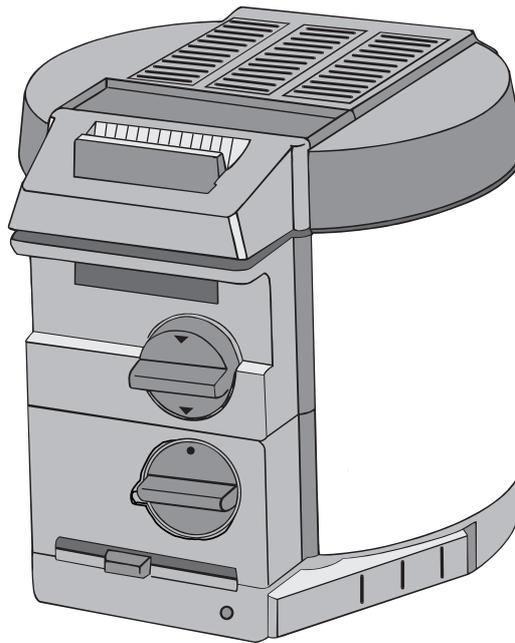
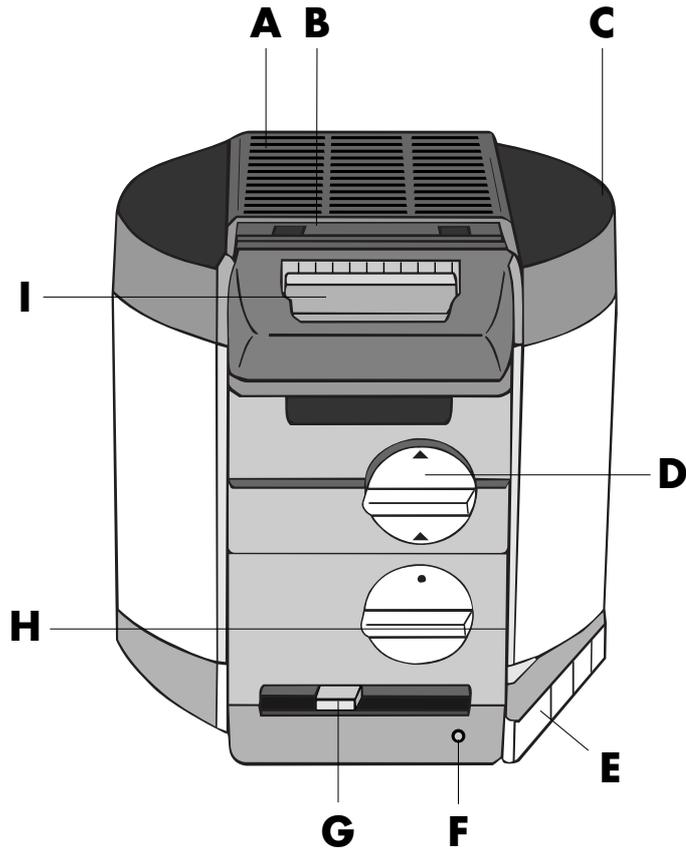
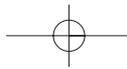


