



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

## CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS PRODUIT À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

### NOTE

- **Ne pas oublier 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, le panier et le couvercle 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.
- 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.
- Pendant le fonctionnement et quand l'huile est chaude, le logement du tuyau doit toujours être fermé.
- A la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf qui est tout à fait normale. Aérer la pièce.

### NE PAS UTILISER LA FRITUEUSE 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

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| A. Orifice pour contrôle filtre     | M. Afficheur compte-minutes (certains modèles)          |
| B. Poignée panier                   | N. Bouton-poussoir du compte-minutes (certains modèles) |
| C. Curseur poignée                  | O. Tuyau évacuation huile                               |
| D. Couvercle                        | P. Témoin lumineux                                      |
| E. Hublot (certains modèles)        | Q. Manette thermostat et ON/OFF (allumé/éteint)         |
| F. Couvercle filtre                 | R. Bouton-poussoir ouverture couvercle                  |
| G. Panier                           | S. Porte compartiment pour tuyau évacuation             |
| H. Crochet du couvercle filtre      |   |
| I. Compartiment porte-câble         |   |
| J. Poignée pour soulever l'appareil |   |
| K. Bouchon tuyau évacuation         |   |
| L. Pied                             |   |

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Avant toute utilisation, contrôler que l'alimentation correspond au voltage indiqué sur l'appareil.
- Avant toute utilisation, laver la cuve, le couvercle (retirer les filtres) et le panier avec de l'eau chaude, puis sécher soigneusement la cuve.
- Ne jamais utiliser la friteuse avant d'avoir ajouté l'huile ou la graisse. Si la friteuse est utilisée sans huile ni graisse, un dispositif de sécurité thermique en bloque le fonctionnement. Dans ce cas, contacter un de nos centres d'assistance autorisés avant de réutiliser l'appareil.

### REPLISSAGE AVEC DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

- Soulever le panier dans la position la plus haute en tirant la poignée "B" vers le haut (fig. 1).  
**Le couvercle doit TOUJOURS être fermé quand le panier est soulevé ou abaissé.**
- Ouvrir le couvercle "D" en enfonçant le bouton-poussoir "R" (fig. 2).
- Retirer le panier en le tirant vers le haut (fig. 3).
- Verser 2,2 litres(environ 4lb) d'huile dans le récipient ou 2 kg de graisse(environ 4lb).

### AVERTISSEMENT

**Le niveau doit toujours se trouver entre les références max. et min..**

**Ne jamais utiliser la friteuse quand le niveau d'huile se trouve en-dessous du "min", afin de ne pas déclencher le dispositif thermique de sécurité; pour le remplacement de ce dernier, s'adresser à un de nos centres d'assistance.**

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, utiliser une huile de bonne qualité. Éviter de mélanger différents types d'huile. En cas d'utilisation de pains de graisse solide, les couper en petits morceaux, de façon à ce que la friteuse ne surchauffe pas avant une distribution uniforme de la graisse.

## DEBUT FRITURE

1. Placer les aliments à frire dans le panier sans surcharger ce dernier maximum 1,25 kg de pommes de terre crues(environ 2lb).  
Débarasser les aliments surgelés de leurs paillettes de glace (voir friture des aliments surgelés).
2. Mettre le panier dans la cuve en position soulevée (fig. 3), et fermer le couvercle en exerçant une légère pression vers le bas jusqu'à entendre le déclic d'enclenchement. Toujours fermer le couvercle avant d'abaisser le panier pour éviter que l'huile chaude ne déborde.
3. Régler la manette du thermostat "Q" à la température désirée (fig. 4). Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le témoin lumineux "T" s'éteint.
4. Ne jamais toucher le hublot durant la cuisson, ce dernier devenant également très chaud.
5. Dès que le témoin s'éteint, immerger le panier dans l'huile, et baisser lentement la poignée après avoir déplacé le curseur (C) vers l'arrière.
  - Le dégagement d'une forte quantité de vapeur du couvercle filtre "F" après cette opération est absolument normal.
  - Au début de la cuisson, immédiatement après avoir plongé les aliments dans l'huile, la partie interne du hublot "E" (sur les modèles où il est prévu) se couvre de vapeur, qui disparaîtra progressivement.
  - La formation de gouttes de condensation autour de la poignée du panier quand l'appareil est en fonction est normale.

