

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 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 oubliez 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.
- 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.
- Afin d'éviter des brûlures, ne pas toucher les parties métalliques de la friteuse car elles peuvent être chaudes.
- Ne pas ouvrir le petit panneau du robinet d'évacuation d'huile (si prévu) quand l'huile est encore chaude.
- A la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf qui est tout à fait normale. Aérer la pièce.
- Avec l'appareil hors fonction, contrôler que la fiche est débranchée de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- Pour son nettoyage ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou le passer sous le robinet.
- Nettoyer la cuve avec un chiffon et de l'eau chaude ou avec du papier essuie-tout.

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

FRITEUSES ÉQUIPÉES D'UN CÂBLE AVEC CONNECTEUR MAGNÉTIQUE

Connecter tout d'abord le connecteur magnétique à l'appareil comme représenté à la Fig. 17, 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 de courant si le connecteur magnétique n'est pas introduit dans la friteuse, Fig. 18.

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(Voir schéma p. 3)

- 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. Bouchon tuyau de drainage
- K. Petit pied
- L. Tuyau de drainage huile
- M. Voyant lumineux
- N. Bouton pour régler le thermostat
- O. Volet pour logement tuyau
- P. Poussoir d'ouverture
- Q. Afficheur minuterie (si prévu)
- R. Bouton minuterie (si prévu)

MODE D'EMPLOI

Remplissage de l'huile ou de la graisse

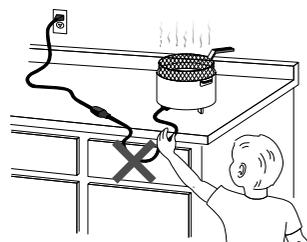
- Soulever le panier (F) dans sa position la plus élevée en tirant vers le haut la poignée "A" prévue à cet effet. (fig. 1).

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 "P" (fig. 2).

Si le connecteur magnétique sort de son logement, contrôler qu'il a été introduit correctement (voir Fig. 17). 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 TA-35PA ou LT-512 fournis par un centre d'assistance agréé De'Longhi.

NE PAS LAISSER À PORTÉE DES ENFANTS



- Extraire le panier en le tirant vers le haut (fig. 3).
- Verser dans le récipient 1,2 l d'huile (ou bien 1 kg 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. Eviter 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 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 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" 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 "R", l'afficheur "Q" 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 "R" du minuteur.

ATTENTION: le minuteur n'éteint pas la friteuse.

Remplacement de la batterie du minuteur (fig. 16)

- Extraire le minuteur de son logement en faisant lever sur le côté inférieure (voir fig. 16A).
- Tourner dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre le couvercle de la batterie (fig. 16B) 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 conformément aux lois en vigueur étant donné qu'elle est nuisible pour l'environnement.

AFTER FRYING

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 satisfaisante, arrêtez la friteuse. Débranchez l'appareil. 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.

Modèles munis de tuyau de drainage

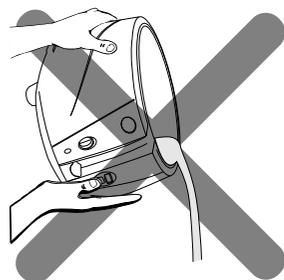
Positionner la partie avant de la friteuse le long du bord du plan d'appui, vérifier que les petits pieds "K" reposent toujours sur le plan d'appui (fig. 5).

1. Ouvrir le couvercle de la friteuse et enlever le panier (fig. 3).
2. Ouvrir le volet "O" comme illustré à la fig. 6.
3. Extraire le tuyau de drainage "L".
4. Enlever le bouchon "J" et serrer en même temps avec deux doigts le tuyau afin d'éviter que l'huile ou la graisse ne coule avant que le tuyau ait été positionné sur un récipient (fig. 7).
5. Laisser couler le liquide ou la graisse dans le récipient (fig. 8).
6. Enlever les dépôts éventuellement présents dans la cuve à l'aide d'une éponge ou de papier absorbant.
7. A la fin de cette opération, remettre le tuyau de drainage dans son logement après avoir remis le bouchon.
8. Remettre le panier en position haute et mettre un filtre au fond du panier (fig. 9). Les filtres sont disponibles chez les revendeurs ou dans nos centres de service après-vente.
9. Verser alors l'huile ou la graisse dans la friteuse très lentement afin qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 10).
10. 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.

ATTENTION

Ne jamais vider la friteuse en l'inclinant ou en la renversant



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.

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, procéder de la manière suivante:

- Laver la cuve avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Pour vider l'eau, utiliser toujours le tuyau de vidange de l'huile comme illustré à la fig. 14. Puis rincer et essuyer soigneusement; éliminer l'éventuelle eau résiduelle contenue dans le tuyau de vidange.
- Pour nettoyer l'intérieur du tuyau de drainage, utiliser le goupillon fourni avec la friteuse (fig. 15).
- Il est recommandé de nettoyer fréquemment le panier en veillant à éliminer tous les dépôts éventuels qui ont pu s'accumuler sur la bague de guidage des roues.
- 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.

Modele avec cuve antiadhésive

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

CONSEILS POUR LA CUISSON

DUREE 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 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. Etant 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.

TEMPERATURES ET TEMPS DE CUISSON

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.		Température		Temps (minutes)	
	gr	lb	°C	°F		
POMMES DE TERRE FRITES	Demi portion	500	1	190	370	7 - 8
	Portion entière	1000	2	190	370	14 - 16
APPETIZER AND SNACKS						
	Boulettes de crevettes croustillantes	750	1.5	160	320	7 - 8
	Boulettes de viande piquantes	500	1	170	340	6 - 7
	Rouleaux au poulet et aux légumes	250	0.5	170	340	4 - 5
	"Wontons" frits	250	0.5	170	340	3 - 4
PLATS PRINCIPAUX						
	Morceaux de poulet croustillants	500-750	1-1.5	170	340	20 - 25
	Boulette de poulet à l'aigre-doux	500	1	170	340	3 - 4
	Huîtres, Coquilles St. Jacques, Crevettes	750-1 kg	1.5 - 2	160	320	5 - 6
	Veau au parmesan	500	1	170	340	6 - 7
	Poisson frit pané	500	1	160	320	9 - 10
	Filets de poisson croustillants	500	1	160	320	8 - 9
	Bâtonnets de poulet au citron	500	1	170	340	3
	Poulet au sésame et aux noix	250	0.5	170	340	5 - 6
LEGUMES						
	Bouchées de pommes de terre	500	1	190	370	3 - 5
	Morceaux de pommes de terre	500	1	190	370	12-15
	Bouchées de légumes au parmesan	250	0.5	150	300	3 - 5
	Rondelles d'oignons croustillants	500	1	150	300	3 - 5
DESSERTS						
	Beignets à la levure	500	1	190	370	4 - 5
	Beignets aux fruits	500	1	190	370	4 - 6

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. Sécher correctement les aliments. 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.

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

GARANTIE LIMITÉE

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 :

Veillez 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 :

Veillez 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 :

Veillez 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.