

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, 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. Assurez-Vous que la poignée soit solidement fixée au panier et engagée à l'endroit prévu.

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

PRODUIT À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

ATTENTION

- Ne pas oublier de remplir la friteuse d'huile avant son fonctionnement. Un fonctionnement à sec de l'appareil entraîne sa destruction.
- En cas de chauffage à vide de l'appareil, un dispositif de sécurité thermique intervient et bloque son fonctionnement.
- 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 la cuve, le panier et le couvercle 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.
- 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.
- A la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf qui est tout à fait normale. Aérer la pièce.
- Afin d'éviter des brûlures, ne pas toucher les parties métalliques de la friteuse car elles peuvent être chaudes.

Ne pas utiliser la friteuse 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

SI VOTRE FRITEUSE EST MUNIE D'UN CORDON D'ALIMENTATION AVEC CONNECTEUR MAGNÉTIQUE

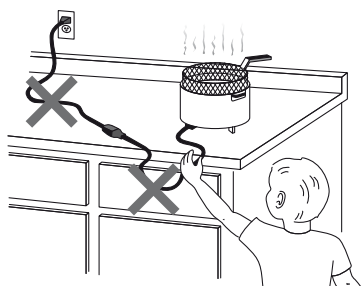
First, connect the magnetic connector to the appliance as shown in figure 15, making sure the protruding part of the connector (X) is correctly inserted into the corresponding outlet on the appliance. Then plug the cord into the outlet.

WARNING: Never leave the appliance plugged into the outlet if the magnetic connector is not fitted to the deep fryer, figure 16. If the magnetic connector does not remain in place, check that it has been inserted correctly, (see figure 15). If the problem persists, contact an authorized service center. When the appliance is in operation, always leave free space around the magnetic connector to prevent it from becoming detached. Only use a type TA-35PA or LT-512 cord set supplied by De'Longhi authorised service centres.

IMPORTANT SAFEGUARD

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



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(Voir schéma sur le volet)

- A. Poignée panier
- B. Curseur poignée
- C. Couvercle
- D. Hublot
- E. Cache-filtre
- F. Panier
- G. Cran cache-filtre

- H. Logement range-cordon
- I. Poignée pour soulever l'appareil
- J. Petit pied
- K. Afficheur minuteur (seulement sur certains modèles)
- L. Touche minuteur (seulement sur certains modèles)
- M. Voyant lumineux
- N. Bouton pour régler le thermostat
- O. Poussoir d'ouverture
- P. Cuve extractible
- Q. Poignée pour soulever la cuve

MODE D'EMPLOI

REMPLISSAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

- Soulever le panier (F) dans sa position la plus élevée en tirant vers le haut la poignée "A" prévue à cet effet. (fig. 1). Les opérations de soulèvement et d'abaissement du panier doivent TOUJOURS être effectuées lorsque le couvercle est fermé.
- Ouvrir le couvercle "C" en appuyant sur le poussoir "O" (fig. 2).
- Extraire le panier en le tirant vers le haut (fig. 3).
- Verser dans le récipient 1,2 l/33oz d'huile (ou bien 1 kg/2.2lb de graisse).

ATTENTION: Le niveau doit toujours se situer entre les deux repères maxi et mini.

Ne jamais utiliser la friteuse lorsque le niveau de l'huile se trouve en dessous du repère mini, cela pourrait provoquer l'intervention du dispositif de sécurité thermique pour le remplacement duquel il faudra faire appel à un centre de service après-vente agréé.

Les meilleurs résultats sont obtenus en utilisant une bonne huile d'arachide. Éviter de mélanger des huiles de nature différente. Dans le cas d'utilisation de graisse solide, la couper en petits morceaux afin que la friteuse ne chauffe pas à sec pendant les premières minutes. La température doit être de 150 °C / 300°F tant que toute la graisse ne s'est pas liquéfiée. Après quoi, elle pourra être réglée sur la valeur souhaitée.