Friteuse electrique

Mode d'emploi



LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS

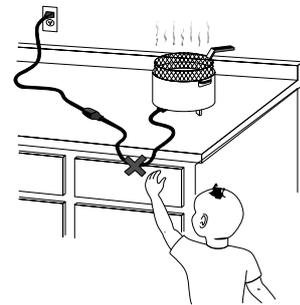


DESCRIPTION DE L'APPAREIL

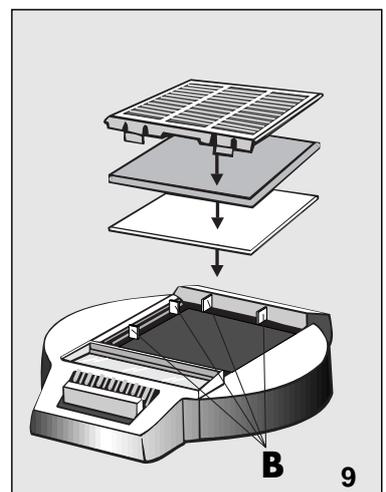
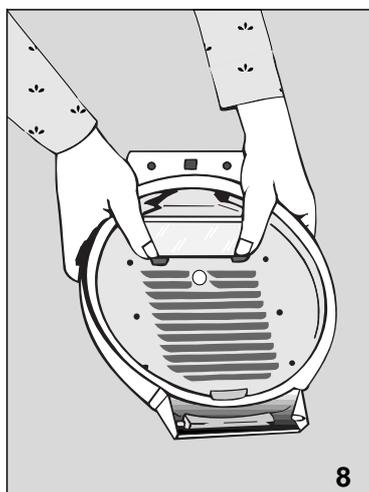
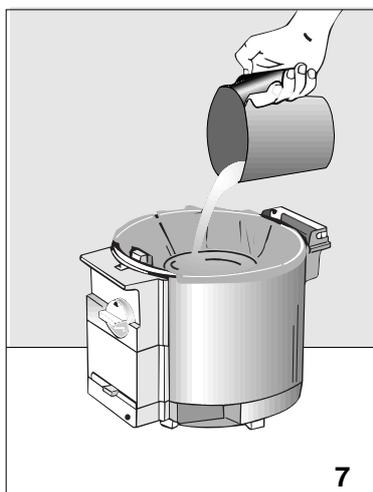
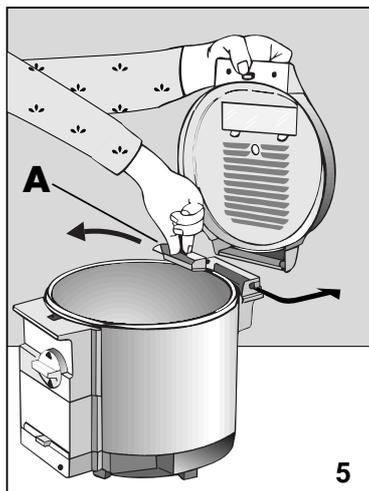
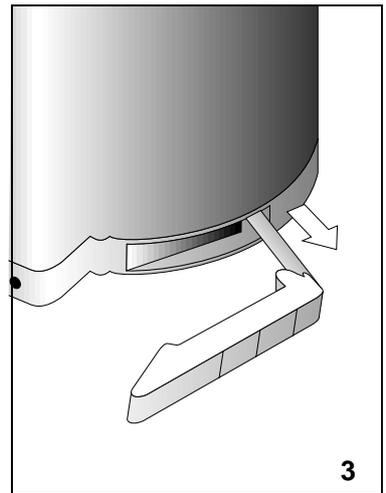
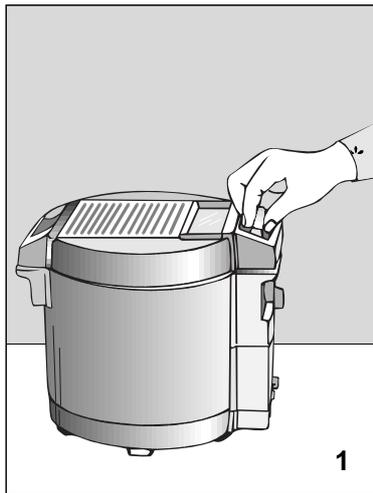
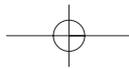
- | | |
|------------------------------------|--|
| A Couvre-filtre | F Témoin lumineux |
| B Hublot (si prévu) | G Curseur thermostat |
| C Couvercle | H Bouton programmeur (si prévu) |
| D Bouton soulèvement panier | I Crochet volet |
| E Poignée panier | |

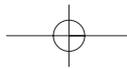
IMPORTANT

DE SERIEUSES BRULURES PEUVENT ETRE CAUSEES PAR L'HUILE CHAUDE DE LA FRI-TEUSE. POUR CETTE RAISON, ASSUREZ-VOUS DE NE PAS LAISSER LE CORDON TRAINER SUR LA SURFACE DU TRAVAIL, OU DE LE LAISSER PENDRE A UN ENDROIT OU QUELQU'UN POURRAIT L'ACCROCHER OU TREBUCHER DESSUS PAR ACCIDENT.



