



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 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. Prendre de grandes précautions pour manipuler une friteuse remplie d'huile chaude.

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 intacte 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 FRITEUSE EN AJOUTANT UN CORDON PROLONGATEUR

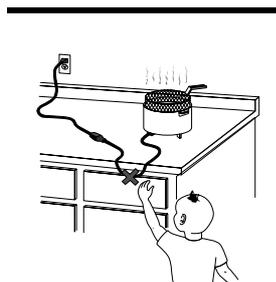
Nous livrons un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (page 3)

- A** Panier
- B** Poignée panier avec dispositif de verrouillage
- C** Contre-couvercle
- D** Poignée ouverture couvercle
- E** Timer électronique (si prévu)
- F** Bouton-poussoir du temps de cuisson
- G** Bouton-poussoir d'allumage/démarrage
- H** Languette de protection pile (si prévue)
- I** Voyant lumineux
- L** Volet pour logement tuyau d'évacuation "Easy clean system" (si prévu)
- M** Volet intérieur de sécurité (si prévu)
- N** Tuyau d'évacuation "Easy Clean System" (si prévu)
- O** Curseur thermostat et arrêt
- P** Rangement câble
- Q** Emplacement mains pour soulever l'appareil

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**INTRODUCTION DE L'HUILE**

- Après avoir retiré l'appareil de son emballage, ouvrir le couvercle en tirant vers le haut la poignée prévue à cet effet (fig. 1) et enlever les accessoires.
- Verser 1,3 litres (1,2 qt.) d'huile dans le récipient (ou 1,2 kg./2,1 lb de matière grasse).

Le niveau doit toujours se situer entre les deux repères maximum et minimum. Ne jamais dépasser le repère maximum.

On obtient les meilleurs résultats en utilisant une bonne **huile d'arachide**. Grâce à sa dégradation très progressive l'huile d'olive est l'huile idéale, de plus son utilisation prolongée en accentue le saveur. 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. Au cours de la première phase de préchauffage il est également conseillé de placer le thermostat sur la pos. 150°C/300°F during initial heating-up phase.

Laisser dissoudre la graisse directement dans le bac. Immerger le panier uniquement lorsque la graisse a complètement fondu.

PRECHAUFFAGE

Placer le curseur (O) (fig. 4) sur la température désirée (voir tableau). Le voyant s'éteint lorsqu'on a atteint la température programmée.

POUR FRIRE

1. **Dès que le témoin lumineux s'éteint**, plonger lentement le panier dans l'huile. Pour exécuter cette opération:
 - Vérifier que le dispositif de verrouillage se trouve bien dans la position arrière (fig. 2);
 - insérer la poignée (B) dans le panier comme

illustré à la fig. 2 et faire glisser le dispositif de verrouillage vers l'avant.

Avant d'immerger ou soulever le panier, contrôler 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 couvre-filtre 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.**

2. Pour les modèles équipés de minuterie électronique (E) il est possible de programmer le temps de cuisson souhaité. Si la minuterie est munie d'une languette de protection pile (H), l'enlever en tirant doucement, puis procéder de la manière suivante:

- Presser le bouton-poussoir "ON/START" (G): le timer s'allume et les chiffres commencent à clignoter;
- Presser le bouton-poussoir "+min" (F) jusqu'à l'obtention de la durée souhaitée.
- Si l'on presse le bouton-poussoir "ON/START" (G) le timer commence le comptage du temps affiché. Les chiffres ne clignotent plus, tandis que le point clignote.
- En cas d'erreur ou pour annuler le comptage du temps, presser simultanément les boutons poussoirs F e G: le timer revient à zéro.
- Au terme du temps de cuisson un signal sonore intervient (il suffit de presser l'un des deux boutons-poussoirs pour le bloquer).
Attention: le timer signale la fin du temps de cuisson, **mais n'éteint pas l'appareil.**
- 20 secondes environ après la fin du signal sonore le timer se désactive tout seul.

La minuterie électronique peut être retiré de l'appareil et vous pouvez l'emporter avec vous dans une autre pièce, de façon à surveiller la cuisson à distance (fig. 5).

REMPACEMENT DE LA PILE DE LA MINUTERIE (pour les modèles équipés)

- Extraire le minuteur de son logement (fig. 5).
- Faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le couvercle de la pile situé à l'arrière du minuteur jusqu'à ce qu'il soit dégagé (fig. 16).
- Remplacer la pile.

FIN DE LA CUISSON

A la fin du temps de cuisson, accrocher le panier au bord de la cuve (fig. 3) et contrôler si la friture a atteint le degré de cuisson souhaité. Si les aliments ne sont pas assez dorés, replonger le panier et continuer la cuisson.