DEBUT DE CUISSON

1. Placer les aliments à frire dans le panier, sans jamais le remplir de manière excessive (1kg/2.2lb de pommes de terre fraîches maximum).
Pour obtenir une friture plus homogène, il est conseillé de concentrer les aliments surtout sur le périmètre du panier en laissant une faible quantité dans sa partie centrale.
2. Introduire le panier dans la cuve dans sa position la plus élevée (fig. 3) et fermer le couvercle en exerçant une

légère pression de sorte à faire enclencher les crans. Afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude, fermer toujours le couvercle avant d'abaisser le panier.

3. Brancher l'appareil et placer le bouton du thermostat "N" sur la température souhaitée (fig. 4). Dès que la température fixée est atteinte, le voyant lumineux "M" s'éteint.
4. Dès que le voyant lumineux s'éteint, plonger immédiatement le panier dans l'huile en abaissant lentement la poignée après avoir fait coulisser le curseur "B" vers l'arrière.
 - Il est tout à fait normal que, directement après cette opération, une quantité importante de vapeur très chaude sorte du cache-filtre "E".
 - Au début de la cuisson, tout de suite après avoir plongé les aliments dans l'huile, la paroi intérieure du hublot "D" (si prévu) sera couverte de vapeur qui disparaîtra ensuite progressivement.
 - Il est normal pendant le fonctionnement que des gouttes de condensation se forment à proximité de la poignée du panier.

POUR LES MODELES EQUIPES D'UN MINUTEUR ELECTRONIQUE

- 1 Régler le temps de cuisson en appuyant sur la touche "L", l'afficheur "K" visualisera les minutes fixées.
- 2 Tout de suite après cette opération, les chiffres commenceront à clignoter signalant que le temps de cuisson a commencé. La dernière minute sera visualisée en secondes.
- 3 En cas d'erreur, il est possible de régler un nouveau temps de cuisson en maintenant pressé la touche pendant plus de 2 secondes pour remettre à zéro l'afficheur. Renouveler ensuite les opérations à partir du point 1.
- 4 Le minuteur signalera la fin du temps de cuisson par deux séries de bips avec un intervalle d'environ 20 secondes. Pour interrompre le signal sonore, il suffit d'appuyer sur la touche "L" du minuteur.

ATTENTION: le minuteur n'éteint pas la friteuse.

REEMPLACEMENT DE LA BATTERIE DU MINUTEUR (FIG. 5)

- Extraire le minuteur de son logement en faisant levier sur le côté inférieure (voir fig. 5 A).
- Tourner dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre le couvercle de la batterie (fig. 5 B) situé à l'arrière de manière à le dégager.
- Remplacer la batterie par une batterie du même type (L1131).

Aussi bien en cas d'élimination de l'appareil que de remplacement de la batterie, celle-ci doit être enlevée et éliminée con-

formément aux lois en vigueur étant donné qu'elle est nuisible pour l'environnement.

FIN DE CUISSON

A la fin du temps de cuisson, remonter le panier et contrôler si les aliments sont assez dorés. Pour les modèles équipés d'un hublot, ce contrôle peut être effectué visuellement à travers le hublot, sans besoin d'ouvrir le couvercle.

Si la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en amenant le bouton du thermostat sur la position "O" jusqu'à ce que se produise le dé clic de l'interrupteur intérieur. Laisser égoutter l'excédent d'huile en laissant quelques instants le panier à l'intérieur de la friteuse dans sa position la plus élevée.

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Il est conseillé d'effectuer cette opération après chaque friture étant donné que les particules des aliments, surtout lorsqu'ils sont enrobés de chapelure ou de farine, restent dans le liquide, ont tendance à brûler et altèrent donc très rapidement l'huile ou la graisse.

Contrôler que l'huile soit suffisamment froide, attendre environ 2 heures.

1. Enlever le couvercle (fig. 6) et la cuve "P" en la soulevant par les poignées "Q" (fig. 7). Vider la cuve. (Fig. 8).
2. Eliminer tous les résidus avec une éponge ou du papier essuie-tout. Replacer la cuve "P" dans son siège.
3. Tirer le panier vers le haut et placer un filtre. Vous trouverez les filtres chez votre marchand habituel ou dans un centre après-vente agréé (Fig. 9).
4. Verser l'huile ou la graisse dans la friteuse, très lentement et sans faire déborder (Fig. 9).

