la graisse + counter reset (remise à zéro du compteur)
- H. Micro-interrupteur de sécurité
- I. Panier avec manche amovible
- J. Indicateur quantité max. aliment
- K. Cuve amovible
- L. Indication des niveaux MIN – MAX d'huile
- M. Support panier
- N. Emplacement pour fixation du groupe des commandes
- O. Poignées
- P. Carcasse
- Q. Robinet vidange huile (si prévu)
- R. Volet robinet vidange huile (si prévu)
- S. Couvercle avec poignée
- T. Filtre (si prévu)
- U. Hublot (si prévu)
- V. Résistance électrique
- W. Rétablissement dispositif thermique de sécurité
- Z. Filtre huile

DISPOSITIF THERMIQUE DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécurité en interrompant le chauffage en cas d'utilisation ou de fonctionnement incorrects. Après le refroidissement de l'appareil, et avec l'aide d'un cure-dent ou similaire, presser délicatement le bouton-poussoir de réarmement du dispositif de sécurité (W) à proximité de l'inscription RESET (voir fig. 1). Si l'appareil ne fonctionne pas, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance agréé autorisé par le constructeur.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement, avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, le panier, le bac et le couvercle. Le groupe commandes, le câble d'alimentation et la résistance peuvent être nettoyés au moyen d'un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le groupe commande et de l'absence de résidus au fond de la cuve mobile. Sécher soigneusement toutes les parties. Contrôler que le groupe commandes est solidement fixé au corps de la friteuse. Le micro-contact de sécurité (H) bloque le fonctionnement de l'appareil si le groupe de commandes n'est pas correctement positionné (N).

REMPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Accrocher la poignée comme sur la fig. 10. Faire attention à bien fixer la poignée au panier.
- Tourner la poignée du panier basculable jusqu'à le bloquer (pos. 2 fig. 2). Retirer le panier (I) en le tirant vers le haut.
- Avant de verser l'huile, s'assurer que le robinet de vidange de l'huile (Q) soit bien fermé.

- En cas d'utilisation d'huile, verser cette dernière dans le bac (K) jusqu'au niveau maximal indiqué (voir fig. 3). Ne jamais dépasser cette limite pour éviter tout débordement d'huile du récipient. Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères max et min (L). Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser une huile d'arachide de bonne qualité.

PRÉCHAUFFAGE

- Mettre l'aliment à frire dans le panier (I) sans jamais dépasser le niveau max. indiqué dans celui-ci (fig.6). Contrôler que le manche du panier est correctement positionné (pos. 2 fig. 2).
- Brancher l'appareil. Les deux témoins (E) et (F) s'allument.

PROGRAMMATION DE LA FRITEUSE

Les touches “-/+” (B) permettent de régler la température de 248°F à 374°F (120°C à 190°C). Chaque nouvelle pression augmente ou diminue la température de 9°F (5°C). La touche MODE (C) permet d'accéder aux réglages de température ou du temps. Les touches “-/+” (B) permettent de régler le temps de cuisson de 0 à 60 minutes. Chaque nouvelle pression augmente ou diminue le temps de 30 secondes. Après avoir défini la température et le temps, presser la touche START/STOP (D) (il est indispensable de définir le temps pour que la friteuse démarre la phase de chauffage). La friteuse commence à chauffer. Le témoin rouge (E) s'allume. Durant cette phase, il est possible de modifier la température et le temps de cuisson au moyen des touches “-/+” (B), et de modifier la sélection au moyen de la touche MODE (C). Une fois l'appareil arrivé à la température définie, le témoin vert (F) s'allume, le témoin rouge (E) s'éteint et la friteuse émet un signal acoustique (2 bips).

DÉBUT FRITURE

- Dès que le témoin vert (F) s'est allumé, immerger le panier (I) dans l'huile en l'abaissant très lentement pour éviter toute projection ou débordement d'huile chaude.
- Fermer le couvercle.
- Presser la touche START/STOP (D). L'afficheur (A) commence le compte à rebours du temps de cuisson réglé. Il est possible de modifier la température et le temps de cuisson au moyen des touches “-/+” (B) et de la touche MODE (C). À la fin du compte à rebours, la friteuse émet un signal acoustique (3 bips). Les témoins (F) s'éteint. La température revient à la valeur programmée précédemment. Si la touche START/STOP (D) n'est pas pressée, l'appareil ne démarre pas le compte à rebours et retourne à la configuration prédéfinie après 30 minutes.
- La sortie d'une quantité de vapeur importante est absolu-

ment normale.

- La sortie de vapeur du couvercle et de gouttes de condensation du couvercle sont des phénomènes normaux.
- Pour éviter les brûlures, ne jamais mettre les mains sur le filtre du couvercle ni sur la friteuse en fonction. Avant d'ouvrir complètement le couvercle, l'entrouvrir pour faire sortir la vapeur d'un côté.