Lorsque vous estimez que la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en ramenant le curseur du thermostat sur la pos. "Off" jusqu'à ce que l'on entende le déclic de l'interrupteur. Laisser égoutter 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)

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.

Modèles dotés de tuyau:

Procéder de la façon suivante:

1. Poser la friteuse sur un évier, de la manière indiquée sur la fig. 8. Pour raisons de sécurité, ne jamais poser la friteuse près du bord d'un plan de travail.
2. Ouvrir le couvercle de la friteuse et enlever le panier. **Vérifier que l'huile soit suffisamment froide** (environ 2 heures)..
3. Ouvrir le volet (L) de la façon indiquée dans la fig. 6., lever le volet intérieur de sécurité (fig. 6) et extraire le tuyau d'évacuation (N).
4. Tirer le bouchon de façon à ce que l'huile sorte par l'ouverture inférieure du tuyau d'évacuation (fig. 8).
5. Faire couler l'huile ou la matière grasse dans un récipient (fig. 8).
6. Enlever les éventuels dépôts à l'intérieur du bac en utilisant une éponge ou du papier absorbant.
7. Ramener le tuyau d'évacuation à sa place **après avoir remis le bouchon.**
8. Remettre le panier en position haute et placer sur le fond du panier le filtre fourni avec l'appareil (fig. 9). Les filtres sont disponibles

chez votre revendeur ou auprès de l'un de nos centres de service après-vente.

9. 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. 10). Enlever le filtre en paier et le jeter.

Note: L'huile ainsi filtrée peut être conservée dans la friteuse. Cependant, si beaucoup de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est préférable de conserver l'huile dans un récipient fermé **pas exposé à la lumière directe**, pour en empêcher la détérioration. Pour remplir ce récipient, extraire de nouveau le tuyau et procéder de la manière indiquée dans la fig. 11.

Il est bon de conserver séparément les huiles. Ne pas mélanger l'huile utilisée pour le poisson avec celle employée pour les autres aliments.

Lorsqu'on utilise de la graisse, faire attention à ne pas la laisser trop refroidir car elle se solidifie.

Modèles sans tuyau d'évacuation:

Procéder de la façon suivante:

1. Après avoir enlevé le couvercle (fig. 13), vider la cuve de la manière indiquée dans la fig. 12.
2. Remettre le panier en position haut et placer sur le fond du panier le filtre fourni avec l'appareil (fig. 9). Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de notre service après-vente.
3. 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. 10).

Note: L'huile ainsi filtrée peut être conservée dans la friteuse. Cependant, si beaucoup de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est préférable de conserver l'huile dans un récipient fermé **pas exposé à la lumière directe**, pour en empêcher la détérioration.

Il est bon de conserver séparément les huiles. Ne pas mélanger l'huile utilisée pour le poisson avec celle employée pour les autres aliments.

Lorsqu'on utilise de la graisse, faire attention à ne pas la laisser trop refroidir car elle se solidifie.

REPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEURS

Les filtres qui se trouvent à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité au-delà d'un certain temps.

Le filtre doit être remplacés lorsqu'il change de couleur. Ceci est visible à travers l'orifice **E** du contre-couvercle. Pour remplacer le filtre, enlever le couvercle filtre **B** en plastique en appuyant sur le cran **A** dans le sens de la flèche **1**, puis soulever dans le sens de la flèche **2** (fig. 14).

Remplacer les filtres.

N.B: Le filtre blanc doit s'appuyer sur la porte métallique (voir fig.14) et sa surface avec le secteur coloré doit être tournée vers le haut (c'est-à-dire vers le filtre noir).

Remonter ensuite le couvercle **B** en introduisant correctement les crochets arrière comme illustré par la figure 14.

NETTOYAGE

Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, **vérifier que la fiche soit débranchée de la prise de courant**

Il est absolument défendu d'immerger la friteuse dans l'eau ou de la laver sous un jet de robinet. Une infiltration d'eau pourrait en effet endommager les composants électriques.

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.
- Laver le bac avec de l'eau chaude et du produit de vaisselle liquide, puis rincer et essuyer correctement.
- Pour nettoyer la partie interne du tuyau d'évacuation, utiliser l'écouvillon fourni avec l'appareil (fig. 15).
- Il est recommandé de nettoyer régulièrement le panier, en ayant soin d'éliminer tous les dépôts éventuels qui ont pu s'accumuler.
- 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.
- Si l'appareil est prévu d'un joint, le nettoyer et l'essuyer pour éviter qu'il ne colle éventuellement au bac lorsqu'on utilise pas l'appareil.