N.B. : Une fois que l'huile est filtrée, elle peut rester dans la friteuse. Cependant, si la friteuse reste inutilisée longtemps, il est préférable de recueillir l'huile dans un récipient fermé pour qu'elle se conserve correctement. Il est de bonne règle de ne pas frire le poisson et les autres aliments dans la même huile.

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

ENTRETIEN DU FILTRE ANTI-ODEUR

Filtre amovible: avec le temps, le filtre anti-odeur situé à l'intérieur du couvercle perd de son efficacité. Il est par conséquent conseillé de le remplacer toutes les 10/15 utilisations. Pour ce faire, retirez la grille cache-filtre en plastique (Fig. 11/12).

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.

Contrôler que l'huile soit suffisamment froide (attendre environ 2 heures), vider l'huile ou la graisse comme décrit au paragraphe "filtrage de l'huile ou de la graisse".

Enlever le couvercle comme indique à la fig. 13.

Le couvercle est amovible, pour l'enlever procéder de la manière suivante: le pousser vers l'arrière (voir flèche "1", fig. 13) et le tirer en même temps vers le haut (voir la flèche "2", fig. 13)

Ne pas immerger le couvercle dans l'eau sans avoir préalablement enlevé le filtre.

Pour le nettoyage de la cuve "P", procéder de la manière suivante:

- Enlever la cuve de son logement et la laver à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Ne jamais utiliser d'objets ou de produits détergents abrasifs, mais uniquement un chiffon doux avec un détergent neutre.
- La rincer et l'essuyer soigneusement; au lave-vaisselle, la placer de manière à ne pas rayer le revêtement antiadhésif.
Ne jamais vider la friteuse en l'inclinant ou en la renversant (fig. 14).
- Après avoir enlevé la cuve "P", essuyer l'intérieur de son logement et l'extérieur de la friteuse avec un linge doux et humide, pour éliminer les éclaboussures et les petites bavures d'huile ou de condensation
- Essuyer le revêtement extérieur de la friteuse à l'aide d'un chiffon doux et humide pour éliminer les projections et les éventuels débordements d'huile ou de condensation.
- Nettoyer et essuyer également le joint afin d'éviter qu'il adhère à la cuve lorsque la friteuse est inutilisée. (En pareil cas, pour ouvrir le couvercle il suffit de le soulever avec la main en maintenant en même temps pressé le poussoir d'ouverture).

été chauffée à plusieurs reprises. Par conséquent, même si elle est utilisée et filtrée correctement, il est conseillé de la remplacer dans sa totalité assez fréquemment.

Étant donné que cette friteuse utilise peu d'huile grâce à son panier tournant, elle présente l'avantage de ne devoir éliminer que la moitié de l'huile environ par rapport aux friteuses traditionnelles.

POUR UNE CUISSON CORRECTE

- Il est important de respecter pour chaque recette la température conseillée. Si la température est trop basse, la friture absorbe de l'huile. Si la température est par contre trop élevée, une croûte se forme autour de l'aliment et laisse l'intérieur cru.
- Les aliments à frire ne doivent être immergés que lorsque l'huile 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, par conséquent, une cuisson trop grasse et non uniforme.
- Pour éviter les gros bouillonnements dans le cas de petites quantités de friture, la température de l'huile devra être plus basse que celle indiquée.
- Contrôler que les aliments soient minces et aient une épaisseur égale. Si les aliments sont trop épais, l'intérieur cuit mal malgré un aspect attrayant. Si les aliments sont de même épaisseur, ils atteignent simultanément la cuisson idéale.
- Essuyer parfaitement les aliments avant de les immerger dans l'huile ou dans la graisse. Si les aliments sont humides, ils restent mous après la cuisson (surtout les pommes de terre). Il est conseillé de paner ou de fariner les aliments très riches en eau (poissons, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer la chapelure ou la farine en excédent avant des les plonger dans l'huile.

CONSEILS POUR LA CUISSON

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Le niveau de l'huile ou de la graisse ne doit jamais descendre en dessous du repère mini.

Il est nécessaire de la remplacer périodiquement dans sa totalité. La durée de l'huile ou de la graisse dépend de la nature des aliments.