**NE PAS LAISSER
A LA PORTEE
DES ENFANTS**





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 utilisez 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 utilisez 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.
15. Assurez-vous que les poignées soient solidement fixées au panier et engagées à l'endroit prévu. Voir les instructions d'assemblage.

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

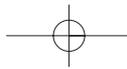
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

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.
- Lorsque la friteuse est branchée, l'appareil est en fonction.
- 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 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 utensiles 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.



MODE D'EMPLOI

INTRODUCTION DE L'HUILE

- Appuyer sur le crochet (fig. 1) et soulever le couvercle.
- Porter le panier dans la position élevée, en tournant le bouton de soulèvement prévu à cet effet dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la flèche soit orientée vers le haut (fig. 2) pour enlever le panier, se servir de la poignée, comme indiqué sur les figures 3 et 4.
- Verser 2,2 litres d'huile dans le récipient (ou 2 kilos 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**. Eviter 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 à la position plus basse.

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

PRECHAUFFAGE

1. Disposer les aliments dans le panier, en ayant soin de ne jamais le remplir de façon excessive (1 kg max. de pommes de terre fraîches).
2. Introduire le panier dans le bac dans la position soulevée (fig. 2) et fermer le couvercle en exerçant une légère pression sur celui-ci jusqu'à ce que l'on obtienne le déclic du crochet.
3. Brancher la fiche: le témoin lumineux s'allume.
4. Placer le curseur du thermostat 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 le panier dans l'huile en tournant lentement, dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, le bouton du panier jusqu'à ce que la flèche soit orientée vers le bas.

Note: Avant de plonger le panier dans l'huile, s'assurer que le témoin lumineux est éteint.

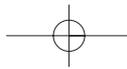
- **Il est tout à fait normal que, tout de suite après cette opération, se dégage du couvercle une grande quantité de vapeur très chaude.**
- **Il est normal aussi que pendant le fonctionnement quelques gouttes de condensation débordent du couvercle le long des parois métalliques ou en plastique de l'appareil.**
- Au début de la cuisson, dès que l'on aura plongé les aliments dans l'huile, la paroi interne du hublot (si prévu) se recouvrira de vapeur. Celle-ci disparaîtra progressivement.

2. Pour les modèles équipés d'un programmateur, le temps de cuisson souhaité peut être réglé en tournant le bouton programmateur (H) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position maximum et en retournant ensuite en arrière jusqu'au temps souhaité (se référer aux tableaux indicatifs). La sonnerie signale que le temps fixé s'est écoulé.

Attention: la minuterie signale la fin du temps de cuisson mais ne débranche pas l'appareil.

FIN DE LA CUISSON

A la fin du temps programmé remonter le panier et vérifier si les aliments sont bien dorés. Pour les modèles équipés de hublot, cette vérification peut s'effectuer visuellement, à travers le hublot, sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir le couvercle. Lorsque vous estimez que la cuisson est terminée, éteindre l'appareil **en débranchant la**



fiche de la prise de courant, après avoir placé le curseur thermostat sur sa position minimum. Laisser égoutter pendant quelques instants, puis ouvrir le couvercle et remonter le panier sans le secouer trop brusquement.

Dans le cas de cuisson en deux temps (ex: pommes de terre), ne pas ouvrir le couvercle, attendre que le voyant lumineux s'éteigne, puis plonger le panier dans l'huile une deuxième fois (voir tableaux indicatifs).

Attendre environ deux heures avant de remettre la friteuse dans son logement.

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.