FIN FRITURE

- À la fin du compte à rebours, la friteuse émet un signal acoustique (3 bips). Remonter le panier (I) et contrôler que la friture est dorée à point.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Égoutter l'excès d'huile en accrochant le panier (I) sur le support (M) de la cuve.
- N.B. Si la cuisson doit être effectuée en 2 phases, ou si plusieurs cuissons sont nécessaires, à la fin de la première phase accrocher le panier (I) et attendre que le témoin s'éteigne à nouveau. Immerger lentement le panier (I) dans l'huile une seconde fois.

FONCTION “OIL COUNTER”

Cette fonction permet de contrôler la durée de l'huile, et avertit automatiquement quand il est temps de la remplacer. Après environ 5 heures de fonctionnement, l'écran affiche le message “OIL” et émet un signal sonore. Ce message s'affiche toutes les 3 minutes. Remplacez l'huile et remettez le dispositif à zéro en maintenant la pression sur la touche «counter reset» (G) pendant au moins 3 secondes. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que la RAZ est effectuée. L'appareil est maintenant prêt pour le comptage de l'huile neuve.

Remarque:

- L'affichage du message “OIL” n'empêche pas l'appareil de fonctionner normalement.
- La durée de l'huile dépend de ce que vous avez frit: les aliments panés, par exemple, accélèrent la détérioration de l'huile et il est conseillé, dans ce cas, de changer l'huile de friture avant que l'appareil n'affiche le message “OIL” et n'émette le signal sonore.
- La fonction Lard Function remet automatiquement à zéro le compteur d'huile.

FONCTION « LARD FUNCTION »

Cette fonction est utile lorsqu'on veut utiliser des pains de graisse (lard) à la place de l'huile.

- Avant de verser l'huile, s'assurer que le robinet de vidange de l'huile (Q) soit bien fermé.
- Couper le lard en petits morceaux et le jeter directement dans la cuve (K). Quantités conseillées: MIN 8 lb (3750 g) -

MAX 9 lb (4200 g).

- Programmer la température désirée et le temps de cuisson. Appuyer sur la touche (G). L'écran affichera « LF » et la friteuse commencera à fondre la graisse en la portant à une température de 284°F (140°C). Après environ 15 minutes, les pains de graisse auront complètement fondu.
- La température va maintenant monter au niveau programmé précédemment.
- Dès que le témoin vert (F) s'allume, immerger le panier (I) dans la graisse, en l'abaissant très lentement pour éviter les éclaboussures et le débordement d'huile chaude.
- Fermer le couvercle.
- Presser la touche START/STOP(D). L'afficheur (A) commence le compte à rebours du temps de cuisson réglé. Il est possible de modifier la température et le temps de cuisson au moyen des touches “-/+” (B) et de la touche MODE (C). À la fin du compte à rebours, la friteuse émet un signal acoustique (3 bips). Les témoins (E) s'éteint. La température revient à la valeur programmée précédemment. Si la touche START/STOP(D) n'est pas pressée, l'appareil ne démarre pas le compte à rebours et retourne à la configuration prédéfinie après 30 minutes.
- La sortie d'une quantité de vapeur importante est absolument normale.
- Il est normal, pendant la friture, que la vapeur s'échappe du couvercle et que la condensation goutte par le bord.
- Pour éviter les brûlures, ne jamais mettre les mains sur le filtre du couvercle ni sur la friteuse en fonction. Avant d'ouvrir complètement le couvercle, l'entrouvrir pour faire sortir la vapeur d'un côté.

Remarque : l'utilisation de la fonction “lard function” remet automatiquement à zéro le compteur d'huile.

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doit jamais descendre en dessous du niveau minimal. De temps en temps, il est nécessaire de les changer complètement. La durée de l'huile ou de la graisse dépend du type de friture effectuée. Les aliments panés, par ex., salissent davantage l'huile que les aliments simplement frits. Comme dans n'importe quelle friteuse, l'huile ou la graisse réchauffée plusieurs fois se détériore! Par conséquent, même si utilisée correctement, il est conseillé de remplacer complètement le corps gras avec une certaine régularité.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

Ne pas surcharger le panier, pour éviter d'entraîner une baisse soudaine de la température de l'huile et donc une friture trop grasse et non uniforme. Contrôler que les aliments sont en tranche mince et de même épaisseur, les aliments trop épais cuisant mal à l'intérieur malgré un aspect appétissant, tandis que ceux d'une épaisseur uniforme atteignent simultanément un degré de cuisson idéal. Parfaitement sécher les aliments avant de les plonger dans l'huile ou la graisse, afin d'éviter les projections d'huiles; en outre, les aliments humides restent mous après la cuisson, en particulier les pommes de terre. Il est conseillé de passer dans la farine les aliments riches en eau (poissons, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer le surplus de pain de farine avant de les plonger dans l'huile. Quand vous cuisinez des aliments passés dans la pâte à frire, immergez d'abord le panier vide puis, la température programmée étant atteinte (le témoin s'éteint) immergez l'aliment directement dans l'huile chaude, pour éviter que la pâte ne colle au panier. Consulter le tableau suivant, sans oublier que les temps et températures de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la quantité et des goûts de chacun.