## MODELES EQUIPES DE COMPTE-MINUTES ELECTRONIQUE

Régler le temps de cuisson au moyen de la touche "N"; l'afficheur "M" visualise les minutes fixées.

Les chiffres commencent immédiatement à clignoter, indiquant que le temps de cuisson a débuté. La dernière minute sera affichée en secondes.

En cas d'erreur, régler le nouveau temps de cuisson en maintenant la touche enfoncée pendant deux secondes au moins; l'afficheur se remet à zéro et la procédure peut être répétée.

Le compte-minutes indique le terme de la cuisson par deux séries de bip à intervalle d'environ 20 secondes. Pour éteindre le signal sonore, enfoncer le bouton-poussoir du compte-minutes "N". Le compte-minutes peut être placé sur les vêtements au moyen du clip prévu.

**ATTENTION: le compte-minutes n'éteint pas l'appareil.**

### Remplacement des piles du compte-minutes

- Retirer le compte-minutes de son siège (fig. 5).
- Retirer le couvercle postérieur au moyen d'un tournevis (fig. 6).
- Tourner le couvercle des piles dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (fig. 7) jusqu'à le débloquer.
- Remplacer la pile par une autre du même type.
- Remettre le compte-minutes en place.

**Si l'appareil est remplacé ou éliminé, la pile devra être retirée et éliminée conformément à la législation en vigueur pour la protection de l'environnement.**

## APRES LA FRITURE

A la fin du temps de cuisson, soulever le panier et contrôler que les aliments sont dorés à point. Sur les modèles munis d'un hublot, il est possible de contrôler à travers ce dernier sans devoir ouvrir le couvercle.

Si la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en tournant la manette du thermostat en position "OFF" jusqu'à entendre le dé clic de l'interrupteur interne.

Égoutter l'excès d'huile en laissant le panier en position soulevée dans la friteuse.

Remarque: si la cuisson s'effectue en deux temps (par ex.: pommes de terre), soulever le panier à la fin de la première phase et attendre que le témoin s'éteigne à nouveau. Replonger ensuite le panier dans l'huile (voir les tableaux plus bas).

## FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Il est conseillé de procéder à cette opération après chaque friture, en particulier dans le cas d'aliments panés ou farinés. Les particules restées dans le liquide ont tendance à brûler et accélèrent la détérioration de l'huile ou de la graisse.

### ATTENTION

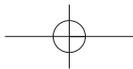
***Ne jamais vider la friteuse en l'inclinant ou en la renversant.***

**Laisser l'huile refroidir suffisamment (environ deux heures).**

Déplacer la friteuse vers le bord de la surface d'appui et contrôler que les pieds "L" reposent toujours sur la surface d'appui (fig. 8).

1. Ouvrir le couvercle de la friteuse et enlever le panier.
2. Ouvrir le volet "S" comme illustré à la fig. 9.
3. Retirer le tuyau d'évacuation d'huile "O".
4. Enlever le bouchon "K" 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. 9).
5. Laisser couler le liquide ou la graisse dans le récipient (fig. 10).
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. Mettre le panier dans sa position élevée et placer sur le fond du panier un des filtres fournis (fig. 12). 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. 13).
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.

***En cas d'utilisation de graisse solide ou de lard, ne pas laisser trop refroidir pour éviter la solidification du produit.***



## REPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEURS

Avec le temps, les filtres anti-odeurs installés à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité. Un changement de couleur du filtre, pouvant être contrôlé à travers l'orifice "A" de la fig. 14 à l'intérieur du couvercle, indique que le filtre doit être remplacé. Pour cela, retirer le couvercle filtre en plastique "F" (fig. 15) en pressant le crochet "H" en direction de la flèche 1, puis le soulever en direction de la flèche 2. Remplacer les filtres.

**N.B.:** le filtre blanc doit reposer sur la partie métallique (fig. 16), et la partie colorée doit être tournée vers le haut (vers le filtre noir).

Assembler à nouveau le couvercle filtre, en ayant soin d'introduire correctement les crochets frontaux (voir figure 16).

**Ne pas mettre l'appareil en fonction avec des filtres usés, ces derniers pouvant émettre une odeur désagréable et obstruer la sortie de la vapeur.**

## NETTOYAGE

Avant les opérations de nettoyage, toujours débrancher la fiche de la prise de courant.