Procéder de la façon suivante:

1. Ouvrir le couvercle de la friteuse et enlever le panier. **Vérifier que l'huile soit suffisamment froide** (environ 2 heures).
2. Enlever la cuvette pour la condensation **A** (fig. 5), et éliminer l'eau qu'elle contient. Enlever le couvercle.
3. Verser le corps gras dans un récipient (fig. 6) en prenant toutes les précautions nécessaires et effectuer un nettoyage complet de l'appareil.
4. Remettre le panier en position haut (fig.2) et placer sur le fond du panier l'un des filtres fournis avec l'appareil. Verser à nouveau l'huile dans la friteuse, (fig. 7) en procédant très lentement, afin qu'elle ne déborde pas du filtre.
5. A la fin, remonter le couvercle et le bloquer en remplaçant la cuvette pour la condensation.

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.

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 remplacé environ toutes les 20 utilisations de la friteuse. Pour remplacer le filtre, retirer le couvre-filtre en plastique en déverrouillant les crans qui se trouvent à l'intérieur du couvercle (figure 8) et remplacer les filtres ayant soin de placer le filtre blanc en appui sur la partie métallique (figure 9). Le filtre doit être placé au centre des ailettes de repère **B** (figure 9) qui se trouvent sur les côtés du logement porte-filtre.

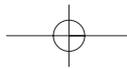
Note: la surface avec les étiquettes en couleur doit être dirigée vers le filtre noir (c'est à dire vers le haut).

NETTOYAGE

Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, **vérifier que la fiche soit débranchée de la prise de courant** (l'appareil est éteint) **et que l'huile soit suffisamment froide** (attendre environ 2 heures). **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.**

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. Pour un nettoyage complet du bac, utiliser de l'eau chaude et du produit à vaisselle puis terminer par un rinçage et un séchage soigné. Nettoyer le contre-couvercle et le logement du filtre avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle, puis rincer et essuyer soigneusement. On peut entièrement introduire le panier dans le lave-vaisselle pour le nettoyer.

Pour le nettoyage du hublot (si prévu) ne pas utiliser ni d'éponges abrasives ni d'alcool.



CONSEILS POUR LA CUISSON

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 2,2 litres d'huile ou 2 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.

5. Durée de l'huile ou de la graisse

L'huile ou la graisse ne doivent jamais descendre au dessous du niveau minimum. Il est conseillé de remplacer périodiquement la totalité de l'huile afin de conserver la saveur des aliments. La durée du liquide de cuisson dépend de la nature des aliments. Par exemple, la chapelure des aliments panés laisse dans l'huile plus de particules qu'une simple friture. Nous conseillons de remplacer l'huile toutes les 5-8 utilisations de la friteuse et de toute façon lorsqu'elle commence à avoir une mauvaise odeur, elle fume au cours de la cuisson, elle devient sombre.

POMMES FRITES

Pour obtenir de belles pommes frites moelleuses et croquantes il est nécessaire de respecter les règles suivantes:

1. De préférence ne pas choisir des pommes de terre nouvelles car elles contiennent une quantité d'eau supérieure. Afin d'obtenir une cuisson et une dorure uniformes il est nécessaire que les frites soient coupées de dimensions et d'épaisseurs égales quelle que soit la forme de la pomme de terre. Pour couper les frites utiliser un des nombreux appareils existant dans le commerce. **Pour éviter que les frites collent entre elles pendant la cuisson, il est nécessaire de les plonger dans l'eau au fur et à mesure qu'elles sont coupées et de les laver longuement à l'eau froide.** Laisser égoutter puis les sécher dans un torchon.
2. Cuire les frites (fraîches ou surgelées) en deux phases d'immersion. Quand le premier temps de cuisson s'est écoulé (consulter les tableaux indicatifs), soulever le panier dans sa position la plus élevée sans ouvrir le couvercle. Attendre que le témoin lumineux s'éteigne puis plonger à nouveau le panier pour la durée indiquée pour le deuxième temps de cuisson.
3. Une fois la cuisson terminée, ouvrir le couvercle, soulever le panier et le secouer au-dessus de la friteuse en l'inclinant légèrement pour permettre un égouttement maximum. Verser les frites dans une assiette recouverte de papier de cuisine absorbant, saler et servir.