CONSEILS POUR LA CUISSON

Durée de l'huile

Ajouter de l'huile nouvelle lorsque le niveau de l'huile se trouve au-dessous du niveau minimum. Il est nécessaire de remplacer périodiquement la totalité de l'huile. La durée du liquide de cuisson dépend de la nature des aliments à frire.

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

L'huile doit être entièrement remplacée dans les cas suivants :

- quand elle commence à sentir mauvais ;
- quand elle fume au cours de la cuisson ;
- quand elle devient sombre ;
- quand elle provoque trop de mousse pendant la cuisson.

Pour une cuisson correcte

- Il est important d'observer pour chaque recette la température conseillée. Si la température est trop basse, la friture absorbe de l'huile. Par contre, si la température est trop élevée, une croûte se forme immédiatement autour de l'aliment et l'intérieur reste cru.
- **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.** 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 (poissons, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer l'excédent de chapelure ou de farine avant de les plonger dans l'huile

LES RÈGLES D'OR DE LA FRITURE

1. L'huile.

Utilisez une bonne huile végétale pour friture ou une matière grasse solide. N'utilisez pas d'huile d'assaisonnement (noix, soja, etc.).

Contrôlez le niveau d'huile et maintenez-le entre le mini et le maxi indiqués dans la cuve. La capacité maximum est de 2 litres d'huile ou 1,750 kg de matière grasse.

2. Les aliments.

Coupez les aliments en morceaux d'une bonne taille.

Veillez à ce que les aliments soient d'égale épaisseur et plutôt minces.

Séchez les aliments (surtout les frites) dans un papier absorbant avant de les mettre dans le panier.

Ne surchargez jamais le panier, surtout avec les surgelés.

3. La cuisson.

Faites frire à la bonne température. Ne plongez aucun aliment dans l'huile avant que le voyant vert s'éteigne, au premier bain comme au deuxième. Descendez lentement le panier dans l'huile pour éviter les débordements.

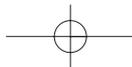
4. L'égouttage.

Ne faites pas égoutter trop longtemps les frites au-dessus de la vapeur chaude, pour qu'elles restent bien croustillantes. Déposez-les plutôt sur du papier absorbant pour éliminer le maximum de matière grasse.

CUISSON DES ALIMENTS

Les aliments mentionnés dans le tableau ont été frits conformément aux recettes ci-jointes. Les temps et les températures de cuisson sont donnés à titre indicatif. Aussi, ils doivent être programmés en fonction de la quantité et du goût personnel.

Aliments	Max. quantité		Température		Temps (minutes)
	g	lb	°C	°F	
POMMES DE TERRE FRITES demi-portion	350	0,7	190	370	phase 1 4 - 5 phase 2 1 - 2
toute la portion	700	1,5	190	370	phase 1 6 - 8 phase 2 4 - 5
AMUSE-GUEULE					
Boulettes de crevettes croustillantes	500	1	160	320	6 - 8
Boulettes de viande piquantes	350	0,7	170	340	5 - 7
Rouleaux au poulet et aux légumes	200	0,4	170	340	3 - 5
"Wontons" frits	200	0,4	170	340	2 - 4
PLATS PRINCIPAUX					
Morceaux de poulet croustillants	350 - 500	0,7-1	170	340	20 - 25
Boulettes de poulet à l'aigre-doux	350	0,7	170	340	2 - 4
Huîtres, Coquilles St.Jacques, Crevettes	500	1	160	320	4 - 6
Veau au parmesan	350	0,7	170	340	5 - 7
Poisson frit pané	350	0,7	160	320	8 - 10
Filets de poisson croustillants	350	0,7	160	320	7 - 9
Bâtonnets de poulet au citron	350	0,7	170	340	2 - 4
Poulet au sésame et aux noix	200	0,4	170	340	4 - 6
LEGUMES					
Bouchées de pommes de terre	250	0,5	190	370	3 - 5
Morceaux de pommes de terre	350	0,7	190	370	Phase 1 10 - 12 Phase 2 2 - 4
Bouchées de légumes au parmesan	200	0.4	150	300	3 - 5
Rondelles d'oignons croustillantes	350	0,7	150	300	3 - 5
DESSERTS					
Beignets à la levure	350	0,7	190	370	3 - 5
Beignets aux fruits	350	0,7	190	370	2 - 4



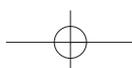
CUISSON DES ALIMENTS SURGELÉS

- 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.

- Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux 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.

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 700 gr (pommes de terre fraîches)
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)





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 impliquées, 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



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