\* **Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau et ne jamais la placer sous un robinet. L'eau peut provoquer courts-circuits et chocs électriques.**

**Après avoir laissé refroidir l'huile pendant environ deux heures**, vider l'huile ou la graisse comme décrit plus haut au paragraphe "filtrage de l'huile ou de la graisse".

Retirer le couvercle en le tirant délicatement vers l'avant (voir la flèche "1" fig. 14) et en tirant ensuite vers le haut (voir la flèche "2" fig. 14).

Ne pas immerger le couvercle dans l'eau avant d'avoir retiré les filtres.

Pour nettoyer la cuve de la friteuse, procéder comme suit:

- Laver la cuve à l'eau chaude avec du liquide vaisselle avant de la rincer et de la sécher soigneusement. On peut installer la friteuse sur l'égouttoir de l'évier avec le tuyau d'évacuation dirigé vers l'évier, et utiliser une carafe d'eau savonneuse chaude et une brosse douce pour nettoyer la cuve de la friteuse: l'eau de lavage s'écoulera directement dans l'évier (fig. 17).
- Pour nettoyer la partie interne du tuyau d'évacuation d'huile, utiliser la petite brosse fournie avec l'appareil (fig. 18). Ne jamais utiliser la brosse avant d'avoir retiré le tuyau.
- Il est conseillé de nettoyer régulièrement le panier, en ayant soin d'éliminer les dépôts.
- Sécher l'extérieur de la friteuse avec un chiffon doux et humide pour éliminer les projections ou les gouttes d'huile ou de condensation.
- Nettoyer et sécher le joint pour éviter que ce dernier n'adhère à la cuve de la friteuse quand elle est inutilisée. (pour ouvrir le couvercle si ce dernier est bloqué, le soulever en maintenant simultanément enfoncé le poussoir d'ouverture).
- **Après le lavage, sécher complètement. Éliminer les restes d'eau au fond de la cuve et, surtout, à l'intérieur du tuyau pour l'évacuation de l'huile, On évitera ainsi tout risque de projections d'huile chaude durant le fonctionnement.**
- Le panier B peut être mis au lave-vaisselle.

## MODELE AVEC CUVE ANTI-ADHERENTE

Pour nettoyer la cuve anti-adhérente, utiliser un chiffon doux avec un produit détergent neutre: ne jamais utiliser de produit abrasif.



## CONSEILS POUR LA CUISSON

### DUREE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

**L'huile ou la graisse ne doivent jamais descendre en-dessous du niveau minimum.** L'huile ou la graisse ne doivent jamais descendre en-dessous du niveau minimum. De temps en temps, un remplacement complet est nécessaire. La durée de l'huile ou de la graisse dépend du type d'aliment frit.

Les aliments panés, par ex., salissent davantage qu'une friture simple.

Comme pour tous les types de friteuses, l'huile chauffée plusieurs fois se détériore! Par conséquent, même si utilisée et filtrée correctement, il est conseillé de la remplacer complètement avec une certaine fréquence.

Il est conseillé de procéder à un remplacement complet de l'huile toutes les 5/8 utilisations ou bien dans les cas suivants:

- odeurs désagréables
- fumée durant la friture
- huile de couleur sombre

### COMMENT FRIRE CORRECTEMENT

- Il est important de se conformer à la température conseillée pour chaque recette. Si la température est trop basse, les aliments absorbent l'huile et, si la température est trop élevée, une croûte externe se forme rapidement et l'intérieur reste cru.
- **N'introduire les aliments que lorsque l'huile a atteint la bonne température, c'est-à-dire à l'extinction du témoin lumineux.**
- Ne pas surcharger le panier, ce qui entraînerait un abaissement soudain de la température de l'huile et par conséquent une friture trop grasse et non uniforme.
- Contrôler que les aliments sont coupés fin et d'une épaisseur régulière; coupés trop gros, malgré leur apparence ils cuiront mal à l'intérieur; les aliments d'épaisseur régulière seront cuits de façon uniforme.
- **Sécher complètement les aliments avant de les plonger dans l'huile ou la graisse**, car les aliments humides deviennent mous après la cuisson (en particulier les pommes de terre). Il est conseillé de paner ou de fariner les aliments riches en eau (poisson, viande, légumes), et d'avoir soin d'éliminer l'excès de farine ou de pain avant de les plonger dans l'huile.