TEMPERATURES ET TEMPS DE CUISSON

TABLEAU INDICATIF POUR LA CUISSON DES ALIMENTS NON SURGELES

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.

| Aliment | Quantité max. | | Température | | Temps (minutes) | |
|---------|------------------------|------|-------------|-----|-----------------|---------------------------------|
| | gr | lb | °C | °F | | |
| Frites | Demi-portion | 500 | 1 | 190 | 370 | 1 phase 6 - 7 2 phase 3 - 4 |
| | Portion entière | 1000 | 2 | 190 | 370 | 1 phase 8 - 10 2 phase 6 - 8 |
| Poisson | Calmars | 500 | 1 | 160 | 320 | 11 - 13 |
| | Pétoncles | 500 | 1 | 160 | 320 | 11 - 13 |
| | Queues de langoustines | 500 | 1 | 160 | 320 | 9 - 11 |
| | Sardines | 500 | 1 | 170 | 340 | 11 - 13 |
| | Seiches | 500 | 1 | 160 | 320 | 12 - 14 |
| | Soles (2) | 400 | 0,8 | 160 | 320 | 7 - 9 |
| Viande | Tranches de boeuf (2) | 300 | 0,6 | 170 | 340 | 7 - 9 |
| | Blancs de poulet (2) | 300 | 0,6 | 170 | 340 | 6 - 8 |
| | Boulettes (13) | 550 | 1,1 | 160 | 320 | 6 - 8 |
| Legumes | Artichauts | 250 | 0,5 | 140 | 280 | 11 - 13 |
| | Chou-fleur | 400 | 0,8 | 160 | 320 | 8 - 10 |
| | Champignons | 400 | 0,8 | 150 | 300 | 8 - 10 |
| | Aubergines (4 slices) | 100 | 0,2 | 170 | 340 | 6 - 8 |
| | Courgettes | 300 | 0,6 | 160 | 320 | 10 - 12 |

CUISSON DES ALIMENTS SURGELES

1. 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 pour chaque cuisson dans le tableau ci-après.

2. **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.

Avant de plonger le panier dans l'huile, vérifier si le couvercle est fermé correctement.



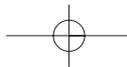
TABLEAU INDICATIF POUR LA CUISSON DES ALIMENTS SURGELES

Les temps de cuisson sont donnés ci-dessous également à titre indicatif et ils peuvent varier en fonction de la quantité et du goût personnel.

| Aliment | Quantité max. | | Température | | Temps (minutes) |
|----------------------------------|---------------|------|-------------|-----|--------------------------------|
| | gr | lb | °C | °F | |
| Pommes de terre precuites | 500 | 0,66 | 190 | 370 | 1 phase 3 - 4 2 phase 6 - 7 |
| Croquettes de pommes de terre | 500 | 1 | 190 | 370 | 9 - 10 |
| Poisson Sticks de merlan | 300 | 0,6 | 190 | 370 | 7 - 8 |
| Crevettes | 300 | 0,6 | 190 | 370 | 7 - 8 |
| Viande Blancs de poulet (2) | 300 | 0,6 | 190 | 370 | 8 - 9 |

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

| Anomalie | Causes | Remèdes |
|--------------------------------|---|--|
| 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 1 kg (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) |



POUR LE CANADA SEULEMENT:



GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE'LONGHI sont exemts de tout défaut de matériaux et de fabrication. Notre obligation vis-à-vis de cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation, gratuite dans notre usine, de toutes les pièces défectueuses autres que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport payé d'avance - endéans 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, lesquelles accompagnent l'appareil, et si l'appareil a été utilisé sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou impliquées, et toutes autres obligations ou responsabilité pour la vente ou l'utilisation de notre appareil.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront fait l'objet d'une mauvaise utilisation, d'une négligence ou d'un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, veuillez 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 there of 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 purchase/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 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