La chapelure des aliments panés, par exemple, laisse dans l'huile plus de particules qu'une simple friture.

Comme dans toutes les friteuses, l'huile se dégrade après avoir

CUISON DES ALIMENTS NON SURGELES

Aliments	Quantité max.		Température		Temps minutes
	gr	lb	°C	°F	
POMMES FRITES					
Quantité conseillée pour une excellente friture	500	1.1	190	370	7-8
Quantité MAX. (limite de sécurité)	1000	2.2	190	370	14-16
POISSON					
Calamars	500	1.1	160	320	9-10
Pétoncles	500	1.1	160	320	9-10
Queues de langoustines	600	1.3	160	320	7-10
Sardines	500-600	1.1-1.3	170	340	8-10
Supions	500	1.1	160	320	8-10
Soles (n. 3)	500-600	1.1-1.3	160	320	6-7
VIANDE					
Côtelettes de bœuf (n. 2)	250	0.5	170	340	5-6
Cuisses de poulet aplaties (n. 3)	300	0.6	170	340	6-7
Boulettes de viande (n. 8 - 10)	400	0.8	160	320	7-9
LEGUMES					
Artichauts	250	0.5	150	300	10-12
Choux-fleurs	400	0.8	160	320	8-9
Champignons	400	0.8	150	300	9-10
Aubergines	300	0.6	170	340	11-12
Courgettes	200	0.4	170	340	8-10

Il convient de préciser que les temps et les températures de cuisson sont approximatifs et doivent être réglés en fonction de la quantité de nourriture à frire et du goût personnel.

CUISSON DES ALIMENTS SURGELESD

- Les produits surgelés ont des températures très basses. Ils provoquent par conséquent une baisse considérable de la température de l'huile ou de la graisse. Pour obtenir un bon résultat, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités recommandées dans le tableau de cuisson suivant.
- Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il faut éliminer avant la cuisson

en secouant le panier. Plonger ensuite le panier dans l'huile très lentement afin d'éviter le bouillonnement de l'huile.

Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif et doivent être modifiés en fonction de la température initiale des aliments à frire et en fonction de la température conseillée par le producteur des produits surgelés.

Aliments	Quantité max.		Température		Temps minutes
	gr	lb	°C	°F	
POMMES FRITES					
Quantité conseillée pour une excellente friture	180 (*)	0.4	190	370	4-6
Quantité MAX. (limite de sécurité)	1000	2.2	190	370	16-18
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE	500	1.1	190	370	7-8
POISSON					
Filets de cabillaud panés	300	0.6	190	370	4-6
Crevettes	300	0.6	190	370	4-6
VIANDE					
Cuisses de poulet aplaties (n. 3)	200	0.4	180	350	6-8

AVERTISSEMENTS: Avant de plonger le panier dans l'huile, vérifier que le couvercle soit bien fermé.

(*) C'est la quantité conseillée afin d'obtenir une excellente friture. Naturellement, il est possible de frire une plus grande

quantité de pommes frites surgelées en tenant compte du fait que dans ce cas elles seront un peu plus grasses puisqu'elles provoqueront lors de leur immersion une baisse immédiate de la température de l'huile.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Causes	Solutions
Mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeur est colmaté. L'huile est trop vieille. Le liquide de cuisson n'est pas approprié.	Remplacer le filtre. Remplacer l'huile ou la graisse. Utiliser une bonne huile d'arachide.
L'huile déborde	L'huile est vieille et provoque trop de mousse. Vous avez plongé dans l'huile chaude des aliments pas assez séchés. Immersion trop rapide du panier. Le niveau de l'huile dans la friteuse dépasse la limite maximale.	Remplacer l'huile ou la graisse. Plonger lentement. Plonger lentement. Diminuer la quantité d'huile à l'intérieur de la cuve.
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été précédemment mise en marche sans huile dans la cuve, ce qui a provoqué la panne du dispositif de sécurité thermique.	S'adresser au centre de service après-vente (le dispositif doit être remplacé).
La cuisson est bonne seulement sur la moitié du panier	Le panier ne tourne pas pendant la cuisson.	Nettoyer le fond de la cuve. Nettoyer la bague de guidage des roues du panier.

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis :

Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Canada :

Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique :

Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.