### FRITURE DES ALIMENTS NON SURGELÉS

Type d'aliment		Quantité max.		Température		Temps en minutes
		gr	lb	°C	°F	
POMMES DE TERRE FRITES	demi-portion	600	1,2	170	340	1 <sup>o</sup> phase 7-9 2 <sup>o</sup> phase 3-5
	Quantité MAXIMUM (limite de sécurité) quantité entière	1250	2,5	190	370	1 <sup>o</sup> phase 11-13 2 <sup>o</sup> phase 3-4
POISSONS	Calamars	550	1,1	160	320	9-10
	Queues de langoustines	600	1,2	160	320	8-11
	Sardines	450	0,9	160	320	10-12
	Soles (2 pièces)	400	0,8	160	320	7-9
VIANDE	Côtes de porc (3-4 pièces)	350	0,7	170	340	7-9
	Croquettes de poulet (3-4 pièces)	350	0,7	180	360	6-8
	Boulettes (15 pièces)	600	1,2	170	340	7-9
LÉGUMES	Rondelles d'oignon	400	0,8	170	340	6-8
	Chou-fleur	450	0,9	150	300	7-9
	Champignons	450	0,9	150	300	7-9
	Aubergines	350	0,7	150	300	8-10
	Courgettes	400	0,8	150	300	9-11

Ne pas oublier que les temps et températures de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés aux goûts et à l'appétit de chacun.

## FRITURE DES ALIMENTS SURGELES

- Les aliments surgelés ont une température très basse et provoquent par conséquent une baisse sensible de la température de l'huile ou de la graisse. Pour obtenir de bons résultats, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités recommandées dans le tableau suivant.
- Les aliments congelés sont souvent recouverts de cristaux de glace devant être éliminés avant la cuisson. Il suffit pour cela de secouer le panier. Immerger ensuite le panier très lentement dans l'huile de cuisson pour éviter toute réaction de l'huile.

Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent être modifiés en fonction de la température initiale des aliments à frire et de la température recommandée par le fabricant.

Type d'aliments		Quantité max.		Température		Temps en minutes
		gr	lb	°C	°F	
POMMES DE TERRE FRITES	Quantité recommandée pour une cuisson optimale	330 (*)	0,6	190	370	5-6
CROQUETTES DE POMME DE TERRE		600	1,2	190	370	6-7
POISSONS	Bâtonnets de cabillaud	400	0,8	190	370	5-6
	Crevettes	400	0,8	190	370	4-5
VIANDE	Croquettes de poulet (n. 3)	300	0,6	190	370	4-5

**ATTENTION: avant d'immerger le panier dans l'huile, contrôler que le couvercle est bien fermé.**

(\*) Ces quantités sont recommandées pour une qualité de friture optimale. Il est bien entendu possible de frire une quantité supérieure de frites, mais ne pas oublier qu'elles seront alors légèrement plus grasses du fait de la baisse soudaine de la température de l'huile lors de l'immersion des aliments.

## ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTIONS
Odeur désagréable	Le filtre anti-odeur est saturé L'huile s'est détériorée. Liquide de cuisson inadéquat.	Remplacer les filtres. Remplacer l'huile ou la graisse. Utiliser de l'huile de graines de tournesol ou de l'huile végétale de bonne qualité
L'huile déborde	L'huile s'est détériorée et entraîne la formation d'un excès de mousse. Introduction dans l'huile chaude d'aliments humides. Le panier a été immergé trop rapidement. Le niveau de l'huile dépasse la limite maximum.	Remplacer l'huile ou la graisse.  Bien sécher les aliments.  Immerger lentement les aliments. Réduire la quantité d'huile dans la cuve.
Les aliments ne sont pas dorés à point	La température de l'huile est trop basse.  Le panier est surchargé.	Sélectionner une température plus élevée. Réduire la quantité d'aliments.
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été mise en fonction sans huile dans la cuve, et a provoqué la rupture du dispositif thermique de	S'adresser au Centre d'assistance (le dispositif doit être remplacé)

The De'Longhi logo is centered at the top of the page, enclosed in a decorative oval border. The text 'De'Longhi' is written in a bold, stylized font.

## 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, enclosed in a decorative oval border. The text 'De'Longhi' is written in a bold, stylized font.

## 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