Aliment		Quantité max.		Température		Temps (minutes)
		gr	lb	°C	°F	
Pommes frites fraîches	Demi-portion	800	1.8	174	347	9-12
	Portion entière	1300	3	174	347	13-17
Poisson	Sardines	600	1.3	140	284	10-12
	Crevettes	600	1.3	140	284	8-10
	Soles	500	1.1	140	284	6-8
Viande	Côtes de porc	500	1.1	163	329	8-9
	Croquettes de poulet	500	1.1	163	329	8-10
	Boulettes	700	1.5	163	329	8-10
Légumes	Artichauts	400	0.9	152	302	15-17
	Choux-fleurs	600	1.3	152	302	10-11
	Champignons	500	1.1	152	302	8-10
	Aubergines	200	0.4	152	302	9-11
	Courgettes	500	1.1	152	302	13-15

FRITURE D'ALIMENTS SURGELÉS

Les surgelés ayant une température très basse, ils entraînent une baisse notable de la température du liquide de cuisson. Pour obtenir de bons résultats, nous conseillons de ne pas trop remplir le panier. Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il vaut mieux éliminer avant la cuisson. Plonger ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter que l'huile ne bouillonne. Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la température initiale des aliments à frire et de la température conseillée par la marque de surgelés.

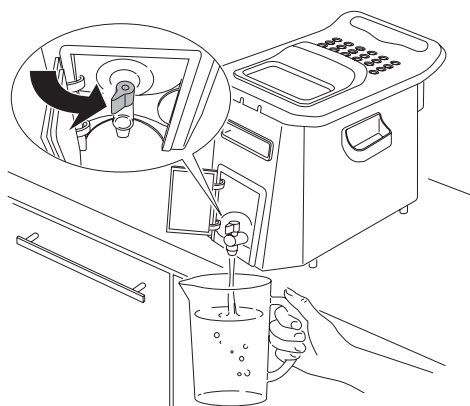
Aliment	Quantité max.		Température		Temps (minutes)
	gr	lb	°C	°F	
Pommes frites précuites surgelées	600	1.3	180	356	9-11
Croquettes de pommes de terre	600	1.3	180	356	9-11
Bâtonnets de poisson	500	1.1	180	356	7-8
Croquettes de poulet (3)	300	0.6	180	356	5-6

MODÈLES DOTÉS DE ROBINET DE VIDANGE D'HUILE

ATTENTION: Ne pas vider l'huile/la graisse encore chaude, risque de brûlures!

1. Retirer le panier.
2. Ouvrir le volet (R).
3. Ouvrir le robinet (Q) en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Faire couler le liquide dans un récipient (voir figure ci-dessous) en veillant à ce qu'il ne déborde pas.
5. Passer une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer les éventuels dépôts.
6. Fermer le robinet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Refermer le volet (R). Il est de bonne règle de conserver séparément l'huile ou la graisse utilisée pour frire du poisson et celle utilisée pour les autres aliments.
8. Attention, le saindoux et le lard se solidifient ! Éviter de les laisser refroidir trop longtemps.

Remarque: la cuve de l'appareil est munie d'un filtre (X) amovible qui retient les plus grands résidus de la friture. Après avoir vidé toute l'huile de la cuve, retirez le filtre en le tirant (voir figure 7), lavez-le avec du liquide vaisselle et remettez-le à sa place.



NETTOYAGE

Avant tout nettoyage, débranchez toujours l'appareil. Évitez d'immerger votre friteuse dans l'eau et de la mettre sous le robinet (fig. 4). Toute infiltration d'eau dans le groupe de commandes comporte des risques d'électrocution. Vérifiez si l'huile a suffisamment refroidi, puis retirez le groupe commandes et videz l'huile. Passez une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer le dépôt. Excepté le groupe de commandes, le cordon d'alimentation et la résistance, toutes les pièces peuvent être lavées en lave-vaisselle (voir fig. 5). Pour ne pas abîmer votre friteuse, n'utilisez jamais d'éponges abrasives. Après quoi, essuyez le tout très soigneusement pour éviter les éclaboussures d'huile chaude pendant le fonctionnement.

RESOLUTION DES PROBLEMES

Problem	Cause	Solution
Le cordon d'alimentation ne reste pas sur l'appareil	Mauvais côté	Essayez de tourner la prise comme le montre la fig. 8
L'appareil ne s'allume pas	La prise n'est pas branchée	Introduisez la prise comme sur la fig. 8
	Le tableau de commande n'est pas bien inséré	Branchez correctement le tableau de commande
	L'appareil fonctionne sans huile ou a été couvert	Appuyez sur le bouton "RESET" en suivant les indications sur la fig. 1
L'appareil ne frit pas	La durée n'a pas été configurée	Réglez la minuterie en suivant les indications figurant page 13